

～本寺・特産物の編～

今は昔、一関市巖美町本寺地区は骨寺村と呼ばれる中尊寺の荘園でした。

平安時代の終わり頃から室町時代まで約300年続いた骨寺村荘園。中尊寺経蔵に年貢を納め、経済的にお寺を支えていたということですが、では一体どういう品物を納めていたのでしょうか?

中尊寺に伝わる中世の文書の半数近くが骨寺村に関係するものですが、その中に特に興味深いものがあります。

「骨寺村所出物日記」(1318年作成)という、当時の骨寺村から何が収穫されていたかを知ることができ、大変貴重な古文書です。現在は国の重要文化財に指定されています。

この史料から、当時の骨寺村は、
 粳・白米・鯉(おそろく生り節)・
 果物・絹・粟・栗(茹でて干した栗)・薪・銭などを中尊寺に納めていたことがわかります。粳は総量で5石7斗、大人6人が食べる1年



分に相当します。ちなみに白米はとれたての新米で、仏様へのお供え用だったようです。栗は、かの有名な三内丸山遺跡の栗林のように、縄文から中世にいたるまで、東北の山村の暮らしを支える貴重な食物資源でした。

では、現代の本寺に目を移してみましよう。
 骨寺村と呼ばれていた頃に比べ、本寺川の水量は、江戸や大正の時代に磐井川の水を引き入れたことで一気に増えました。

それに伴い、本寺地区の水田も、東の下真坂方面にまで広がったと考えられます。

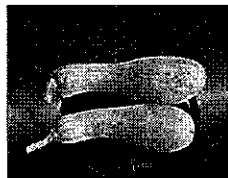
現在、重要文化的景観選定範囲内の稲作面積は約90畝。1袋30kgのお米が約1万3000袋収穫されています。うち、減農薬・自然乾燥で作られた骨寺村荘園米は約200袋。「須川おろし」が吹く冷涼な気候ながらも、安全で美味しいお米を荘園オーナーさんなどに提供しています。



また、本寺地区は岩手で初めてブルーベリーを栽培したところで、ジャムは広く流通しており、巖美街道沿いにある「愛菜ファーム」ではブルーベリーの摘み取りが出来ます。店内では、ブルーベリーソースがたっぷりかかったフレッシュな甘さが人気のソフトクリームがいただけます。

さらに最近では、黒豆・マコモダケ・南部一郎ポチャなどが地元の特産物として徐々に知名度を上げています。骨寺村荘園休憩所の「古曲田家」で提供する黒豆ゼリーや南部一郎うどんは、今ではお店の看板メニュー。季節を感じさせる山菜やきのこを使った一品もこの地区ならではの。

荘園時代から脈々と受け継がれた、人と自然が育む豊かな里山の暮らしと食文化。自然を巧みに利用し新たに生み出された特産物とともに、地域再生のエネルギーとなるよう期待が膨らみます。



カボチャの在来種・南部一郎