

## 日光市栗山郷の魅力に迫る!②

# チームワークが支える、 伝統的豪快バーベキュー

高温に熱した石の上に、地元で採れた山菜などの食材をたっぷりのせ、熱湯をかけてジューっと蒸し焼きにする。そしてそれをそのまま食べる。

この豪快な伝統的バーベキューが石焼きです。上栗山地区「石焼保存会」の大類元美（おおるい もとみ）さんにお話を伺いました。

### 石焼きはいつ頃、どうやってはじまった？

江戸時代という話もありますが、正確な記録は残されていません。

大類さんが子どもの頃に聞いた話によると、当時の春先、雪が解けて増水した鬼怒川本流で、林業の職人が伐採した木を上流から下流へ運ぶ作業がありました。

お昼時、職人たちは河原で火をたき、濡れた身体を温めながら食事をとりました。そこで持参したみそなどを、焼いた石の上で温めて食べたのだとか。「これが石焼きの原点だったのでは？」

大類さんが高校生の頃から、石焼きはテレビで放送されることがありました。しだいに地域外からの「体験したい」という声にも応え、「栗山流のおもてなし」として年に数回実施するように。今では石焼きは日光市を代表する伝統的食祭として、上栗山地区の定番行事となっています。



大類元美さん



昭和 30 年頃には集落に 80 人以上いて、大人数で石焼きをやっていました。

## ずっと当たり前のようにあって、特別な存在

大類さんにはじめて体験したときの感想を聞くと「子どもころから当たり前のようにあったから、よく考えたことはないです」。でも当時石焼きは”大人たちの食事”として、子どもは食べられませんでした。



準備するのに手間がかかるのも、石焼きの特徴です。地元の男性たちが石や木を1日ばかりで集めます。

石は平で割れにくいものでないと使えません。石焼保存会の“目利き”が、毎回石を選びます。

石の焼き方も重要。一気に焼きすぎてはだめ。イベントでは3時間くらい、時間をかけて焼くのがコツです。

このように石焼きはたいへんな作業ばかり。年に何回もできるわけではありません。また栗山でも一部の地域でしか実施されなかったため、地元の人にとって特別な存在です。

ツアーに参加した方からは「みそで焼いただけなのに、野菜や肉がほんとうにおいしかった」との声も。青空のもとで、地域の歴史を含めてまるごと味わうからこそ、そのおいしさも格別なのでしょう。

## これからもチームワークで石焼きを継続



石焼きは栗山の他地区でも実施されていましたが、現在、一般の方が体験できるのは上栗山地区だけです。

その理由を聞くと、大類さんは「チームワーク」と即答しました。やると決まったら、すぐにいつものメンバーで集まって作戦会議。このフットワークのよさがないとできません。

これからは“伝統の継続”も課題です。大類さんは「まずは、毎年数回でもやること」を意識しています。

石焼保存会の中で大類さんは2番目に年長者。それでもまだ石焼きの準備の行程で、先輩に認められず任せてもらえない作業もあるのだそう。「やり方は長年見て知っていても、理屈でできるものじゃない」

若手たちも実際に手を動かしながら、やり方を覚えていくのでしょう。

大類さんはこれからも石焼保存会の仲間と一緒に汗を流しながら、地域の伝統を守り続けます。

## 「鬼怒川源流・栗山ツアー」 で石焼き体験!

超ワイルド! 栗山流伝統バーベキューの  
石焼きを体験してみませんか?  
地域散策や箸づくり体験などもお楽しみも。

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 実施時期 | 5月                             |
| 所要時間 | 5時間程度                          |
| 交通手段 | マイカーまたは野岩鉄道会津鬼怒川線<br>川治温泉駅から送迎 |
| 参加方法 | kuritour.jp から申込可能             |