茅野で楽しむドングリ粉料理

茅野市などの女性有志でつくるグループ「縄文女子カフェ」が月1回、同市の市民活動センター「ゆいわーく茅野」でドングリ粉を使った料理作りを楽しんでいる。縄文時代の竪穴住居跡や貯蔵穴から炭化したドングリが見つかっており、食を通じて縄文に思いをはせようと今年1月にスタート。「楽しく、おいしく、縄文文化を語り合おう」をキャッチフレーズに、食への関心が高い女性による、女性向けの活動と位置付けている。

清水さん(右)からドングリ粉を使ったパンや茶の説明を受けるメンバーら

縄文女子カフェ

毎月第4木曜は

4回目の25日はメンバーら10人ほどが市尖石縄文考古館に集合。元館長の鵜飼幸雄さん(65)の説明で、国宝土偶「縄文のビーナス」「仮面の女神」などを見学した。縄文のビーナス発掘に携わった鵜飼さんは「当時は愛称が固まっておらず、出土した遺跡の名前にちなんで『棚畑姫』と呼ばれたこともあった」と紹介。メンバーらは興味深そうに聞いていた。

見学後は近くの公園に移り、ドングリ粉をいって煮出した茶やドングリ粉を混ぜたパンを味わって感想を話し合った。

ドングリ粉を使った料理に詳しいメンバーの清水美雪さん(原村)によると、ドングリ粉はギョーザの皮やガレットの生地などに幅広く使える。これまでの活動には毎回15人ほどが参加し、おやきやチヂミなどにして味わった。清水さんは「気軽に縄文の雰囲気を楽しんでほしい」と賛同者を募っている。

活動日は毎月第4木曜日。問い合わせはメール(YKFA2175@deluxe.ocn.ne.jp)で事務局へ。