



朝の一関市大東町。川霧に包まれている。

は使うな、化学繊維の服は着るな。って怒られましたね。食べるものは由来がわかるもの、魚は自分が釣ったものを……と、とてもこだわってる人でした。合成洗剤が世間に広まり始めたころから、父は海で奇形の貝を見つけるようになっていた。彼は小さな生きものが発する警告に耳をすませ、工業化が環境に与える影響を強く懸念していたのだ。

1960年代、高度経済成長期。農村から都市部への人口流出が加速し、人手を要する油作りは廃れていった。時を同じくして大豆が、続いて菜種の輸入が自由化し、日本中の菜の花畑も油工房も風前の灯となった。庚子さんの母が作るけんちん汁の味が変わったのもまさにこのころだった。「けんちんが美味しくなくなると、母もだんだんと作らなくなりました……」。伊東家の油がサラダ油に取って代わられた瞬間だった。

産直給食と労働運動

庚子さんは学校給食の栄養士として働き、1978年に夫の地元である一関市大東町(だいでうちょう)に赴任した。あたりは田んぼや畑ばかりなのに、給食にはまったく地元食材が使われていなかった。彼女は着任するや否や改革を始めた。まずは、化学調味料の代わりに毎朝カツオと昆布から出汁をとることにした。効果はてきめんで、「子どもが給食のうどんや味噌汁がおいしいって言うんです。ダシは何を使っているんですか?」と、すぐに何人も保護者たちから電話がかかってきた。4校、1400人分の給食を作るため、地元食材を使うには農家のグループを組織する必要がある。しかし、町に来たばかりの庚子さんには何のツテもない。そんな彼女に代わって農家を束ねてくれたのが町の建設会社に勤める石川弘行さん(63)だった。当時は「地産地消」という言葉すらなく、行政にも農協にも理解されなかったが、まったくの門外漢である石



1. 菜種油を使った郷土料理「油焼き」を作ってくれた伊藤庚子さん。2. 菜種油がたっぷり入った庚子さん特製「けんちん汁」。3. 産直給食の実現から工房設立まで、庚子さんを陰で支えた石川弘之さん。

「さあ、どうぞどうぞ。熱いうちに召し上がれ」。伊東庚子(みちこ)さん(77)は満面の笑みで促した。汁の表面には黄色く澄んだ油が浮かんで輝いている。一口すすると、味噌と煮干しの懐かしい味に、爽やかな菜種油の香りがした。「けんちん汁は母の得意料理でしたが、あるとき味が変わったの」。物語は一杯のけんちん汁から始まる。

油をめぐる現代史

第二次世界大戦後、厳しい油脂不足と価格の急騰もあり、国産菜種を搾る小規模な油工房が全国に乱立した。既に、大手メーカーが製造する輸入大豆を原料としたサラダ油が流通していたものの、サラダ油は都市の油であり、菜種油は農村の自給的な油としてすみ分けができていた。

庚子さんは岩手県陸前高田市で生まれ育った。父は高名な貝類学者で、暇があれば浜辺を歩いて貝を収集していた。「父には「洗剤