

ARIF Letter

Vol. 28

Letter from the Akita Research Institute Food and Brewing



いぶりがっこ

知っているようで知らない、
いぶりがっこの今昔。

1. いぶりがっことその歴史

秋田の方言では漬物のことを「がっこ」と呼んでいます¹⁾。秋田の代表的な漬け物の一つに、ダイコンを燻煙（燻し・いぶし）乾燥してからぬか漬けにする「いぶりがっこ」があります²⁾。「いぶり漬け」、「いぶりたくあん」、「いぶり大根漬け」とも呼ばれています。

農産物を燻すという独特の製法で造られているいぶりがっこは、秋田県の気候や風土が育んだ漬け物といえます²⁾。いぶりがっこは干し漬け物の一つで、原材料であるダイコンの干し方には、日光にあてて干す「外干し」と、火力で干す「内干し」があります³⁾。秋田県では、漬け物が造られる晩秋から初冬にかけて晴天が少なく「外干し」は不向きなため、「内干し」が行われています^{2,4)}。

燃料の主役が石油になる以前、農家の主要な燃料は「まき」でした。かつて県内では、囲炉裏の炉の上にダイコンをつるして、その火の熱気と煙によって内干し乾燥させたといえます^{1,5)}。これがいぶりがっこの起源といわれていますが、この製法による漬け物造りがいつから始まったかは、明らかになっていません。こうして黒くなるまで燻されたダイコンには、やわらかい煙のにおいがしみ込んで、これがいぶりがっこのなんともいえない独特の風味となります。

昭和30年代には薪ストーブが普及し、いぶりがっこは家庭で造られなくなりましたが、昭和40年代に入るとその味を懐かしみ、商品化を望む声が聞かれるようになりました。そこで、県内の漬け物業者がいぶりがっこの商品化を試み、現在のいぶりがっこへと至っています⁶⁾。いぶりがっこが県外に知られるようになったのは昭和40年代後半⁷⁾からで、平成20年頃にウイスキーや燻製食品がブームになると食材としての認知が高まり、今では秋田県を代表する特産品になりました。

2. 関連団体とGI

平成29年に県内事業者3団体（秋田県漬物共同組合、横手市いぶりがっこ活性化協議会、秋田いぶりがっこ共同組合）により「秋田県いぶりがっこ振興協議会」が設立され、令和元年には、“野菜を燻して漬け物にする食品は、日本のみならず、世界でも稀少である”として、いぶりがっこが地理的表示（GI:Geographical Indication）に登録されました。これにより、いぶりがっこの製造法を守り伝え、品質を向上していくため、燻す方法や漬け込みに用いる材料、熟成期間に一定の基準が設けられました^{6,8)}。

GI製品の名称は、なんでも良いという訳ではありません。その製品の名称から産地や当該製品の特性と地域のつながりを特定できなければなりません⁸⁾。通常は「夕張メロン」のように「産地名」＋「産品名」でGI製品の名称にしていますが、いぶりがっこは産地名が無くても特性と地域のつながりを特定できるため、産地名を付けず「いぶりがっこ」の名称でGI登録されています。このような産地名の付かないGI登録産品は、「いぶりがっこ」と「すんき」しかありません（2024年1月現在）。



大根を燻す準備をする製造者

3. いぶりがっこの製造法

いぶりがっこの製造法で、独特の工程が燻し乾燥です。燻した燻製製品は畜産品や水産品に多く見られますが、農産品（特に野菜類）の燻製製品は世界中を探しても見当たらず、「いぶりがっこ」が野菜類で唯一の燻製製品といわれています^{3,4)}。

この燻し乾燥の工程は、囲炉裏から燻し小屋へと変わっていきましたが、ダイコンを燻す度合いは大きく変わっていません。いぶりがっこの製造で重要なのは、燻し乾燥の工程より、ダイコンの栽培だといえます。

もう一つ重要なのは、いぶりがっこの味の決め手となる漬けもとです。漬けもとの素材や配合などは、昭和初期と現在では大きく異なっています。昭和18年に発行された「秋田翼賛業書 秋田の郷土食」⁹⁾には、3つの漬け方が記載されています。1つ目は燻したダイコンを米糠と食塩で漬け込む方法、2つ目は燻したダイコンを米糠、食塩、漬菜汁（茄子漬け、胡瓜漬けなどで出た汁）で漬け込む方法、そして3つ目が燻したダイコンを食塩と渋柿で漬け込む方法です。渋柿を加えるといぶりがっこの色が良くなり、甘味も強くなるといいます。

現在ではこの3つの漬け方が合わさり、燻したダイコンを米糠、食塩、砂糖で漬け込む方法となっています。総合食品研究センターでは、雑菌の増

殖や異常発酵を防ぐため、現在の漬け方に「食酢」を添加する方法を提案しています（表-1）。これにより、いぶりがっこの風味の劣化を防止することができ、さっぱりとした味わいに仕上げることもできます。漬け込みの条件はGIの生産方法に従って、低温で40日以上を推奨しています。

表-1 いぶりがっこ漬けもとの例

	レシピ (1)	レシピ (2)
燻したダイコン	7,500 g	7,600 g
食塩	400 g	400 g
米糠	400 g	400 g
上白糖	1,200 g	1,200 g
4.2% 食酢	500 g	400 g
合計	10,000 g	10,000 g

- 1) 石毛直道他（1986）日本の郷土料理② 東北Ⅱ ぎょうせい
- 2) 前田安彦他（2014）食物と健康の科学シリーズ 漬物の機能と科学 朝倉書店
- 3) 太田静行他（1997）スモーク食品 恒星社 厚生閣
- 4) 菅原久春他（1981）いぶりたくあん漬に関する研究(第3報) 秋田県醸造試験場報告 13, 54-60
- 5) 読売新聞秋田支局（1983）あきた雑学ノート 無明舎出版
- 6) 農林水産省 地理的表示保護制度 いぶりがっこ 特定農林水産物等記録簿 明細書
- 7) あんぱいこう（2007）食文化あきた考 無明舎出版
- 8) 農林水産省 ホームページ
- 9) 天野源一（1943）秋田翼賛業書 秋田の郷土食 大政翼賛会秋田県支部



漬け込み中のいぶりがっこ

センターからのお知らせ / News from ARIF

秋田県総合食品研究センター報告 第24号

秋田県総合食品研究センター報告は年度ごとに発行する研究報告書です。食品の研究に関する原著論文、研究ノート、特許、学会発表概要、外部発表論文概要など、独創的で価値のある発見や成果を掲載しています。是非、ご覧ください。

主な内容

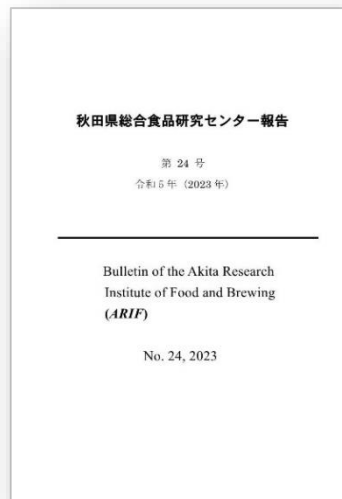
○ 原著論文

- 1) 脱渋しない渋柿の食品利用
木村 貴一
- 2) 種麴生産性を向上させたあめこうじ向け新規麴菌の開発
上原健二、佐藤勉、中村勇之介、小笠原博信、渡辺隆幸
- 3) ICTを活用した酒蔵への支援可能性調査
上原（佐藤）智美、黒崎文華

○ 学会発表概要 1 件

○ 外部発表論文概要 6 件

○ 外部発表論文再掲載 1 件



センター報告は、下記のセンターホームページで公開しています。

■ ホームページ ■

<http://www.arif.pref.akita.jp/>

● 編集後記

2018年改正の食品衛生法の完全実施までの猶予期間が、いよいよ今年の5月末で終了します。高齢化の進む業界のため、廃業される方も多いたのですが、製造者毎に味わいの異なるいぶりがっこの多様性は、一度失われると取り戻せません。当センターでは、HACCPや製造技術に関わる支援をこれからも継続してまいります。

ARIF Letter

発行日 令和6年3月25日
発行者 秋田県総合食品研究センター
編集 秋田県総合食品研究センター
〒010-1623
秋田県秋田市新屋町字砂奴寄4-26
TEL : 018-888-2000
FAX : 018-888-2008
MAIL : info@arif.pref.akita.jp