

第2章

秋田県の郷土食

第1節 地区別にみた郷土食

1 秋田県の自然的・地理的環境

(1) 位置・地形

秋田県は、本州北部に位置し、北は本州最北端の青森県、東は岩手県、南は山形、宮城両県と接し、県境部にはいずれも険しい山々が連なっている。西は日本海に面し、沿岸部の中央には男鹿半島が突出し、その南北には長大な海浜がゆるやかな海岸線を形成している。

県境部を南北に連なる奥羽山脈、県中央部を南北に連なる出羽丘陵が並び、内陸部を東西に貫く米代川、雄物川、子吉川などの河川が、各地に水の恵みを与えるとともに、舟運による物流路として重要な役割を果たしてきた。米代川沿いには盆地が続き、雄物川沿いに広大な平地が形成されている。

また、かつて全国第2位の広さを誇る湖で、漁業が盛んだった八郎潟は、昭和30年代に始まった干拓事業により、堤防で囲まれた陸地（大潟村）と残存湖（八郎湖）となった。



図1 秋田県の地形

(2) 気候

典型的な日本海型気候であり、冬季の降水日数が多く日照時間が極端に少ない。降雪量は、沿岸部で少なく内陸部に入るに従い多くなるが、沿岸部でも白神山地や鳥海山周辺は多い。特に降雪が多く雪に閉ざされる期間が長い地域では、発酵食に代表される特色ある食文化が発達した。

気温も沿岸部と内陸部で顕著な違いがみられる。沿岸部は、対馬暖流の影響を受けており、特に沿岸南部では冬季でも比較的温暖である。内陸部では奥羽山脈沿いほど気温が低く、季節により寒暖の差が大きい。

(3) 動植物

白神山地をはじめとした青森県境や内陸部の森吉山周辺、鳥海山周辺では、ブナやスギなどの天然林を中心とした原生的で豊かな自然が広がり、県の鳥になっているヤマドリや多様な山菜類など動植物の宝庫となっている。全国的に美味で知られる比内地鶏は、県北部で飼育されてきた国指定天然記念物である比内鶏と海外品種の一代雑種である。

沿岸部では、ハタハタをはじめとして、タラやサメなどが漁獲されるが、特にハタハタは、県全域に流通し、県の魚にもなっている、県民の食生活に密着した魚である。

2 秋田県の地域区分

秋田県は、一般的には「県北」「中央」「県南」の3地区に分けられるが、地区内でも生活環境が大きく異なる地域があるため、郷土食の地域性を検討する上では適さない面がある。また、現在の県の行政組織では、全25市町村を地域振興局単位に8つの地域に分けている（図2、図3参照）。

そこで、本報告書では、基礎調査の結果や生活環境の違い等をふまえ、地域振興局単位の8つの地域を、「県北部」「沿岸北部」「沿岸南部」「県南部」の4地区にまとめ、郷土食について考察することにする。一般的には「県北」に含まれる山本地域と「中央」に含まれる秋田地域を「沿岸北部」に、「中央」に含まれる由利地域を「沿岸南部」とした。ただし、一般的な認識との混乱を避けるため、本報告書は「県北部の内陸」や「県北部の鹿角・大館地域」などの呼称を使用している部分がある。

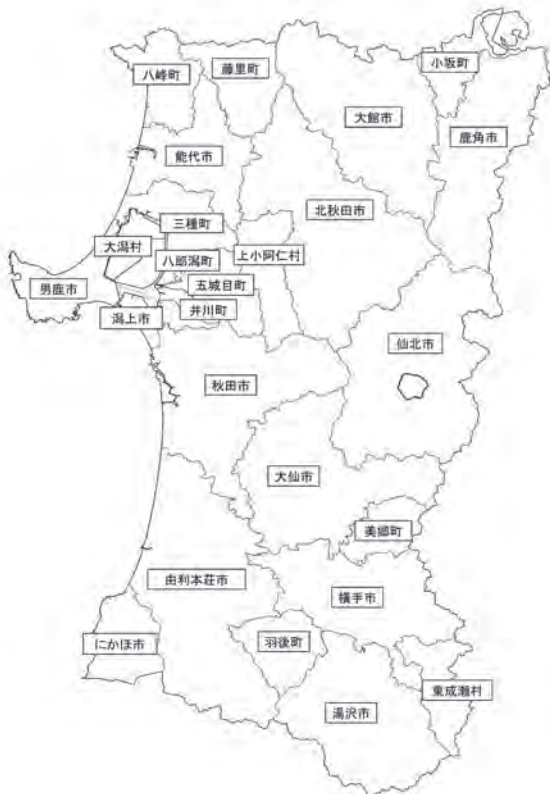


図2 秋田県の市町村

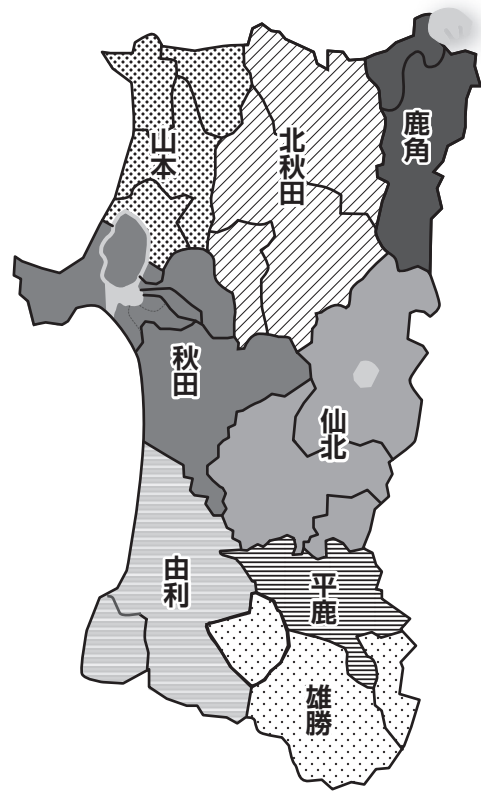


図3 秋田県の行政区分

3 地区ごとの特色

基礎調査の結果、県内各地域における郷土食の継承状況がおおよそ明らかになり、ある程度地域ごとの特色がみえてきた。そこで、2に示した地域区分により、郷土食の特色を概観する。

なお、本文中に「 」で示した郷土食については、第2節の最後にまとめて載せており、巻末の郷土食等一覧表での該当部分を示している。

(1) 県北部 鹿角地域（鹿角市・小坂町）、北秋田地域（大館市・北秋田市・上小阿仁村）

岩手県境の奥羽山脈に源を發する米代川が東から西に流れ、上流から花輪盆地、大館盆地、鷹巣盆地が並ぶが、それぞれ山地により隔てられている。奥羽山脈に近いほど気候が寒冷である。

本地区を中心に伝承されている郷土食としては、「きりたんぼ鍋」「かまぶく」「けの汁」などがある。

本地区は、近代の本県経済を支えた鉱山業が発展した地域であり、鉱山労働者に由来するものとして「なんこうかやき」「馬肉の煮付け」など馬肉を使用したものが伝承されている。また、労働者の病氣予防として、鍋料理を中心にこんにやくを使用することが多い。

鹿角地域は江戸時代に南部領であったことから、鹿角地域にのみ伝承されている郷土食として、「けいらん」「サメのお茶碗」等がある。「納豆汁」は、県南部を代表する郷土食であるが、鹿角地域では、サメ肉を入れた「納豆汁」が伝承されている。

北秋田地域では、明治時代後半に奥羽本線が北から延伸してきたことで、青森県方面からの魚が鉄道から離れた山間部まで流通していたようである。そのため、県全域では乾物のカスベを使用することがほとんどであるが、本地域では、生のカスベを使用した「カスベなます」が伝承されている。

青森県との県境部および森吉山周辺は山菜の宝庫になっており、「あけび漬」「ナッツ」「たけのこ汁」などが伝承されている。県全域では山菜は塩漬けにして保存する例が多いが、北秋田地域など特に山菜が豊富に採れる地域では、保存を意識せず時期のものを食べていたという例もある。また、森吉山周辺では、独特の狩猟文化であるマタギ文化が受け継がれており、「熊鍋」が伝承されている。

かつて米作りが困難だった地域では、ソバや畑作物の栽培が行われ、「中山そば」「浄夜豆腐」「とんぶり」などが伝承されている。

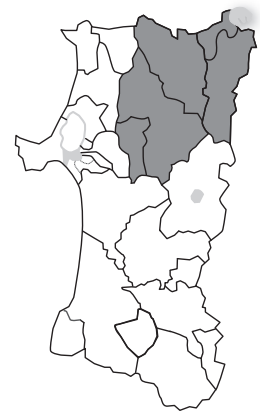


図4 県北部

(2) 沿岸北部 山本地域（能代市・藤里町・八峰町・三種町）

秋田地域（男鹿市・潟上市・秋田市・五城目町・八郎潟町・井川町・大潟村）

男鹿半島と八郎潟（現大潟村と八郎湖）をはさみ、日本海に面している。米代川及び雄物川の下流部に平野が広がるが、南北に出羽山地が位置しており山がちな地形である。日本海に突き出た男鹿半島は、対馬暖流の影響を受けて、同緯度地域に比べて冬季でも温暖であり、積雪量が少ない。

本地区では、「だまこ鍋」「赤漬け」「あさづけ」「炒りかまぼこ」など米を使用した郷土食が多いが、男鹿半島周辺ではジャガイモを使用した「あんぷら餅」が伝承されている。山本地域では、水田からの転作田でのジュンサイ栽培が日本有数であり、酢の物や鍋料理に使用されている。

海に隣接した地域では、ハタハタや近海の魚を使用した「しょつつる」、「ハタハタずし」「鮭のすし」などの飯ずし、「えご」「ジバサ」などの海藻料理、「棒アナゴの干物」などが伝承されている。八郎潟周辺では、「鮒かやき」「チカ蒸し」「からすみ」「いさじゃ」などが伝承されていたが、干拓により生態系が変わったことや、地域の食生活の変化に

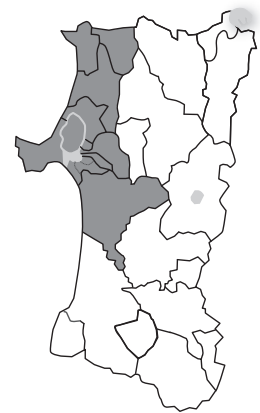


図5 沿岸北部

より作られる機会は減っている。

秋田市土崎地区は、江戸時代に北前船の重要な寄港地の一つであったことから、北海道産カスベの乾物を使用した「かすべ煮」が伝承されており、土崎の祭りはかすべ祭りとも呼ばれている。なお、カスベの乾物は、ほぼ県全域に流通し各家庭で調理された。

(3) 沿岸南部 由利地域（由利本荘市・にかほ市）

鳥海山を源とする子吉川が、大小の支流を合わせながら日本海に注いでいる。子吉川の下流部及び沿岸部に平野が広がるが、南北に出羽山地が位置しており県南部と隔てられている。対馬暖流の影響を受けて、冬季でも温暖で積雪量が少ないが、鳥海山周辺は寒冷で豪雪地帯である。

本地区では、近海の魚を使用した「鱈の子炒り」「鱈汁」「ぐりえ」「サメの煮ごり」「沖ギスのつみれ汁」などが伝承されており、鱈を地元の神社に奉納する行事（掛魚祭り、通称鱈祭り）が行われる。新鮮な海の幸が豊富に手に入る地域では、素材にあまり手を加えることがない郷土食が目立つ。

子吉川河口付近は、江戸時代に北前船の寄港地として繁栄するとともに、小麦の集積地でもあったので、冠婚葬祭や寺院の行事などで人が集まる行事の際に「うどん」を食べる文化が根付いている。また、隣接する山形県庄内地方と共通する「からとり芋の煮物」、鳥海山周辺のマタギ文化を背景にした「熊鍋」「野ウサギの煮付け」、米を使用した「とろろめし」「笹巻き」「白餅」などが伝承されている。米作りが困難だった地域では、ソバや畑作物の栽培が行われ、救荒食としての由来をもつ「松皮餅」などが伝承されている。

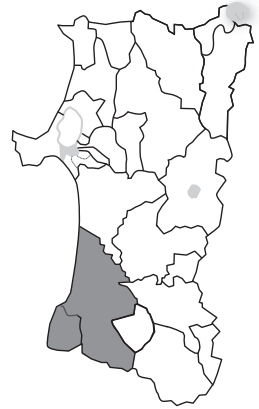


図6 沿岸南部

(4) 県南部 仙北地域（大仙市、仙北市、美郷町）、平鹿地域（横手市） 雄勝地域（湯沢市、羽後町、東成瀬村）

雄物川が山形県境に源を発し、玉川などの支流を合わせ北西に流れ、流域に広大な平地を形成している。また、雄物川中流域に広がる横手盆地は、季節により寒暖の差が大きく、日本有数の豪雪地帯である。

本地区は、豊富な水資源を背景に県内最大の穀倉地帯となっており、「こざき練り」「やまい焼き（おやき）」「巻き寿司」「花みそ」など米を使用した郷土食が伝承されている。各地の農業用ため池では、コイが飼育されることが多く、本地区全域で「鯉の甘煮」、主に平鹿地区以南で「鯉のタタキ」が確認できる。地域によっては、コイと並び貴重なタンパク源になっていたサケを使用した「鮭の煮付け」「鮭の飯ずし」、イルカを使用した「いるか汁」、「イナゴの佃煮」などが伝承されている。

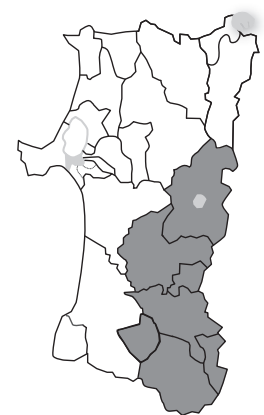


図7 県南部

本地区では、冠婚葬祭の口取りやお茶うけとして食べられることが多い「豆腐カステラ」「寒天」「小豆でっち」の他、「てんこ小豆の赤飯」「納豆」などに砂糖を多用することも特徴的である。また、本地区を中心に伝承されている郷土食としては、「納豆汁」「いものこ汁」「いぶりがっこ」「いぶりにんじん」「なすの花ずし」「大根の柿漬け」「ひろっこの酢味噌和え」などがある。

仙北地域北部は、山がちな地形であり、森吉山周辺のマタギ文化と同様に「熊鍋」「ウサギ鍋」が伝承されている。また、「けいらん」と呼ばれるあん入りの餅菓子が伝承されているが、県北部鹿角地域の「けいらん」はお吸い物として食べられており、異なるものといえる。

4 地区をまたぐ郷土食

郷土食の中には、原材料の生産地域や加工地域が限定されるものがある一方で、県全域あるいは複数の地区の各家庭で調理し食べられてきたものも多い。また、県外との関連が強いと思われる郷土食もある。以下では、その郷土食の一例を挙げる。

(1) 県全域

県民に最もなじみがあり県の魚になっているハタハタを使用した「ハタハタずし」、県の花になっているふきのとうを使用した「ばっけ味噌」、カスベの乾物を使用した「かすべ煮」、米を使用した「赤漬け／赤ずし」「笹巻き」は、県全域の各家庭で作り食べられた。

(2) 複数の地区

「だまこ鍋」は、県北部と沿岸北部に広く伝承されているが、同じ材料を使用する「きりたんぼ鍋」は、県北部のみの伝承である。「けの汁」「かまぶく」は、名称や材料の一部に違いはあるが県北部と沿岸北部に広く伝承されている。「鱈の子炒り」は、海に隣接した地域の冬の食として、沿岸北部と沿岸南部に伝承されている。

(3) 県外

文化庁の平成28年度伝統的生活文化実態調査で作成された【郷土食関係基礎調査票一覧】では、秋田県の郷土食として35件記載されている。このうち、「けの汁」は青森県、岩手県、「馬肉料理」は青森県、「納豆汁」「笹巻き」は山形県の郷土食としても記載されている。

第2節 調査項目ごとにみた郷土食

1 調査項目

ここでの調査項目は、秋田県の郷土食調査ガイドライン（第1章第1節に掲載）の中に定めたものである。本節では、基礎調査の結果をもとに、調査項目ごとに郷土食の特色を概観する。

なお、調査項目は相互に関連しており、郷土食は複数の特色をもっていることから、一つの郷土食が複数の調査項目に分類されている場合がある。また、内容が同一と思われる郷土食については、／を用いて複数名称を掲載している。

2 調査項目ごとの特色

（1）日常的に食されるもので、地域性が高いもの

基礎調査では、夏の食事や冬の食事など時期を限定した聞き取りを行ったことで、他の調査項目に比べてより多くの回答を得ることができた。春は「ばっけ味噌」「たけのこ汁」「あじやら」「みずたたき」などの山菜料理のほか、「ホウの葉まま」「ひろっこの酢味噌和え」、夏は、「冷や汁」「あさづけ」「こざき練り」「ところてん」「くじらかやき」などが県内各地で確認できる。秋、冬は県全域のハタハタ料理のほか、地域により「だまこ鍋」「いものこ汁」「鴨鍋」「うさぎ鍋」「鮭汁」など鍋料理が多様である。

また、「けの汁／きゃのこ汁／きゃのこ」「寒天」「豆腐カステラ」「こざき練り」など後述の（3）と関連するものが多い。本来は、行事食だったが、生活環境等が変化したことにより日常食としての特色が強まったと考えられる。

（2）保存用に作られるもので、地域性が高いもの

基礎調査では、塩漬け、味噌漬けなど山菜や野菜の漬物を中心に、地域により、「あけび漬け」「大根の山ぶどう漬け」「かなかぶの酢漬け」「大根の柿漬け」などが確認できる。他に県内各地で「ハタハタの塩漬け」「干し鱈」「干し餅」、県南部で「イナゴの佃煮」が確認できる。

（3）祭りや年中行事などのハレの日に作られるもので、地域性が高いもの

行事食は特別な日の食であり、お膳で出されることが多い、人々の記憶に残りやすいということなどから、回答数を多く得やすかった調査項目である。大晦日・正月には、「尾頭つき（キンキンやハタハタ等の焼き魚）」「なます」「煮物」などが県内各地で確認できる他、県南部では、「鯉の甘煮」「納豆汁」が、沿岸南部では「鱈の子炒り」「とろろめし」が加わる。結婚式・葬式では、「かまぶく」「巻き寿司」や豆腐料理などが県内各地で確認できる。さなぶり等の祭りでは、「笹巻き」「きりたんぼ鍋」「だまこ鍋」や餅料理など地域により様々である。地域にとって貴重な食材が違うため、地域性が反映されやすいと思われる。

また、「赤漬け／赤ずし」「かすべ煮」「ハタハタずし」「松皮餅」「うさぎ汁」「こざき練り」「豆腐カステラ」などは、ハレの日を中心に特定の時期に作られることが多い。

(4) 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの

本調査項目は、(9)(10)(11)(13)と重複するものが多い。基礎調査では、県内各地で確認できる「どじょう鍋」「かすべ煮」「ハタハタずし」「ぼっけ味噌」の他に、地域は限定されるが「とんぶり料理」「なんこ(う)かやき」「熊鍋」などが確認できる。「犬肉の煮付け」「鮓かやき」「ジバサ」「ちか蒸し」「棒アナゴ」「なまずかやき」「かに鍋」「うさぎ汁」「鯉のタタキ」「いるかの味噌煮」など食べられる機会が減っているものもある一方で、「鯉のたたき」「いるかの味噌煮」のように商品化されているものもあり、現在も一定の需要があることが分かる。

(5) 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの

基礎調査では、県内各地で確認できる「かすべ煮」「笹巻き」「ハタハタずし」「寒天」の他に、地域は限定されるが、「かまぶく」「きりたんぼ鍋」「とんぶり料理」「なんこ(う)かやき」「いぶりがっこ」「豆腐カステラ」「なすの花ずし」「えご」「石焼き」「あみのしょつつる」「けんちん汁」「イクラの味噌煮」が確認できる。とんぶりの加工技術、えご草を煮ながらひたすら不純物を除去して白く仕上げる作業、山菜の加工・保存方法や漬ける方法など、伝統的な方法や技術は、先人の知恵が詰まっているものだが、時間と手間がかかるものが多い。社会情勢の変化により、時間と手間は敬遠される傾向が強いことから、伝承されづらくなっていると思われる。

(6) 食され方や盛り付け方に特色があるもの

基礎調査では、この観点でとらえた郷土食が少なかったことから、特色を見出すにはいたっていない。

(7) 由来や伝承のされ方に特色があるもの

基礎調査では、短冊状に切った豆腐をそばに見立てた「八杯浄夜汁／八杯豆腐／浄夜豆腐」が、凶作の際の大晦日の食事として確認できる。また、県南部大仙市協和地域では、江戸時代に藩主が参勤交代の際に立ち寄って食べたと伝わる「ネバナ(根花)餅」が伝承されていたが、時間と手間がかかり、現在では作られる機会がなくなっている。

(8) 一体的に伝承される儀礼や作法などに特色があるもの

基礎調査では、県南部で餅にあんを入れて焼いた「おやき」を、「やまい焼き」と称する行事で使用する例、マタギ文化との関連が深い「熊鍋」、無病息災を願う風習と結びついた「とろろめし」などが確認できるが、事例は少ない。(6)と同様、この観点で郷土食をとらえることが少ないことが一因と考えられる。

(9) ハタハタを使用したもので、特色があるもの

ハタハタは、秋田県の魚になっており、かつては漁獲量が多く、獲れる時期が初冬に集中していた。短期間に大量に獲れたことから、県全域に流通し冬季間を中心に様々な方法で食べられてきた。代表的な「ハタハタずし」「しょつつる鍋」の他、「ハタハタの塩漬け」「ハタハタの味噌汁」「ハタハタの目刺し」「ハタハタかやき」「ハタハタの麴漬け」などが確認できる。

(10) 山菜やきのこを使用したもので、特色があるもの

本県は、三方を山に囲まれているほか、内陸部に出羽丘陵が位置することから山の恵みである山菜類が豊富である。基礎調査では、漬物の原型ともいわれる「ナッツ」のほか、「あけび漬け」「たけのこ汁」「ばっけ味噌」などが確認できる。山菜の使用は「けの汁／きゃのこ汁／きゃのこ」「煮しめ汁」「けんちん汁」のように県全域で確認できており、その種類も煮物に欠かせないとされるサク（和名エゾニユウ、別名、ンニョ、ニオサク等）、たたきで食べられるミズ（和名ウワバミソウ）、春を告げるアザミなど多様である。

(11) 米を使用したもの（米粉、餅、すし等を含む）で、特色があるもの

本県は、県南部の雄物川中流域に広がる横手盆地や沿岸部の平地を中心に米作りが盛んであることから、米を使用した郷土食が多く伝承されている。ご飯でありながらご飯のおかずになることもある「赤漬け／赤ずし」、米を使用した間食である「あさづけ」「こざき練り」「こなます」、米を使用した漬物である「なすの花ずし」など多様である。他に、「笹巻き」「たけのこ寿司」「かまぶく」「きりたんぼ鍋」「だまこ鍋」、県全域で各種の餅料理が確認できる。

(12) 麺類で、特色があるもの

寒冷で米作りが難しかった地域では、ソバを栽培していた記録が残されている。県北部で「中山そば」、沿岸北部で「石川そば」、沿岸南部で「百宅そば」が確認できる。

うどんは、沿岸南部の由利本荘市岩城の「切りうどん」「地獄うどん」のほか、江戸時代に北前船の寄港地であった由利本荘市石脇、沿岸北部の能代市などで確認できる。全国的に知名度が高い「稲庭うどん」は、江戸時代の創業といわれる業者により伝承されてきたものである。いずれも乾麺であり、保存がきくことから贈答品とされることが多く、冠婚葬祭等の集まりの最後にうどんでもてなす慣習と関連すると思われる。

(13) 伝統野菜を使用したもので、特色があるもの

秋田県には地名や人名、形状や栽培方法を冠した独自の伝統野菜があるが、秋田県では「あきた伝統野菜」として39品目を選定しており、県内各地でその使用が確認できる。中でも、とんぶりは県北部大館市の、じゅんさいは沿岸北部の三種町の特産で、いずれも生産量は全国有数である。他に三関せり、鍋料理の薬味となる松館しぼり大根、いぶりにんじんの材料である山内にんじんなどがある。

基礎調査では、「じぶしのホロホロ」「とんぶり」「じゅんさい鍋」「なすの花ずし」「せり蒸し／せり焼き」などが確認できる。

(14) 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの

秋田県では、鍋料理を「かやき」と呼ぶが、一人前程度のものは「かやき」、大鍋のものは「鍋」と呼ぶ傾向がある。また、呼ぶ時に「鍋」を省略する場合も多い。

基礎調査では、「きりたんぼ鍋」「熊鍋」「なんこ（う）かやき」「だまこ鍋」「うさぎ汁」「しょつつる鍋」「どじょうかやき」「なまずかやき」「かどかやき」など県内各地で確認できる。一般に鍋料理は、冬の料理というイメージがあるが、「じゅんさい鍋」「くじらのなすかやき」は、夏に食べることが多いものであり、「きりたんぼ鍋」「だまこ鍋」は、季節を問わず人が集まる場には欠かせないものとして食べられている。

(15) 飢饉、災害、戦争等の際に備蓄、食された救荒食で、特色があるもの

基礎調査では、(7)に記した「八杯浄夜汁／八杯豆腐／浄夜豆腐」の他、「松皮餅」「ふきご飯」のように米のかさ増しをした例が確認できる。県南部で食べられていた「は（っ）たぎ」「イナゴの佃煮」は、県内では例が少ない昆虫食である。県全域では、この観点で伝承された郷土食が少なかったが、江戸時代、他の東北各県に比べて凶作による大規模な飢饉が起こらなかったことが一因とも考えられる。

(16) 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの

冠婚葬祭などの他、人が集まる場には欠かせないものとされる場合が多く、県全域で多様性がみられる。基礎調査では、「かまぶく」「おやき」「きんとん」「あんぷら餅」「干し餅」などが確認できる。県南部では、「小豆でっち」「卵寒天」「豆腐カステラ」「こぎき練り」などに砂糖を多用することが特徴的である。

(17) 発酵食（漬物、調味料、飲み物等を含む）で、特色があるもの

秋田県は米作りが盛んで、古くから麴を使用していたこと、降雪量が多く雪に閉ざされる期間が長い地域が多かったことなどから、味噌、醤油、日本酒、納豆、漬物など多様な発酵食文化が発達した。中でも県南部の横手市は納豆発祥の地の1つとしてあげられ、横手市は「納豆汁」の本場とされている。基礎調査では、「赤漬け／赤ずし」「ハタハタずし」「しょつつる」「甘酒」「いぶりがっこ」「どぶろく」などのほか、各種の漬物などが確認できる。

なお、こうした多種多様な発酵食を背景に、秋田県観光文化スポーツ部では、「あきた発酵ツーリズム」と称し、麴、漬物、味噌、日本酒などの売り込みに力をいれている。

秋田県の郷土食 索引

この表は、巻末の秋田県の郷土食一覧表における掲載地域とその地域内の番号を示したものである。

なお、**太字**は第3章特色ある郷土食で詳述されているものである。

郷土食名	地域	地域内の番号						郷土食名	地域	地域内の番号									
赤漬け／赤ずし	北秋田	5	13	32	74	80	えご	雄勝	101										
	山本	29	36	90	92	161	沖ギスのつみれ汁	由利	90										
		185						おやき	北秋田	15	35								
	秋田	42	77	111					山本	12	120								
	仙北	7	23	126	151	171					秋田	15	57						
		195	250						仙北	26	52	119	179	197					
	あけび漬け	鹿角	3	13									平鹿	124					
	あさづけ	北秋田	34										雄勝	87					
		山本	28	38	112	127	167					北秋田	67	79	83				
	秋田市		10	110									山本	144					
あじゃら	秋田市	34	123	177									鹿角	21					
		30										山本	30	35	55	69	145		
小豆でっち	平鹿	73														187			
甘酒	雄勝	107										秋田市	1						
	鹿角	18										仙北	21	72	118	224	243		
あみのしょつる	山本	25	166									平鹿	53						
		61										雄勝	57						
あんぶら餅	由利	71	154									由利	3						
		50										仙北	9						
イクラの味噌煮	雄勝	7	45									平鹿	63	70					
いさじゃ	由利	27										由利	31						
石川そば	秋田	8	70									仙北	173						
		122										北秋田	12	25	82				
石焼き	山本	57										山本	188						
イナゴの佃煮	秋田	113										由利	38						
稲庭うどん	山本	121										秋田	98						
		35										由利	36	98					
犬肉の煮付け	秋田市	35										山本	39	108	153	189			
いぶりがっこ	仙北	110	266									秋田	78	114					
		82										秋田市	39						
いものこ汁	雄勝	26										仙北	54	56	82	166	228		
		89	105	139									252						
炒りかまぼこ	山本	203	242	267									平鹿	9	74				
		107										雄勝	19	48	78	105			
いるか汁	仙北	236										平鹿	36	58	75	76	86		
		29	88									由利	12						
いるかの味噌煮	秋田	12										鹿角	6						
		79										北秋田	8	20	81				
うさぎ鍋 (汁)	平鹿	99										山本	3	94	115	148	177		
		263										山本	43	165					
うどん	仙北	60	119									北秋田	11	71					
		2	46	79									山本	5	48	198			
えご	山本	41										秋田	112						
		31	35	46	175	219					由利	4	67						
きんとん	仙北	265										仙北	12	19	166	198	207		
		93										264							
くじらかやき	秋田	72	86									平鹿	12	61	94	120			
		191										熊鍋	48						
きりうどん	仙北	162										山本	87	158					
		5	21	39									由利	39					
きりたんぼ鍋	山本	16	89									仙北	40	75					
		31										雄勝	90						
寒天	秋田	5	21	39															
		16	89																

郷土食名	地域	地域内の番号					郷土食名	地域	地域内の番号				
ぐりえ	由利	14					大根の柿漬け	雄勝	18	44			
けいらん	鹿角	31					大根の山ぶどう漬け	北秋田	60				
けの汁／きゃのこ汁	仙北	32					たけのこ汁	北秋田	17				
	鹿角	32					たけのこ寿司	鹿角	2				
	北秋田	70	75				だまご鍋	山本	73				
	山本	8	168					鹿角	7	17			
	秋田	9	62	68	96	108		北秋田	9	21	37		
		120						山本	10	26	95	114	138
	秋田市	7							178				
けんちん汁	山本	141					秋田	14	37	73	91	102	
鯉の甘煮	由利	28	44					119	121				
	由利	45					秋田市	9	36				
	仙北	139	225	240	259		仙北	183					
	平鹿	27	55	85	104		平鹿	123					
	雄勝	10	32	70			山本	128					
鯉のタタキ	仙北	117	259				鱈汁（鍋）	秋田	45				
	平鹿	8	66	103	117		由利	68	94				
	雄勝	33					北秋田	45					
こざき練り	仙北	39	149	200	251		鱈の子炒り	山本	129				
	平鹿	15	32	34	58	86		由利	85				
	雄勝	13	69	92				仙北	156	245			
由利	8	87				平鹿		113					
こなます	仙北	87						山本	193				
鮭汁	秋田	54					秋田	90					
鮭のすし	仙北	164					仙北	144					
鮭の煮付け	仙北	163					てんこ小豆の赤飯	北秋田	72				
鮭の飯ずし	仙北	163					秋田	13	35				
笹巻き（笹もち）	山本	125					仙北	51	55	81	199	233	
	秋田市	5	6					254					
	由利	62					平鹿	13					
	仙北	1	11	27	100	153	仙北	258					
		182	230	255			平鹿	7					
サメのお茶碗	鹿角	4					雄勝	73					
サメの煮ごり	由利	89					北秋田	29	69				
地獄うどん	由利	13					山本	66	91	110	126	186	
ジバサ	秋田	18	38	66			秋田	4	20	40	101		
じぶしのホロホロ	鹿角	15					由利	47					
じゅんさい鍋	山本	203					仙北	90					
浄夜豆腐	鹿角	12					北秋田	7	14	86			
しょつつる	北秋田	68					山本	70	195				
	山本	123	137				秋田	118					
しょつつる鍋	秋田	7	30	58	71		秋田市	4	14	37			
	山本	113					由利	48					
	秋田	16	45				仙北	20	216				
	由利	23					雄勝	65					
	仙北	68	202	247			山本	101	136				
白餅	平鹿	36					秋田市	25					
せり蒸し／せり焼き	雄勝	17					仙北	61					
大根の柿漬け	由利	66					平鹿	42					
	仙北	257					雄勝	25	98				
	平鹿	57					山本	21	147	180			
	雄勝	8	40	68			北秋田	19					
	仙北	3	67	80	249		秋田	33	60	81	93	107	
	平鹿	24					秋田市	11	29				

郷土食名	地域	地域内の番号																		
とろろめし	由利	21	35	92			ハタハタの塩漬け	秋田	52											
	仙北	28	47	111	134	226		秋田市	3											
とんぶり	鹿角	15					ハタハタの味噌汁	由利	58											
	北秋田	1						仙北	65	129	239									
	雄勝	11						雄勝	64											
	北秋田	26						山本	140											
中山そば	平鹿	6	38			ハタハタの目刺し	秋田	51												
なすの花ずし	雄勝	29	49			ばっけ味噌	山本	72												
	鹿角	10	11				平鹿	4	46	89										
ナッツ	山本	14					八杯浄夜汁（八杯豆腐）	雄勝	14											
納豆	平鹿	21	72	125				仙北	17	152										
納豆汁	鹿角	1	29			花みそ	平鹿	114												
	北秋田	33	58				仙北	148	235	256										
	仙北	64	93	120	128		135	北秋田	18	40	49									
		158	227	260			山本	111	197											
	平鹿	59	64	101	116			秋田	44	83										
なます	雄勝	39	59	85			馬肉の煮付け	仙北	38	78										
	鹿角	20	23			冷や汁		平鹿	2	33	67	121								
	北秋田	66	76	84				雄勝	16	91										
	山本	18	19	56	184			雄勝	2											
	秋田	76	95	105				由利	26											
	秋田市	12	28					ひろっこの酢味噌和え	北秋田	50										
	由利	15	40						ふきご飯	山本	85	182	192							
	仙北	86	140	222	246					秋田	92									
	平鹿	18	49							鮎かやき	由利	6	88							
	雄勝	56	79								棒アナゴ	由利	20	34	81					
	秋田	117										ホウの葉まま	仙北	181						
	秋田市	13											干し鱈	雄勝	100					
仙北	162				干し餅		鹿角							30						
雄勝	66					ネバナ（根花）餅	北秋田							87						
鹿角	5						野ウサギの煮付け							山本	31	181				
山本	78	88	103											秋田	100	109				
仙北	172	187												は（っ）たぎ	由利	64	74	84		
鹿角	25							巻き寿司							平鹿	37				
北秋田	2	66							松皮餅						雄勝	53				
山本	27														みずたたき	北秋田	56			
秋田	65									百宅そば						山本	44	67	102	134
仙北	57	83									やまい焼き					秋田	26	85		
平鹿	19											ハタハタの麴漬け				由利	60	86		
仙北	180												ハタハタの塩漬け			仙北	103	150	210	237
由利	41				ハタハタの塩漬け											平鹿	35			
仙北	66	266				ハタハタの塩漬け										雄勝	22			
平鹿	82						ハタハタの塩漬け									山本	37			
北秋田	38															ハタハタの塩漬け	由利	10	24	
山本	62	99	118	131										173			仙北	44	74	98
秋田	6	29	53	69				雄勝						86						
秋田市	2	38						ハタハタの塩漬け	由利					1						
由利	5								ハタハタの塩漬け					山本	61		160			
仙北	97	112	212	239						仙北				5	184					
平鹿	41	48								ハタハタの塩漬け	由利			42						
雄勝	4	20	64								ハタハタの塩漬け	仙北		116	165		197	223	272	
仙北	157											ハタハタの塩漬け								
平鹿	20				ハタハタの塩漬け															
山本	63	119	202			ハタハタの塩漬け														

第3節 特色ある郷土食の選定

前節までの地域及び調査項目ごとの特色を基に、26件の郷土食を選定し詳細調査の対象とした。本節では、対象として選定した郷土食について、その選定理由、名称及び本報告書への掲載順を示す。

なお、選定方法は第1章第3節に、26件の郷土食の詳細については第3章に詳述している。

1 選定理由

集団的に伝承されてきたもの、その地方や地域の自然や風土を反映しているもの等を優先して選定した。以下は、選定の具体的理由の一部である。なお、郷土食の名称は選定当初のものであり、詳細調査を経て変更したものがある。

「赤漬け」	米を使用した発酵食で、県内全域で食べられ、呼び名が多様である。
「かすべ煮」	県内では獲れないエイの煮物であるが、県内全域で食べられている。
「笹巻き」	米を使用し県内全域で食べられているが、巻き方等に違いがある。
「ハタハタずし」	秋田を代表する年越し正月の味で、県内全域で食べられている。
「ばっけ味噌」	秋田県の花であるばっけを使用し県内全域で食べられている。
「かまぶく」	米の使用は共通するが、作り方や食材が地域によって異なる。
「きりたんぼ（鍋）」	全国的に知名度が高い行事食である。
「熊かやき／熊鍋」	独特の狩猟文化であるマタギ文化との関係が深い。
「けの汁」	県内で広く食べられているが、地域により具材や呼び名が異なる。
「とんぶり」	全国的に希少であり、食用に加工する技術に特色がある。
「なんこう鍋」	県北部を中心とする肉食文化であり、鉱山労働者との関係に特色がある。
「しょつつる」	全国的に希少な魚醬であり、原料となる魚の確保が困難になりつつある。
「だまこ（もち）」	米を使用した鍋料理として、広域に伝承されている日常食である。
「(鱈の)子炒り」	季節の食材を使用し、作る時期が限定されている。
「とろろ（めし）」	主に正月に食べられるが、災厄を防ぐ儀礼との関係がある。
「松皮餅」	救荒食として作り始めたといわれ、由来に特色がある。
「(本荘)うどん」	秋田では希少であるうどん文化で、間食としての側面に特色がある。
「いぶりがっこ」	県内全域で食べられている漬物の中で、製法に特色がある。
「いものこ汁」	県南部における鍋料理の代表であり、地域により味付けや具材が異なる。
「日の丸鍋」	伝承地域が限定され、食用ジャンボウサギを使用するなど、希少性が高い。
「鯉料理」	県内全域で食べられているが、「鯉のタタキ」は地域が限定される。
「こざき練り」	米を使用したデザートとして、全国的に希少である。
「寒天」	県内全域で食べられているが、特に県南部で多様性がある。
「豆腐カステラ」	豆腐を使用した正月や冠婚葬祭の口取りとして特色がある。
「なすの花ずし」	米を使用した漬物として、材料や作り方に特色がある。
「納豆汁」	県南部における冬の行事食の代表であり、具材に地域性がある。

2 特色ある郷土食の名称

名称について調査委員会での議論、電子メールによる調査委員間の意見交換が行われた。名称は、当該郷土食の特色を示す重要な要素であることから、代表的な論点を以下に記載する。

(1) 調査委員会

- ・地域に根ざした秋田県らしい名称か、イメージしやすさを考慮するか。
- ・地域によって名称が違う場合は複数とするか、代表的名称とするか。

(2) 電子メールによる意見

- ・文化の多様性を評価するという調査のため、地域文化の多様性を重視して、複数の地元呼称がある場合は、併記した方がよい。
- ・地域名称が入る呼び名は、外向きの食べ物の性格があり、外へ向けて発信（販売など）してきたものと理解される。

以上の論点による議論や意見交換をふまえて、次の考え方と原稿執筆者の意見を優先し、調査委員会で報告書掲載の名称を決定した。考え方は以下のとおりである。

- ・地域に根ざした地元呼称を尊重し、秋田県らしい表記を原則とする。
- ・主に同じ原材料を使う料理で、地域によって大きく呼び名が違う場合は、／（スラッシュ）で区切り、複数名称を掲載する。
- ・動植物名はカタカナ、料理名に動植物名を用いる場合は、ひらがなまたは漢字表記を原則とする。

3 特色ある郷土食の掲載順

第1節に定めた「秋田県の地域区分」ごとに以下のとおり五十音順とした。ただし、地域に振り分けることが難しい郷土食は県全域という扱いにした。また、県全域には及ばないものの複数の地域にまたがる郷土食は、より濃密に分布する地域に分類した。なお、名称及び掲載順は、調査委員会で決定したものである。

○県全域

「赤漬け／赤ずし」「かすべ煮」「笹巻き」「ハタハタずし」「ぼっけ味噌」

○県北部

「かまぶく」「きりたんぼ鍋」「熊鍋」「けの汁／きゃのこ汁／きゃのこ」「とんぶり料理」
「なんこ（う）かやき」

○沿岸北部

「しょつつる」「だまこ鍋」

○沿岸南部

「鱈の子炒り」「とろろめし」「松皮餅」「由利本荘のうどん」

○県南部

「いぶりがっこ」「いものこ汁」「うさぎ汁」「鯉のタタキ」「こざき練り」「卵寒天」
「豆腐カステラ」「なすの花ずし」「納豆汁」

第4節 秋田県の郷土食の特色

本調査においては県内全域の郷土食の全容を調査した基礎調査と、基礎調査の中から26の郷土食については詳細調査として記録した。それぞれの内容については、第2章及び第3章を参照していただきたいが、本節ではその特色の一部について指摘したい。

まず、第1に山、川、海の恵を郷土食に活かすとともに、それを保存する技術が食文化に表れている点をあげたい。秋田県は県土の7割以上を森林が占めている（林野庁 平成29年3月末現在で森林率72%）。そのため山菜や、獣肉などの山の恵みが食に反映されている面が少なくない。詳細調査8「熊鍋」等はマタギと呼ばれる狩猟を生業とする文化によってもたらされた山の恵みである。詳細調査7の「きりたんぼ鍋」についても、マタギの文化との関わりが指摘される。

川の恵みについては、県内を流れる雄物川、米代川、子吉川という3つの一級河川の流域において川漁が行われ、ウグイ、コイ、アユ、エビ、カニ等をはじめ多くの魚が捕れた。また、これ以外の河川においてもマス、ヤツメ、ヤマメ等豊富に魚を捕ることができ、こうした川の恵みを季節毎に享受してきた。詳細調査「鯉のタタキ」は、食材のコイについて現在では養鯉業者が飼育したものが使われているが、かつて川などで捕獲した時期もあったと伝えられている。

海の恵みについては、秋田県の魚であるハタハタに代表されるよう、これを食すことによって季節を感じるほど、県民にとって身近な魚が多い。ハタハタは詳細調査「しょつつる」の原材料としても用いられ、詳細調査「ハタハタずし」の材料でもある。このほか詳細調査「鱈の子炒り」も寒い時期に捕れる鱈を用いて正月の料理としている。

また、これらの食材は時期によって大量に捕れるものもあり、材料を無駄にしないことや、長い冬をしのぐための食材として保存食にされることも多かった。先述した詳細調査「ハタハタずし」や「赤漬け／赤ずし」、「いぶりがっこ」、「なすの花ずし」等は保存食として食卓に供された。

第2の特徴としては、発酵食が多く見られる点である。秋田県は古くから醸造業が盛んで、日本酒において全国でも高い評価をされてきた。このように酵母をもちいた発酵技術が古くから行われてきたことや、前述したとおり長い冬に備えて保存食を多くつくる知恵が広まっていたことなどから、発酵食の文化が発達していた。詳細調査「納豆汁」に使う納豆、「しょつつる」、「ハタハタずし」などは発酵食として知られている。このほかにも調味料として用いられる醤油や味噌も発酵食で、かつては自家用として味噌や醤油（たまり醤油）が製造されていた。また、ぬか漬け等に代表される漬物も発酵と関わりの深い食文化として知られている。

第3の特徴としては、農業のサイクルに関連した食文化が見られることである。かつては農業は秋田の基幹産業で、産業別就業人口は昭和30年には農業が全体の57.9パーセントを占めていた（総務省国勢調査）。そのため農家のサナブリと呼ばれる田植え後の慰労と豊作祈願を兼ねた行事にあわせて作られる郷土食がある。詳細調査「笹巻き」、「こざき練り」、「卵寒天」などはこうした行事に合わせて作られた。また、詳細調査「きりたんぼ鍋」や「だまこ鍋」などは収穫後の慰労の場で供される郷土食でもあった。

このほかにも馬肉を使用する詳細調査「なんこ（う）かやき」は県北部で多く見られ、鉱山労働者が多い地区ならではの料理として郷土食となったものや、詳細調査「かすべ煮」のように、土崎神明社祭の曳山行事という祭礼の際に供される郷土食という特徴があるもの、さらには詳細調査15「とろろめし」のように、正月の行事とも関わりの考えられる郷土食など、地域の産業や祭礼、年中行事等と関わりの深い郷土食が多いことも特徴の一つであると考えられる。

最後に、本事業を通じて食文化の調査の難しさを改めて感じた。時代により、地域により事象が変化していくのは、全てのことに共通すると思われるが、食に関してはその変化の度合いがより大きいのではないか。一例を挙げると、同一地域の食であっても、各家によって味付けが変わったり、使用する食材が異なっていたりということがあって、一つの事例の提示だけで語り尽くすことの難しさがあることを改めて認識した。したがって、本書第3章において言及した「特色ある郷土食」の記述等は、秋田県の食文化の一部であって、これで全てを語り尽くすことは難しい。また、その内容も今後変化していく可能性をはらむものであることをお断りしておきたい。それでも本事業において、現状を記し後世に伝えることは、今後も変化して行くであろう郷土食において、令和6年段階の現在地を時間軸と空間軸上にプロットするという意味で、意義があるのではないかと考えている。

（高橋 正）