

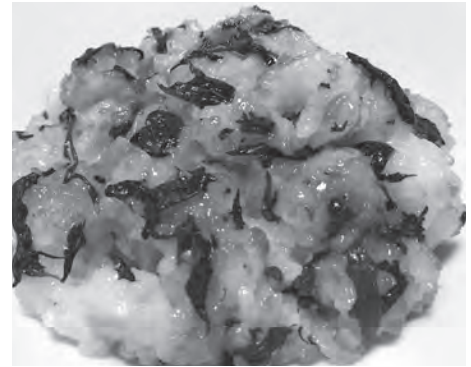
第3章

特色ある郷土食

【 赤漬け／赤ずし 】

1 名称

沿岸北部や県北部で、「赤漬け」「赤ずし」、県南部で「赤まんま」「赤もの漬け」「赤ものずし」などと呼ばれている。他にも、「まま漬け」「赤まま」「盆ずし」「赤もの」「けいとまま」など様々な呼び方がある。赤い色合いが名称の由来と思われる。



2 特色

(行頭の番号は5ページの(2)調査項目の番号と同一である。以降の郷土食も同様である。)

- 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。
- 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。
- ⑯ 間食(寒天、お菓子等を含む)で、特色があるもの。
- ⑰ 発酵食(漬物、調味料、飲み物等を含む)で、特色があるもの。

3 伝承地

主に沿岸北部(山本地域及び八郎湖周辺)や県北部の北秋田地域で伝承されている。また、県南部の仙北地域でも確認できる。今回の調査で、沿岸南部や県南部の平鹿地域以南では確認できなかった。

4 伝承地の概要

沿岸北部は沿岸部ではあるが、背後にすぐ山地をかかえる地形であり、県北部の北秋田地域は内陸部である。

5 作られる時期

主にお盆前後に、供え物として作られる。暑い夏に、酸味がありさっぱりしていることから、夏バテ防止や食欲増進のためにも作られる。以前は、ひと夏に何度も作っていた。夏以外に作ることはなかった。現在では、年に一度お盆の時だけ作るほかに、時季に関係なく作ることもある。

6 食される時期

主にお盆前後だが、現在では年中食すという人もいる。

7 郷土食の概要

炊いたもち米に酢、砂糖、赤紫蘇の葉や汁を加え、まだらに赤く色付けて発酵させたすしである。主にお盆に仏様へお供えするために作られ、その風習と共に伝承されている。白いもち米が赤紫蘇によって赤色に美しく染められ、食欲をそそる甘酸っぱい風味で、米の漬物ともいわれている。

8 原材料

もち米、酢、砂糖を使う。今回は、もち米を5合使ったが、以前は一度に一升（10合）使ったという。また、紫蘇の葉と紫蘇の汁を使ったが、梅漬けの汁を使うこともある。紫蘇の葉や梅漬けの汁のほかに、昔はきゅうりの古漬けやぶどうを入れることもあった。また、前年に収穫したこはぜを入れることもあった。

今回は入れ物にトレーを使ったが、以前は桶を使っていた。



写真1 もち米を水に浸ける

9 作り方

お盆に供えるために、以前は1週間ほど前に漬け始め自然発酵させたが、現在は冷蔵庫（または涼しい場所）で3日ほど味をなじませることもある。

【三種町の場合】

- ① 100%のもち米5合を、一晩水に浸ける。（写真1）
- ② もち米を研いで、炊飯器で炊く。本調査では、水7合を使い、30～40分で早炊きした。
- ③ 炊き上がったもち米に酢50cc、砂糖大さじ1を入れて混ぜる。更に、紫蘇の汁小さじ1を入れて混ぜる。この紫蘇の汁は、紫蘇を洗って塩で揉む作業を3回繰り返して灰汁を抜き、袋に入れて、5倍酢を加え漬けておいたものである。紫蘇の赤色はまだらが良いため、あえて均一に混ぜない。（写真2、3）
- ④ トレーにラップを敷いて、③を入れ、紫蘇をのせる。（写真4）
- ⑤ ④の上にラップを敷いて、もち米を入れ、紫蘇をのせる。同じ工程を繰り返し3層にする。（写真5、6）
- ⑥ ラップをかけて、一晩寝かせて完成。（写真7）



写真2 紫蘇の汁等を入れる



写真3 まだらに混ぜる

10 食べ方

すしではあるが、ご飯のおかずとしてご飯とともに食べたり、お茶うけとして食べたりする。

家庭により様々な食べ方があり、砂糖を大量にかけて食べる、砂糖をつけて食べる、砂糖はあまり入れずに醤油をかけて食べるなどの場合がある。



写真4 紫蘇をのせる

11 歴史・分布

戦前の昭和初期には食べられていた。戦争中の食糧難の頃やお盆にはごちそうであった。8月に入り、お盆が近づくと、どこの家でも赤漬けを作り始めていた。気温の関係で年中漬けることは難しく、お盆の頃が発酵させるために最も適した気候といわれていた。お盆の8月13日の夕食に赤漬け等を蓮の葉や笹の葉の上のせて仏様へお供えし、8月15日の朝にほぐす（下ろす）風習がある。

昭和の冷蔵庫がなかった頃は、日持ちさせるために、酢、砂糖、塩を入れて重石をのせ涼しいところに置き、発酵させて、一週間くらいで食べた。そのため、臭いがきつかった。現在は、冷蔵庫で発酵させている。

12 関連する郷土食

もち米を使ったものに、「おはぎ」「てんこ小豆の赤飯」「おやき」「三杯みそ」「なると餅」「干し餅」などがある。

「おはぎ」は、炊いたもち米をつぶし丸めて、小豆に砂糖を加えて煮たあんこや、きなこ等をまわりにまぶした餅である。春と秋のお彼岸に作り仏様へお供えする。

お盆に沿岸北部などでは、赤漬けのほかに、もち米とてんこ小豆をふかした「てんこ小豆の赤飯」などもお供えする。てんこ小豆は秋田の伝統野菜である。また県南部の平鹿地域などでも、お盆にてんこ小豆を使った赤飯を仏様へお供えする。またお祝いのときにも作られる。

「おやき」は、炊いたもち米をつぶして平べったくし、あんこを包んで焼いたお菓子である。もち米粉で作ることもある。南秋田郡周辺では、12月12日の山の神の日におやきを作り神様にお供えして食べる風習がある。現在は買ってお供えすることもある。

県南部で作られてきた「三杯みそ」（写真8）は、もち米粉、うるち米粉、小豆粉（現在はこしあんを使うこともある。）を混ぜ合わせ、水を入れながらこねて砂糖を加え、蒸し器で15分くらい（中～強火）ふかした後、巻きすで棒状に巻くお菓子である。くるみを入れる場合もある。お祝いやお祭り、お客様へのお茶うけなどとして食べられている。

そのほか、仙北市などで食べられている「なると餅」、県内各地で食べられている「干し餅」などがある。



写真5 ラップを敷く



写真6 3層に重ねる

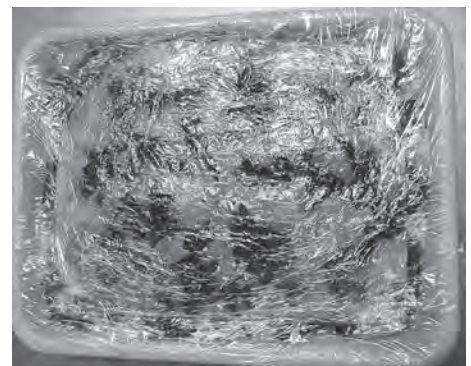


写真7 一晚寝かせる



写真8 三杯みそ

13 伝承状況

「祖母の代まで作っていたが、その次の代から作っていない。」「5、6年前まで作っていた。」「食べる人がいなくなり作をやめた。」といった話から、最近では家庭で作られることが少なくなっている状況がうかがえる。

一方、沿岸北部の能代市や三種町にある直売所などで販売されており、売れゆきも好調のようなのでお盆にお供えする風習と共に伝承されていると思われる。ただ、組織的に伝承していこうという積極的な取り組みや団体などは確認できなかった。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年10月4日（火） 三種町下岩川 板倉 正子宅
- ・令和5年10月26日（木） 井川町北川尻字海老沢樋ノ口79-2 井川町農村環境改善センター
五城目町農村生活研究グループ連絡会 会長 佐々木 正子
井川町農山漁村生活研究グループ 会長 伊藤 正子
秋田地区農山漁村生活研究グループ協議会員 3名

参考文献

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所発行 『阿仁川流域の郷土料理』 無明舎出版
1998年

(事務局)

【 かすべ煮 】

1 名称

「かすべ煮」「かすべの煮付け」などと呼ぶことが多い。また、単に「かすべ」と呼ぶこともある。

なお、「かすべ」という言葉自体は、原材料である魚のエイを指す場合のほか、それを一次加工した乾物を指す場合もある。拙稿では、混乱を避けるため、原材料の魚を「カスベ」、乾物を「かすべ」、料理を「かすべ煮」と表記する。



2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。

かすべ煮には、古くから北海道産のカスベの乾物「かすべ」が利用されてきた。このことから北前船によりもたらされた食材を用いた料理の1つであると考えられる。

夏場でも比較の日持ちのする魚の煮物料理として重宝されてきたが、一方で調理に多くの時間と手間を要することから日常的に調理されて食されてきたというよりは、ハレの場で来客に供するための料理として調理されて食されることが多かった。神仏に供えられることはほとんどないが、神社の夏の祭礼や盆に付きものの料理・行事食として認識されている。

3 伝承地

もともとは秋田県内のほぼ全域で食されていたようである。しかし、近年では次第に食される地域も限られてきている。そうした中で、神社の夏祭りとの関わりもあって今日でも比較的良好調理されて食されている秋田市土崎にて現地調査を実施した。なお、水揚げされたカスベを乾物に加工するのは、現在も専ら北海道である。

4 伝承地の概要

現地調査を実施した秋田市土崎は、背後に古代・中世からの要所、出羽柵・秋田城を控え、日本海に面した地域である。そのため古くから港が開かれ、多くの人や物資で賑わってきた。特に江戸時代に入ってから、北前船の重要な寄港地の1つとして栄えた。内陸部で生産された米や炭、木材などが雄物川の河川交通を利用して土崎港まで運ばれて上方に流通し、逆に全国各地の産物が土崎港を介して秋田県内各地に流通した。

土崎に伝承されている重要無形民俗文化財「土崎神明社祭の曳山行事」（平成9年国指定）は、土崎最大の夏の祭礼であ

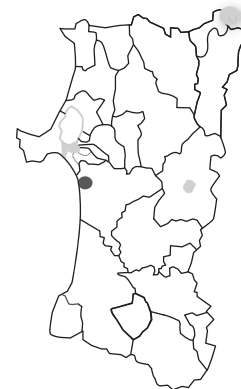


図1 秋田市土崎

り、寄港した北前船の商人や船乗りたちと土崎の人々とで曳山を曳いたのが始まりと伝えられている。

かすべ煮に用いられるかすべは、古くから北海道で漁獲・加工されたものであることから、かつては北前船を通じて松前方面から移入されてきたものであることは想像に難くない。現在も秋田県内でかすべを取り扱っている店舗は、かすべを北海道から仕入れている。

5 作られる時期

主に7月から8月にかけてである。ただし日常的に調理するわけではなく、土崎では土崎神明社の祭礼と盆に来客へ供するため調理する。

6 食される時期

主に7月から8月にかけてである。ただし日常的に食するわけではなく、土崎では土崎神明社の祭礼と盆に来客に供して食してもらい、家族でも食する。

7 郷土食の概要

カスベの^{ひれ}鰭の乾物・かすべを購入し、水で戻し、一口大の大きさに切って下茹でした後、砂糖や醤油などで味付けしながらじっくりと煮込んだ料理である。カスベの身に浸み込んだ甘辛さと、カスベの鰭の独特の食感とがマッチし、酒の肴やご飯のおかずとして好まれてきた。

8 原材料

・かすべ

北海道で冬場に水揚げされるカスベ（写真1）の鰭を乾物に加工したもの。家によって利用する量は異なる。家族中心で食する程度であれば600gほどで済むが、たくさんの来客に食べてもらおうとする家では3～7kgも利用する。なお、年々高価になってきており、近年は300g 3,000円以上もする高級品となっている。

・砂糖（上白糖） 適量。

・ざらめ 適量。

・醤油 適量。土崎では、かつてあった那波商店の醤油が最適であったともいわれる。

※ このほか、家によっては、調味料として日本酒、味醂、蜂蜜、水あめなども用いる。



写真1 カスベ

9 作り方

かすべ煮に利用されるカスベは、ガンギエイ目ガンギエイ科の魚で、北海道から東北北部にかけて「カスベ」と呼ばれることが多い。食材として主に利用されるカスベは、大型のドブカスベと小型のコモンカスベの2種で、ドブカスベのほうが値が張る。秋田県内では、ドブカスベをマカスベ、コモンカスベを単にカスベと呼ぶことが多い。

これらのカスベの産地は、主に北海道である。底引き網や刺し網などで捕獲されるほか、タラの延縄漁などでも捕獲される（なお近年はロシア近海で捕獲されるものも多い）。漁期は、ドブカスベが厳冬期、コモンカスベが冬から早春を主とする。冬場に獲れたカスベの鰭をそのまま寒気にさらして天日乾燥させたものが乾物のかすべである。

土崎の乾物屋・竹中商店（乾物屋としては昭和27年創業・昆布屋としては大正年間創業）では、昆布や棒鱈などとともにかすべを北海道から仕入れて販売している。かすべは乾物で保存が効くため1年中販売している。もともと秋田県では、ほぼ全域にわたってかすべが利用されてきた。かつて生魚を入手しやすかった山間部にはこれを重宝した地域もあったようである。現在その利用頻度は減少してきているが、それでも竹中商店によれば、現在も土崎のみならず全県にかすべを卸しているという。なお、土崎にはかつて大島商店という乾物屋もあった。

乾物屋では、かつてはかすべ1匹をそのまま販売していた。買い手は、購入時にこれを押し切りで切ってもらったり、購入してきて自家で鋸や鉋で10cmほどの大きさに切ったりして利用した。現在は、乾物屋が押し切りで10～15cmほどの大きさに切って袋詰めして販売している。商品として販売されているかすべには、「ま（真）かすべ（写真2）」「釣るかすべ」「本かすべ」などがある。このうち「まかすべ」が身も厚く値も張るが、かすべ煮の味や食感に大きな差はないという。むしろ、かすべは、年によって身の硬さやヌメリの付着具合が異なることも多く、結果的に食感や味もその年によって微妙に異なってくるという。

その調理法は、大きくは①かすべを水で戻す、②かすべのヌメリを取る、③かすべを水で下茹でする、④かすべを醤油や砂糖などで味付けしながら煮込むという4つの工程からなる。調理は家の女性が行うことがほとんどで、嫁にきても特に調理法を教わることはなく、手伝いながら何となく見て覚えることが多いという。

- ① まず、かすべの身を柔らかく戻すため多めの水に浸す（写真3）。2日間くらい浸す。最初のうちは汚れがたくさんでて浮きあがってくるので水を流しっぱなしにしながら浸し、適当なところで浸け置きにして何度か水を替える。多いときは10回以上水を替えなければならないため、付きっきりの作業となる。水を替えるタイミングは、水の色や匂いをみながら決める。このタイミングを誤ると臭みが残ってしまったり、独特の風味が失われたりしてしまう。また、米の研ぎ汁に一昼夜から2日間浸す家もある。こうして水で戻すと、かすべの身は乾物のときの3倍くらいの大きさになり、アンモニア臭に由来する独特の臭みもかなり取り除かれる。

- ② 汚れた水を捨て、かすべの表面に付着した白っぽいヌメリを丁寧に取り除く（写真4）。まな板にかすべを置いて



写真2 真かすべ（袋入り）



写真3 水に浸す

亀の子束子で力を入れて擦って取り除く。かつては束ねた藁で擦って取り除くこともあった。次いで、必要に応じて包丁で一口大（5～6 cm角）の大きさに切る（写真5）。この後、特に厚い身は包丁で切れ目を入れておくこともある。

- ③ かすべを下茹でする。水を多めにいれた鍋にかすべを入れ、沸騰するまで弱火で茹でる。酢を入れたり、重曹を入れたりして下茹でする家もある。15分ほどして沸騰し、同時に泡もでてくると、火を止めて湯をすべて捨てる。このとき、かすべの身に串などを刺して柔らかさを確認することもある。火を止めるとそのまま20分ほど置いてから湯を捨てる家もある。湯を捨てる時も、かすべの身から皮が剥がれないように新しい水を流し入れながら行うこともある。

- ④ かすべを長時間煮込む。再び鍋にかすべが浸かる程度に水を入れて弱火（場合によってはとろ火）でじっくりと煮込む。水ではなく番茶を使うと軟骨まで柔らかくなるという家もある。この間、かすべが煮崩れしないように鍋の中を決して掻きまわしてはいけない。

煮込む途中で上白糖を入れ、次いで醤油を入れる（写真6）。この上白糖と醤油の投入を何回か繰り返す。入れる量とタイミングは特に決まっておらず勘に頼ることが多い。ただ、家によっては「上白糖を30分おきに2回」「醤油を6回し」「醤油を全体の1/3程度」「上白糖と醤油を朝昼晩の3回など」と一応の目安を決めていることもある。また、日本酒や味醂などを適宜加えることも多い。

火は、煮崩れしないように決して強火にはしない。弱火であればあるほど良いとされ、かつては炭火を利用した。鍋には落とし蓋をして朝から晩までほぼ1日中コトコトと煮込んでいく。弱火が消えないように、またハエなどの虫が入らないように付きっきりの作業となる。味がしっかりと身に浸み込むように、また身が煮崩れないように、時間をかけてじっくり煮込むのが最大のポイントとなる。

やがて煮汁が減って鍋の縁に煮汁の粕が付き始める。このタイミングで独特の香りと色、そして照り具合をみながら仕上げに移る。このとき箸でつまんで身の硬さを確かめたりすることもある。仕上げでは、ざらめを適量加えて10分ほど煮込み、最後に醤油を適宜加えて味を調える。家に



写真4 ヌメリを取り除く



写真5 一口大に切る



写真6 醤油を入れ煮込む



写真7 煮汁を移す

よっては、鍋の落し蓋を押さえながら煮汁だけを別の鍋にいったん移し（写真7）、これにざらめと醤油を加えて沸騰させて味を調えることもある。この場合、味を調えた煮汁を再びかすべに加え（写真8）で完成となる。

また、最後に味を調える際、味醂を入れたり、甘すぎると塩を加えたりすることもある。近年ではトマトを加えたり、蜂蜜や水あめを入れたり、ゼラチンを加えたり、さらには防腐・防臭も兼ねて鷹の爪や赤唐辛子、生姜などを加える家もある。最後の味の調え方は、家ごとに多少異なっており、これが各家の特色ある味を生み出しているうえ、その味も世代を経るにつれて変わっている。

なお、『あきた郷味風土記』などには、圧力鍋を使ったレシピも公開されている。この場合、水で戻したかすべを下茹でせず、そのまま圧力鍋に入れて醤油や味醂を加えて10分ほど煮る。その後、刻んだ赤唐辛子と醤油を加えて通常の鍋で10分ほど煮て完成するという。



写真8 煮汁をもどす



写真9 かすべ煮

10 食べ方

こうして調理されたかすべ煮は、すべての部位を食べることができ、捨てるところがない。身は柔らかく煮込まれており、軟骨もコリコリとした独特の食感・歯ざわりをもたらす。身に浸み込んだ醤油と砂糖の甘辛い味と香りも独特である。ご飯のおかずとしても食べられるほか、酒の肴としても重宝される。

完成したその日に食べても美味しいが、1日置くとさらに味が浸み込んで美味しくなるという。冷えるのを待って冷蔵庫や冷凍庫に入れてもいいが、夏の暑い時期でも常温で一定程度日持ちする。そのため、作り置きしておけば、祭礼や盆の期間中にもすぐ食べられ、来客へのもてなしとしても提供できる。土崎神明社の祭礼では、御馳走としてこのかすべ煮と枝豆、赤飯、胡瓜もみ、茄子の漬物（がっこ）をだすのが、かつての定番であった。冷蔵庫のなかった時代は、氷を満たしたたらい盥盆の上に麻袋などを広げ、その上にかすべ煮を載せて冷たくしておいて来客があると提供したという。

なお、土崎では、土崎神明社の祭礼（7月）と盆に主に調理して食し、それ以外の時期はほとんど食べなかったというが、県内の一部地域では、夏の祭礼や盆以外に冠婚葬祭や正月にもかすべ煮を食べることがあったという（例えば、男鹿市五里合など）。とはいえ、盆に付きものの料理として県内ほぼ全域で食されてきたほか、能代市の日吉神社や八幡神社をはじめとした米代川流域や南秋田郡の神社の夏の祭礼でもよく調理され食されてきた。また、生魚の手に入りにくかった山間部では、乾物・かすべとしても、かすべ煮としても保存の効く食べ物として夏場の貴重なタンパク源となっていた。ただし、こうした祭礼や盆にかすべ煮を調理して食する理由について縁起や薬効などの特別な言い伝えはみられないようである。

11 歴史・分布

エイを食する習慣は、西日本と北日本で大きく異なる。西日本で利用されるエイは、トビエイ目アカエイ科のアカエイで、生魚のまま利用されることが多い。北日本で利用されるエイは、ガンギエイ目ガンギエイ科のガンギエイで、秋田県以南では主に乾物として、青森県や北海道では主に生魚のまま利用される。ガンギエイの乾物は、戦前に農商務省水産局が編んだ『日本水産製品誌』にも記載があるように、少なくとも明治時代には北海道や青森県で盛んに生産されており、秋田県などに流通したほか、一部は中国にも輸出されていた。

秋田県の郷土食としてのかすべ煮の特色をみると、その由来・歴史をある程度推測することができそうである。ガンギエイを「カスベ」と呼ぶ地域は、主に北海道や東北地方日本海側である。この呼び名の由来については、煮ても焼いても美味しくなく「魚のカス」からきたともいわれる。確かに西日本の一部ではエイを食用ではなく肥料として用いてきたし、関東ではほとんど食されない。しかし、カスベと呼ぶ地域は、むしろ行事食として重宝しており、その点でこの由来は首肯できない。

一方で、北海道のアイヌがエイの一種を「カスンベ」「カシムベ」「カシュペ」などと呼んでおり、これを乾物に加工して保存し、茹でて叩いて野草などといっしょに食べていたとされる。この点を考慮すれば、食用となるエイをカスベと呼ぶことは、アイヌ語に由来するとみるほうが妥当だろう。しかも、まさに北海道で水揚げされて乾物に加工されたかすべを今日もなお食しているのが、「カスベ」呼称地帯の人々なのである。

北海道で水揚げされて乾物に加工されたかすべは、秋田県をはじめ青森県や山形県に流通している。背景には、乾物であれば長期保存できるうえ、重量も軽くなり運搬に適していたからであろう。昆布や棒鱈などと同様に松前方面から北前船に積載されて流通していたことは想像に難くない。現在もかすべ煮を比較的好く食している土崎は、北前船の代表的な寄港地の1つであり、秋田藩の台所と呼びうる港町であった。

また、かすべの調理には非常に多くの時間と手間がかかる。水で戻し、下茹で、煮込みまでトータルで3～4日程度要するのが通常である。逆にそうしなければ、臭みを除去できないし、独特の食感と味も生まれにくい。従って、これを日常的に調理することは現実的ではない。ただ、一度調理すると夏場でも常温で数日もつことから、忙しくなる祭礼や盆の期間中の料理としては重宝されたのではないだろうか。少なくともある時期までは、かすべ煮は、秋田県の多くの地域で盆に必ず食べる料理の1つであり、沿岸北部では神社の夏の祭礼にも付きものの料理であった。

土崎の人々は、土崎神明社の祭礼と盆にかすべ煮を作って食してきた。特に土崎神明社の祭礼との関わりは象徴的である。土崎神明社の祭礼は、北前船との関わりに由来する土崎最大の祭りである。宝永元年（1704）、北前船でやってきた船乗りや商人たちが土崎の人々とともに曳山を曳いたのが始まりと伝えられ、現在も毎年20基前後の曳山が曳き出される。もとは旧暦6月20・21日に行われたが、現在は7月20・21日に行われ、親戚たちもこの祭礼を見物にやってくる。そうしたとき来客にすぐに出してもてなせる料理としてかすべ煮は最適であった。かつて、祭礼が近づくと、土崎のほとんどの家がかすべ煮を作り、我が家の味を競ってきた。祭礼が近づくと、土崎はかすべ煮の匂いに包まれたという。そのため土崎神明社の祭礼は「かすべ祭り」とも呼ばれた。北前船で運ばれてきた食材を利用した料理が、北前船との関わりを起源にもつ祭礼の別称にまでなっていることは、かすべ

煮の歴史を考える時、極めて象徴的である。数ある秋田音頭の歌詞の中にも、「港の祭りコ 初めて見に来て、ワイッタゲおがしがた、煮付けもかすべ、刺身もかすべ、オドつら干かすべ」とある。

12 関連する郷土食

かすべ煮とほぼ同じ作り方・食され方は、秋田県と接した岩手県の奥羽山系にもみられ、盆には欠かせない料理であった。また、山形県のからかい煮もほぼ同様の料理である。山形県では、エイをカスベと呼ばずカラカイあるいはカラゲと呼ぶ。やはりその乾物・からかい／からげを購入し、水で戻した後、ゆっくりと時間をかけて甘辛く煮込む。これを盆や祭りだけでなく、正月や年越しにも作って食す。

青森県ではかすべ煮がみられるほか、生魚のカスベ（青森ではカスベともいう）を利用することも少なくない。生魚のカスベを利用するには、アンモニア臭を押さえるため新鮮でなければならず、県内で冬場に水揚げされることから可能となっている。例えば、カスベの鰭を薄切りにし、塩をして少し寝かせて酢でしめた後、大根おろしや葱などと合わせて酢みそで和えた和え物などがある。同じようにカスベを冬場に水揚げする北海道でも、カスベが生魚のまま市場に出回っており、煮つけをはじめ、揚げ物や天ぷらなどで食されている。

【カスベなます】

秋田県でも県北の内陸部では冬場に生魚としてのカスベの利用がみられる（県南の内陸部は専ら乾物のカスベ煮を専ら夏場に食す）。これは青森県で水揚げされ、生魚として流通するカスベである。代表的な料理がなますで、「カスベなます」「クラッコなます」などと呼ばれ、主に正月に食されている。よく洗ってから茹でて小さく切ったカスベの身に、カスベの肝（油わた）を利用したタレを絡ませた和え物である。このタレは、水と少々の酒で煮たカスベの肝をすり鉢ですりおろし、酢や砂糖、味噌、醤油などで味付けしたものである（肝に味付けを先にしてから擂鉢ですって最後に酢で味を調える場合もある）。このタレにカスベの身をからませ、さらに大根おろしや刻みネギを入れて和えるのである。このときカスベが細かく崩れないように慎重に和える。旧森吉町、旧阿仁町、上小阿仁村、八峰町などにみられる。また、北秋田市の比立内や木戸石などでは生のカスベを茹で、大根おろしやネギを混ぜて醤油や砂糖、酢などで和えたものをカスベなますとって正月に食する。また、小坂町川上では生魚のカスベを醤油と砂糖で煮つけて大晦日に食べている。

八峰町の岩館や石川では、正月は生魚のカスベを利用したカスベなますを食し、盆は乾物のかすべを利用したかすべ煮を食していることから、沿岸北部の乾物／かすべ煮と県北部内陸の生魚／カスベなますとの境界はこの辺りのようである。

なお、冷凍・冷蔵技術の発達した今日では、冬場を中心に土崎のスーパーでも生魚のカスベが販売されるようになっている。これはカレイの煮つけと同様にして食べるが、土崎神明社の祭礼や盆にはあくまで乾物のかすべを用いたかすべ煮を食している。

ちなみに西日本で食されるアカエイは、初夏から秋にかけて漁獲があり、主に夏場に生魚のまま出回る。味噌煮や味噌汁などにして日常的に食されるほか、「エイ（良い）正月を迎える」とって煮物・煮ごりを正月に食する地域もある。

13 伝承状況

かすべ煮にはここに記したような深く豊かな歴史があるにもかかわらず、残念ながら現在、かすべ煮を積極的に作ろうという家は確実に減少してきている。最大の要因は、水で戻すのに2日間、その後の下処理から下茹で、煮込みまで2日間と最低でも4日程度を要するうえ、その間作り手はほぼ付きっきりで様子を見ておかなければならないからである。その独特の食感や味を好む人は今も少なくないが、現代の生活リズムの中でこれだけの手間暇をかけて調理するのは容易でないのだろう。

そうした中、土崎の歴史や祭礼を紹介する施設・土崎みなと歴史伝承館（以下、伝承館）と土崎婦人会とが連携して、令和3年8月に「カスベ煮講習会」を実施している。この講習会には予想以上に多くの若い男女の応募があったそうで、かすべ煮の調理法を次世代へ継承する動きが生まれつつあると評価していいだろう。今回、聞き取り調査を実施させていただいた会長の保坂せい子氏、塩谷カヨ子氏を中心とした土崎婦人会が、今後もこの活動を継続し、秋田市や伝承館などの行政的な支援と協力が継続的に加わるならば、保存会の結成も視野に入れたような、かすべ煮の保存と活用への具体的な道も拓けてくるのではないだろうか。

なお、土崎みなと歴史伝承館では、土崎神明社の祭礼の期間中、かすべ（煮）への理解を深めるためにカスベの乾燥標本や生きたカスベの展示（男鹿水族館GAOの協力による）なども実施している。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年7月17日（日）～19日（火） 秋田市土崎 塩谷 カヨ子宅
- ※ 17日は事務局のみ調査

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
- 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 2015年
- 相場栄 『いなかの食卓 秋田だより』 文化出版局 1985年
- 秋田市史民俗部会 『秋田市史民俗調査報告書2』 1997年
- 秋田市史民俗部会 『秋田市史民俗調査報告書3』 1998年
- 秋田市（編） 『秋田市史 第16巻 民俗編』 2003年
- 磯村朝次郎・齋藤壽胤 『男鹿五里合民俗誌』 五里合郷土誌談話会 1990年
- 大内宏 『秋田味覚有情』 1969年
- 鹿角市 『花輪北地区の民俗』 1989年
- 杉山秀樹 『あきたの地魚・旬の魚』 NPO法人あきた地域資源ネットワーク 2011年
- 富岡典子ほか 「エイの魚食文化と地域性」 『日本調理科学会誌』 43巻2号 2010年

（石垣 悟）

【 笹巻き 】

1 名称

「笹巻き」と呼ばれる事が多いが、全国的には「ちまき」と呼ばれる。「ひし巻き」と呼ぶ地域もある。

2 特色

- 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。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- 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。



3 伝承地

県全域

4 伝承地の概要

きれいなクマザサの葉が採れる山間部を中心に作られる。

5 作られる時期

かつての田植え時期でクマザサの採れる5月～6月。現在は、笹を冷凍保存して年中作られている。6月の初め頃、田植えが終わった後に、豊作の祈願と労をねぎらって「早苗饗（さなぶり）」を行い、神様に笹巻きをお供えした。

6 食される時期

5に同じ。

7 郷土食の概要

もち米を笹の葉で巻いて、イ草で結んで煮たもの。クマザサは笹の葉には抗菌性や防腐性があると言われ、昔から保存食や携帯食の包装に使われていた。もち米はうるち米に比べると収穫量も少なく高級品のため、昔からお祝いの席のごちそうとして用いられることが多かった。

秋田県ではかつては端午の節句やさなぶり（田植えを終えた祝い）の行事食だった。田植えがすべて女性たちの手によるものだった時代に、農家の嫁や娘たちは「さなぶり休み」として実家に里帰りする習わしがあり、嫁家からの手土産として笹巻きを持たせていた。

8 原材料

・クマザサの葉：若くて新鮮な葉がいい。そうでないと、笹が割れる。そのため、一本の笹から採れる葉は、上の方の若い1、2枚だけ。横の葉は、固いため採らない。葉は、細くて長い方がいい。由利本荘市東由利では、6月20日頃に採り、重曹を入れて茹でて、冷凍しておく。

・い草：水に浸しておく。ゴムで巻いて、茹でる場合もある。ゴムの場合は、No. 18ゴムを2重に巻いて使う。

※ 佐藤さんは畳屋の娘なので、畳をほぐして、熱湯消毒したものを使う。

- ・もち米
- ・重曹

9 作り方

巻き方は、地域により異なる。ここでは、沿岸南部の由利本荘市東由利地区（佐藤 ノブ子さん、村上 主江さんの場合）の例を述べる。

① もち米は洗ってザルにあげて、15分くらいおく。

※ もち米5合で、笹巻きおよそ25個分になる。

② クマザサの葉を洗って水気を拭き、先と茎を切り落としておく（写真1）。

- ・葉を3枚（2枚もあり）使って、笹巻き1個を作る。
- ・外の葉は長め、中の葉は短めのものを選ぶ。
- ・3枚とも葉の裏を内側にする。
- ・葉の先の方を内側にして巻く。

③ 根元を右に葉の表を見る。右の根本から内側にくるりと巻き込み、三角の筒を作る（写真2）。先から米がこぼれないようにしっかりとじる。

④ 2枚重ねた笹の裏から、③の上部に置く。

⑤ 茎になる部分を上に残してくるりと巻き込む。

⑥ ⑤にもち米を40g前後入れる（写真3）。

⑦ 手前の笹を折り、向こう側からふたを倒し、しっかりと折る。先のほうは円錐状、底面は三角形の細長い形になる。

⑧ 形を整え、い草で封をし（写真4）、巻き次第、水（分量外）を張ったボールに入れ、そのまま2時間くらい浸



写真1 葉の茎を切り落とす



写真2 三角の筒を作る



写真3 もち米を入れる



写真4 い草を巻く

す。水分を吸って膨らんで、中できちつとなる。

- ⑨ 沸騰した湯（分量外）に重曹を少々入れ、⑧を入れ30分煮る。

笹巻きの尖っている方が軽くて上になって煮えないので浮かばないようにするときや、量が多いときは、ペーパーに十字に穴を開けて、落とし蓋をするときもある。

- ⑩ 冷水にとり、それを絞った布（タオル等）に包み、ゆっくり冷ます（写真5）。



写真5 冷ます

【三種町の場合】¹⁾

- ・大きなササの葉を1枚使って巻く。
- ・三角錐型で、どの面も三角形になる。

【仙北市の場合】¹⁾

- ・ササの葉を2枚使って巻く。
- ・ぺたんとした三角系になり、い草で三方が固定される。



写真6 完成

10 食べ方

ササを外して砂糖を入れたきなこをまぶして食べる。また、昔は山に仕事に行くときに、塩味にして携行食として持って行ったりした。今は、おやつの時間に食べる。

11 歴史・分布

端午の節句に食べられていた「ちまき」が伝わってきたものと考えられ、新潟県、山形県など日本海側で確認できる。文化庁の平成28年度伝統的生活文化実態調査では、山形県の代表的料理として紹介されている。くず米の粉ではなく、もち米を粒のまま使用することから、ハレの日の贅沢品として伝承されてきた。

12 関連する郷土食

もち米粉やうるち米粉を使用し、砂糖等を加えて練ってつくるものは、「笹餅」「笹だんご」と呼ばれている。秋田県食生活改善推進協議会が令和3年度に行った「郷土料理調査事業」では、「子どもたちに伝えたい伝統的な郷土料理」として、男鹿市では「笹餅」がとりあげられている²⁾。「餅を笹でくるみ、イグサで巻いて煮込んだもの」と紹介されており、嫁家からの手土産との記述もあることから「笹巻き」と同様と考えられるが、形は正方形であることが異なる。

13 伝承状況

佐藤さんは、東由利特産物振興会の加工所の先輩から、笹巻き作り方を教えてもらった。お姑さんや、嫁ぐ前に母から教えてもらう人もいる。

家庭では作らなくなっているようだが、直売所等では売られており、食べる伝統は続いている。

14 現地調査日・調査地

・令和4年10月5日（水） 由利本荘市岩谷町字日渡90-6 Gardening Cafe 花草

註

- 1) 「秋田のグリーン・ツーリズム総合情報サイト 美の国秋田桃源郷をゆく」令和6年2月12日閲覧
- 2) 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」 秋田県食生活改善推進協議会 2022年11月

参考文献

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』農文協 1986年

秋田県農山村漁村生活研究グループ編 『改訂あきた郷味風土記』 秋田県農山村漁村生活研究グループ 2015年

(吉尾 聖子)

【 ハタハタずし 】

1 名称

今日では「ハタハタずし」と呼ぶことが圧倒的に多いが、かつては「すしハタハタ」と呼んでいた地域もあったようである。また、普段の会話の中では、単に「すし」といった場合に「ハタハタずし」を指すことも少なくない。



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑨ ハタハタを使用したもので、特色があるもの。
- 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。
- ⑰ 発酵食（漬物、調味料、飲み物等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

秋田県男鹿地方などの沿岸部を中心にほぼ全県で広くつくられ、食されてきている。また、隣接した山形県庄内地方や青森県津軽地方の沿岸部でも食されてきた。ただ、秋田県では内陸部にいくと、沿岸部に比べるとつくる割合が若干低くなるようで、塩漬けたハタハタを必要に応じて焼いて食することも多くなる。これに関連して今回の基礎調査では、仙北市西長野や桧木内大台野で、柿漬で漬けたハタハタの柿漬けもみられた。

4 伝承地の概要

南・北・東の三方に大きな山地をもつ秋田県では、西に広がる日本海からもたらされる海の恵みが沿岸部のみならず秋田全域の人びとの食生活を支え続けてきた。ハタハタもその一つで、「風雨に乗ってやってくる」「雷が鳴るとやってくる」などといわれ、秋田県沿岸では初冬に天候が荒れるほどよく獲れるとされてきた。漁獲量の特に多かった時代は、内陸部も含めて県内に広く流通し、人々はトロ箱単位で大量にこれを購入し、各家でハタハタずしを漬けてきた。

ハタハタが毎年冬になると接岸し産卵するのは、沿岸地域の生態環境との関わりが深い。秋田県沿岸には白神山地や鳥海山からの豊かな伏流水が流れ込み、ハタハタの産卵に適したホンダワラなどの藻場が広がっている。そのため、毎年冬になると産卵を目的としたハタハタの大群がやってくる。この時期のハタハタは、季節ハタハタとも言われ、産卵直前の卵（ブリコという）も味わえるなど秋田県の人々にとって特別な食材である。

5 作られる時期

その年のハタハタの水揚げされる時期によって若干異なるが、概ね毎年11月下旬から12月中旬頃までとなる。

6 食される時期

毎年、正月前の12月下旬から正月をはさんで、保存の効く春先（2～3月頃）までの冬季が主に食される時期となる。かつては田植え時まで食べていた地域もあったといわれている。ただ、近年では工場等で冷凍のハタハタを用いて製造するハタハタずしが、スーパーマーケット等でほぼ年中手に入り、土産物店などでも販売されていることから、年中食することができるようになっている。

7 郷土食の概要

ハタハタずしは、いうまでもなくハタハタを主な食材として用いた保存食の1つである。米や米麴、さらにはニンジンなどの野菜類、フノリなどの海藻類などを加えて作った飯ずしで、一尾漬けと切り漬けの2種がある。どちらも基本的な製造工程は、ほぼ同じで、初冬に獲れたハタハタを下ごしらえした後、米や米麴、野菜、海藻などとともに2～3週間漬け込む。通常12月下旬には完成し、正月を中心に冬季の間、行事食や来客へのもてなし、酒の肴などとして盛んに食べられてきた。なかでも一尾漬けは、正月（年取りの晩と元旦）の祝い膳につける魚としても欠かせないことから、製造もできるだけ正月に間に合うように逆算して行われる。

発酵したハタハタのうま味と、米と米麴の甘味とが醸し出す独特の酸味をもった飯ずしで、秋田の人々にとっては「ハタハタずしがないと正月を迎えられない」「ハタハタずしのない冬（の暮らし）は考えられない」といわれるほど重要な冬の郷土食となっている。

8 原材料

- ・ハタハタ：普段は水深200～500mの深海に生息する魚で、初冬（11月末～12月中旬）になると産卵のため接岸してくる。現在は、沖合の水深80～400mのところまで底引き網で捕獲することも多くなっているが、かつては専ら産卵のために水深5m以下の浅場にやってきたハタハタを、漁師達が荒れた危険な海に乗り出して建て網（小型定置網）などで捕獲した。



写真1 ハタハタ

- ・米：農家は自家で収穫した粳米を利用し、農家以外は購入する。
- ・米麴：かつては近隣の麴屋から購入したり、種麴を購入して自家で製造したりした。現在はスーパーマーケットで購入することがほとんどで、自家で製造している家は稀にみられる程度である。
- ・ニンジン：野菜類の中では最もよく利用される。自家に畑があれば、そこで獲れたものを利用す

るが、そうでなければ購入する（以下の野菜も同様）。

- ・カブ：利用する家と利用しない家があり、ダイコンを利用する場合は、カブは利用しないことが多い。
- ・キャベツ：利用する家と利用しない家があり、総体的には利用する家は少ないようである。
- ・タカノツメ：利用する家と利用しない家がある。
- ・ユズの皮：臭みを取るために利用する家が多いが、利用しない家もある。
- ・ショウガ：ユズの皮に同じ。
- ・ニンニク：臭みを取るために利用するが、総体的には利用しない家のほうが多いようである。
- ・海藻（コンブやフノリなど）：基本的には近隣の店やスーパーマーケットなどから購入してくる。利用する家と利用しない家があり、総体的には沿岸部の家々では利用することが多いようである。
- ・笹の葉：クマザサの葉。食材そのものではないが、殺菌作用を期待して漬け込む際に利用することが多い。初夏（6～7月頃）に近隣の山などから取ってきて湯通ししてから冷凍保管しておく。あるいは湯通しした笹の葉を重ねて新聞紙にぐるぐる巻きに包み、息をつかせないようにして暗所に保管しておくこともある。なお、初夏に取り忘れた場合は漬け込む直前に近隣の山に入って取ってくることもある。

9 作り方

ハタハタずしを製造するのは、専ら家の主婦である。家ごとに若干異なる方法で製造されることから、出来上がったハタハタずしの味や外観も家によって異なることが普通である。ただ、その製造工程は概ね共通しており、大きく①ハタハタの下ごしらえをする、②ずし飯を作る、③ハタハタとずし飯を漬け込むという3つの工程からなる。また、①ハタハタの下ごしらえは、さらにハタハタの頭や内臓などを除去する工程と、ハタハタの臭みを除去する工程の2つからなる。

ハタハタずしの製造は、毎年ハタハタが水揚げされる時期（通常は11月末～12月中旬）に行われる。逆にいえば、ハタハタが水揚げされないと製造は始められない。今回の調査時点（令和4年12月中旬）でも、近年続く極度な不漁でハタハタがほとんど水揚げされていなかったため、家々でのハタハタずしの製造も実見できなかった。

1シーズンに1つの家で製造するハタハタずしの量は、豊漁の時代は、年間5貫ほど（20kg弱）にも及んだ。当時は年間計20貫ほど（約75kg）のハタハタを購入したというから、その1/4ほどをハタハタずしの製造に充てていたことになる。5貫ほどのハタハタでずしをつくる場合、米2升、米麴2升、塩4合ほどを使うのが標準であったという。現在は、かつてのようにハタハタが獲れないことから、20kgも製造することはまずなく、5kg前後が普通で、多い家でも10kg程度という。

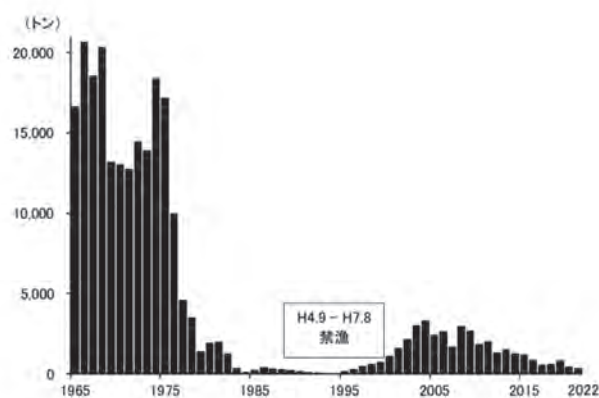


図1 ハタハタの漁獲量¹⁾

ハタハタずしの食材として利用されるハタハタは、豊漁の時代には小さな雄のハタハタや、ババと称する産卵を終えた雌のハタハタが主であった。かつてこれらは、ほとんど値がつかず、トロ箱代だけで売買されたともいわれている。このようなハタハタをトロ箱単位で大量に購入してハタハタずしの食材として利用した。不漁の続く現在でも、ハタハタずしに大型のハタハタやブリコを抱いた雌のハタハタを用いることは稀で、基本的には小さな雄のハタハタを利用しており、ハタハタずしに利用するハタハタは安価なものという意識が強い。従って、不漁が続いてハタハタの値が高騰している近年では、自家でハタハタずしを製造する機会も激減しつつある。

以下、ハタハタずしの製造工程を詳細にみていく。

①-1 ハタハタの下ごしらえ～内臓等の除去

水揚げされたハタハタを購入してくると、まず手で軽く水洗いして表面のヌメリや汚れなどを落とす。次に包丁を使って頭と内臓、尻尾を丁寧に切り除いていく（写真2）。尻尾は切り取らない場合もある。また、もしブリコを抱いた雌のハタハタがいた場合は、内臓を取る際にブリコが飛び出さないように慎重に処理する。なお、かつては稀にブリコを抱いた雌のハタハタを頭や尻尾を取らずにそのまま漬け込むこともあり、これを一尾漬け／一ぴきずし／長ずしなどと呼んだが、現在はほとんど製造されていない。むしろ頭は固すぎるから必ず取り除かなければならないといわれることが多いようである。



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真2 内臓等の除去

ハタハタの内臓や頭などを除去すると、次に包丁でハタハタを一口大に切り分ける場合と（写真3）、特に切り分けずにそのまま次の工程に進む場合とがある。前者は切り漬け／切りずしなどと呼ばれ、比較的大きなハタハタで行われることが多い。後者は「まるずし」と呼ばれるほか、これを特に「一ぴきずし」と呼ぶ場合もある。ブリコを抱いたハタハタは、切り漬け／切りずしにするとブリコが流れてしまうため、必ずまるずし／一ぴきずしにする。



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真3 一口大に切る

なお、除去された内臓や頭、尻尾は、現在は廃棄されることがほとんどであるが、かつてはしょっつるの食材として利用された。

①-2 ハタハタの下ごしらえ～臭みの除去

次にハタハタの臭みを除去する工程となる。ハタハタから^{あかみず}赤水／赤つゆと称する血の混じった液を取り除く、いわば血抜き^{あかみず}の工程である。基本的には水と塩と酢を用い3～4日ほどかけて行うが、その方法は家ごとに若干異なっている。次にいくつか例をあげる。

【例1】

プラスチック容器などに塩とハタハタを交互に重ねて入れてハタハタの重さの5倍ほどの重石をする。やがて容器の上部に赤水が浸み出してくるので、1日1回、容器を傾けて赤水を捨てる。これを

4日ほど繰り返すと赤水が浸み出してこなくなり、ハタハタの臭みも取れ、身もしまる。次に酢でハタハタを手洗いし、表面の塩を除去する。切り漬け／切りずしにする場合は、このタイミングで包丁で一口大に切る。

次に酢を入れた容器にハタハタを入れる。酢の量はハタハタが泳ぐくらいたっぷりが多い。1～2日ほどで塩分がほぼ抜けるので箆にあげて酢を切り、タオルやキッチンペーパーで巻いて表面の酢分も軽く除去する。

【例2】

切り漬け／切りずしにするために一口大に切ったハタハタを、水を入れた容器に浸す(写真4)。この水を毎日、朝・昼・晩の3回取り換える。1週間ほど経つと赤水が出なくなるので、ハタハタを箆にあげて水を切った後、酢に1～2晩浸してしめる(写真5)。

【例3】

ハタハタに塩を強く振りかけて3日前後おいてぬめりをとる。その後、水で表面の塩を洗い流した後、一晩水にさらして赤つゆを取り除き、さらに5～6時間酢に浸けておく。

【例4】

ハタハタを四斗樽の七分目ほどまで入れて水を加え、1日1回水を取り替える。4～5日ほどすると、赤つゆが出なくなり、ハタハタが白っぽくなるので、箆にあげて水を切る。その後、塩を振りかけて一昼夜おいた後、桶に入れて酢を振りかけて一晩酢漬けにする。翌日、再び箆にあげてよく水を切る。

【例5】

ハタハタに塩を振りかけてから3日間水に浸けて赤つゆを取り除く。その後、水洗いしてから2～3日間ほど酢に浸けておく。

いずれの方法もハタハタから赤水／赤つゆを取り除くためのもので、これにより同時に臭みもある程度除去することができる。手順は様々であるが、ハタハタに塩をまぶし、水や酢に一定期間浸すことはほぼ共通している。いずれもそれぞれの家で工夫され、受け継がれてきた方法である。なお、最後に酢に浸ける方法は、下漬けともいわれる。比較的新しい方法ともいわれているほか、男鹿市をはじめとした秋田県北部で行われることが多く、秋田県南部ではあまり行われなないといった地域的な違いもみられるようである。

② すし飯を造る

次いですし飯の製造に入る。すし飯は、漬け込む当日につくられることが多い。通常通り白米を炊き、ある程度冷まったところで米麴を入れて籠や手で混ぜ合わせる。家によっては発酵を促すためとって比較的熱いうちに米麴を入れて籠で混ぜ合わせることもある。その後、人肌くらいに冷まった



写真4 冷水に浸す



写真5 酢に浸ける(下漬け)

らすし飯の完成となる。また、家によっては、この段階ですし飯にニンジンやカブなどの野菜類、フノリなどの海藻類を混ぜる場合や、漬け込む（次の本漬け工程）2日前にすし飯を造って少量の塩と砂糖を混ぜておく場合などもある。

米と米麴の割合は、厳密には決まっておらず、家によって多少異なっている。米麴と米をほぼ同量に用いるという家が多いが、それ以外にも米麴を少なめにして混ぜ合わせるという家、米の約半分の米麴を混ぜ合わせるという家など様々である。

また、これとほぼ同じタイミングで野菜類や海藻類なども準備される。どの野菜類・海藻類を何種類利用するかも、家によって全く異なっている。ニンジンやカブ、ダイコンなどは包丁で細切りや薄切り、银杏切り、花形切りなどにされ、ユズやショウガ、ニンニク、キャベツ、高菜なども包丁で細切り、タカノツメは包丁で薄く輪切りにされる。フノリやコンブは、軽く手で水洗いして汚れを落としてから利用される。家によっては、ちぎったブリコを用意することもある。

③ 漬け込む（本漬け）

ハタハタの下ごしらえ、すし飯の製造、野菜類の準備が済むと、いよいよ漬け込みとなる。これを本漬けともいう。本漬けもまた、家によって方法は異なっている。次にいくつか例をあげる。

【例1】

まず容器の底に笹の葉を敷きつめる。笹の葉は、水で洗ってから表面の水気をとる。その上にハタハタを少し重なる程度に一面に敷く（写真6）。続いてすし飯を軽く敷きつめてから、ニンジンやフノリ、ユズの皮などを軽く敷き、最後にざらめか味醂を軽くかけ、酒と味醂と蜂蜜を混ぜたものを少し振りかける。この笹の葉からの一連の作業を容器の上部まで繰り返す（写真7）。一段の厚さは2～3cmほどになる。最後に笹の葉を載せてから落とし蓋をしてハタハタの量の5～8倍の重石をする（写真8）。重石の重さは、出来上りを柔らかめにした場合は5倍程度、堅めにした場合は8倍程度とする。一連の作業はすべて手作業で行う。こうして漬け込んだ容器を冷暗所に置いておくと、3日後には落とし蓋の上に汁が上がってくる。約10日～2週間後にはハタハタずしが出来上がる。取り出す時は、上にあがってきた汁を別の容器に移し、上の1段目を取り出して食べる。残りはそのまま再び落とし蓋をし、汁を戻して漬



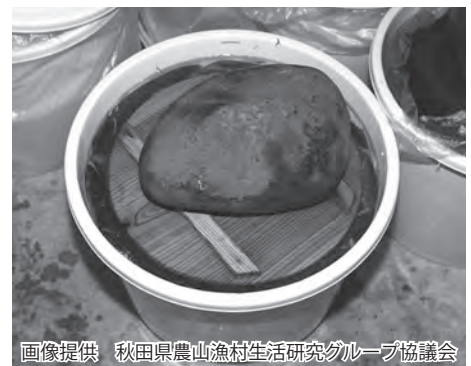
画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真6 ハタハタを敷く



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真7 笹の葉を敷く



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真8 重石をのせる



写真9 木製の樽桶

けておく。こうして上の段から少しずつ消費していく。容器は木製の桶樽（写真9）でもプラスチック容器でも構わない。また、近年みられる落し蓋に締め付け機能の付いたプラスチック容器でも、毎日しっかり締め直しをすれば問題ない。

【例2】

まず容器の底に笹の葉を敷きつめ、その上に笹の葉が見えなくなるくらいにハタハタを敷いていく。その上に塩を手づかみで1つ、酒あるいは味醂を少々振りかける。そしてハタハタの上にすし飯をハタハタが見えなくなる程度に敷き、その上に野菜類を敷き詰める。1段の厚さは2～3cm程度になる。この笹の葉からの一連の作業を繰り返し、容器の2/3くらいの高さまでくると、落し蓋をして重石を載せる。重石は20ℓほど入る容器であれば30～40kgを目安とする。このときの塩加減と重石の重さが出来上がりを左右するという。容器は涼しいところに20日ほど置いておく。この間、落し蓋の上に徐々に汁が溢れでてくる。この汁の出具合を常に観察し、汁が容器から溢れ出そうになると少しすくって捨てる。20日ほどして出来上がったハタハタずしは、上の1段目から順に消費していく。まず上がってきた汁をすべて捨てて落し蓋を取り、笹の葉も取って捨てる。このとき米粒がほんのりと残っている程度が最も良いという。上の1段目を取り出すと、落し蓋を戻して再び重石を載せる。こうして上の1段目から順に消費していき、それに応じて重石も少しずつ軽くしていく。

【例3】

まず、酢に浸けていたハタハタを軽く水洗いしてから水を切る。1斗程度の木桶を用意し、その底に塩をさっと振った後、笹の葉を敷き詰める。この桶は、杉の赤身の厚板を使った深さ1尺から1尺3寸程度の浅い広口のものが最適である。重石を載せやすく、押しが効くためである。家によっては1斗樽を用いる場合もあるほか、近年ではプラスチックの漬物用樽を用いることも多い。次に敷き詰めた笹の葉の上に、すし飯を厚さ3cmほどにきつめに敷き詰める。このとき家によっては、笹の葉を敷き詰めず、振りかけた塩の上に直接すし飯を敷き詰める場合もある。次いで、敷き詰めたすし飯の上にハタハタをすし飯が見えなくなるようにびっしりと丁寧に並べる。その上に塩を振りかけ、酒をちょっと振りかけると、再びすし飯を敷き詰め、そのうえにハタハタを並べる。こうしてハタハタと塩・酒、すし飯を順に詰めていき、その間に家によってはニンジンやカブ、ユズの皮、ショウガ、コンブなどを挟んでいく。あるいは、野菜類などは挟まず、すし飯に混ぜておき、これにくぐらせたハタハタを利用する家もある。いずれにしてもこうして5段ほど敷き詰めると、最上段のすし飯に塩を振りかけ、最後に再び笹の葉を少し厚めに載せ、厚手の木製落し蓋をおく。そして落し蓋と桶との間に隙間ができないように、桶の内側の縁に添わせて藁製の紐で目張りする。この藁製の紐は、撚った藁を三つ編みにしたもので、熱湯を通してから使うこともある。目張りすると重石を載せる。重石は重ければ重いほどいい、あるいは漬け込む量と同じ重さがいいなどとされる。こうして漬け込むと、すぐに発酵が進み始めて2日後には汁が上がってくる。この汁をハスと呼ぶこともある。汁があがってもしばらくそのままの状態にして発酵を進める。発酵の進行に合わせて重石を増やしていく家もある。やがて漬け込み始めて10日から2週間ほど経つと桶の上部に膜が張り、さらに1か月ほど経つと馴れてきてよい香りがしてくるので、重石を半分くらいにする。そこからさらに半月ほど経つと食べ頃になる。食べ頃の目安として、漬け込んだ当初と比べて半分ほどの量になった時ともいわれる。出来上がったハタハタずしを桶から取り出すときは、まず重石と落し蓋を取って汁を別の容器に移

す。次に上から順に笹の葉ごと一段ずつ丁寧に箸で取り出して皿などに移す。残りは元のように落とし蓋をして重石をし、桶から静かに汁を戻す。こうしておく、最後まで味が変わらず、おいしく食べることができるという。

【例4】

まず、下ごしらえしたすし飯とハタハタを混ぜたものを用意する。次に桶に塩をさっと振った後、笹の葉を敷き詰める。その上にハタハタを混ぜたすし飯を厚さ1寸5分ほどにびっしりと詰め、その上に笹の葉を敷く。ハタハタを混ぜたすし飯と笹の葉を交互に敷き詰めていき、5段ほどになると最上段に塩を振りかける。最後に再び笹の葉を少し厚めに載せ、その上に落とし蓋を載せて重石を置く。なお、不漁で十分な量のハタハタが手に入らないときは、焼いたり煮たりして食べたハタハタの残りの頭や鱸などをとっておき、これに塩を振ったり、水に浸けたりして赤つゆを取り除いた後、頭の固い部分などを金槌で叩いて砕いてから、すし飯といっしょに漬け込むこともあったという。

10 食べ方

ハタハタずしは、本漬けた容器の上段から順に食べていくことが多い。従って、正月前後の食べ始めと春先の食べ終わりでは発酵具合が異なり味も異なるが、どちらもその家の味であって美味しいという。

ハタハタずしは、取り出してそのまま皿などに盛り付けて食べることが最も多く、中には醤油をつけて食べる人もいる。骨まで丸ごと食べられる。一口大に切った切り漬けのほうが比較的早く出来上がるため、早ければ12月下旬には食すことができる。まるずしはそのまま食されることが多いが、一口大に切ってから食べられることもある。

また、ハタハタずしの独特な酸味の効いた味の苦手な人は、アルミホイルなどの上で軽く焼いてから食べることもある。これをハタハタかやき（貝焼き）ともいう。こうすると生臭さがさらに消えてより食べやすくなるだけでなく、独特の風味も出てくるという。阿仁川流域では、大根おろしをしぼった汁に、一口大に切ったハタハタずし、塩出したナラダケ、味噌を入れて煮た後、最後に大根おろしを加えて煮た「ごりごりなます」という料理もあるという。

ハタハタずしは、冬季を中心に食される保存食であると同時に、行事食としても欠かせない。出来上がったハタハタずしを神棚に供える家があるほか、正月（年取りの晩や元旦）の膳にハタハタずしをつける家が多い。男鹿のナマハゲに供される膳をはじめ、1年の航海安全を祈願して漁師が年初（1月11日頃）に行う船魂祭りの膳などにつけることもある。こうした行事食では、かつてはお頭付きの一尾ずしが用いられたともいわれているが、現在は頭を除去したまるずしが多い。家によっては、年取りの晩の膳で、皿に盛りつけたハタハタずしの腹部あたりに塩鮭の切り身も一切れ立てかけることもあり、年取り魚は一種類ではないこと、また東のサケ、西のブリという年取り魚の大きな分布の中に、秋田のハタハタという局地的分布をもつ年取り魚の姿を見て取ることもできる。

ハタハタずしは、かつては家ごとに製造され、その製造方法も味も家ごとに異なっており、自家のハタハタずしが一番美味だという人は多い。また、ハタハタずしが出来上がると、親戚や近所の人に配ったり、逆にもらったりすることも多い。その際、お互いの味を確かめ合いつつ、「上手」な製造

方法の情報交換もなされた。なお、一般に失敗することは少ないというが、年によっては味が若干違ったり、うまくできなかつたりして捨てざるを得ないこともあるという。

11 歴史・分布

ハタハタずしは、魚と米、麴を用いて発酵させたなれずし的一种である。発酵にあたって米麴を用いて低温乳酸発酵を促すことから独特の甘みを生じる飯ずしとなる。飯ずしは、秋田県を含む北海道から東北地方の沿岸部では比較的良好に製造されてきた。寒さの厳しい冬を迎えるにあたって初冬に漬け込んで冬季の保存食として重宝されてきた。製造にあたっては内臓等と赤水（血）を丁寧に除去し、殺菌作用のある笹の葉を用い、臭みを抑制するユズの皮やショウガを用いるなど様々な創意工夫と綿密さがみられる。

ハタハタずしの発祥は必ずしもはっきりしていない。江戸時代以前からあったといわれるほか、江戸時代初期に武士の食していたものが、江戸時代中期以降庶民にも広まったなどともいわれている。正保元年（1645年）の俳諧論書『毛吹草』に出羽の古今名物の1つとして「ハタハタ」がみえており、『日本諸国名物尽』（元禄期・1688～1704）にも出羽の名物として雷の鳴る時に獲れるハタハタを用いた「鮓」が挙げられており、江戸時代前期にはすでにハタハタずしが広く知られつつあったことがわかる。

ハタハタは、古くから秋田県沿岸部で盛んに捕獲されてきた。秋田音頭で「八森はたはた、男鹿で男鹿ぶりこ」と歌われるように、特に現山本郡八峰町八森や現男鹿市北浦などでは良質なハタハタが獲れることで知られてきた。最盛期であった昭和38～昭和50年の間は秋田県内で年間1万トンを超える漁獲が続き、「防波堤から箆を落とすだけでハタハタが獲れた」「浜に打ち上げられたブリコが30cm以上の厚さだった」などともいわれている。こうした漁獲を背景にハタハタは、ハタハタずしのほか、しょつつる鍋、貝焼き、塩焼き、煮付け、田楽、塩漬け、日干しなど様々に利用されてきた。



写真10 ハタハタの選別

ハタハタずしに用いられるハタハタは、ブリコを抱かない小型のものが主であった。つまり、ハタハタずしは、他の料理には用いられにくい大量の小型のハタハタを保存しながら冬場に利用するものであった。その意味ではハタハタの豊漁に支えられてきた食文化という見方もできるかもしれない。こうして秋田県では沿岸部のみならず内陸部まで全県的にハタハタずしが製造され食されてきた。製造工程は、家ごとに異なるが、基本は大きく変わらない。ただ、総じて県南部では下ごしらえで酢を用いず、本漬けの際に若干砂糖を入れるなどしており、味がやや甘めであるといわれる。

高度経済成長を経て乱獲による資源の枯渇によって漁獲量が減少に転じると、自家でのハタハタずしの製造にも大きな転機が訪れる。平成に入る頃には漁獲量は危機的状況となり、秋田県は平成4年から3年間の禁漁に踏み切る。この時期、ハタハタずしには北朝鮮産の冷凍のハタハタを用いて製造する家もあった。冷凍の方が切りやすく、短期間で赤水も抜け、下ごしらえが楽という面もあったという。また、ハタハタの代わりにサケやホッケで飯ずしをつくる家もあったという。しかし、つくっ

てみるとハタハタずしほど美味ではなかったともいう（なお、サケやホッケの飯ずしは北海道など他地域ではみられる）。こうした動きは、ハタハタずしが秋田にいかにか深く根差した食文化であるかということ逆照射していよう。禁漁により資源が一定程度回復すると、資源管理に配慮した漁が再開されたが、近年は日本海の水温の変化によると考えられる漁獲の激減に再度見舞われており、自家で飯ずしをつくれるほどの量のハタハタを確保することはさらに難しくなっており、製造の機会もますます減りつつある。

こうした状況下で、秋田の伝統的な味を残し、また広く売り出そうという動きも盛んになりつつあり、ハタハタずしを大量製造して販売する業者も登場してきた。今日では料亭等でだされたり、土産物として販売されたりするほか、秋田県内のスーパーマーケットでも季節を選ばず販売されており、各家はこれを購入して食べることも増えている。ただ、自家でハタハタずしを造ってきた家では、必ずしも積極的に購入して食べることは多くはないようである。

12 関連する郷土食

秋田県は、全国的にみてもユニークな「ずし」の文化が地域的特色をもって広く定着している地域といわれている²⁾。その中には、いわゆる押しずしや巻きずしの類も多いが、食材をずし飯（米と米麴）と一緒に一定期間漬け込んで発酵させる飯ずしもまた多い。ここで取り上げたハタハタずしのほかにも、魚類を用いた飯ずしとしては、米代川流域でみられるサケずし（塩引き鮭の切身と野菜を用いる）、八郎潟周辺でみられるフナの飯ずしやカレイの飯ずし、横手盆地でみられるマスの飯ずしなどがある。今回の基礎調査でも、田植え時に食べたカド

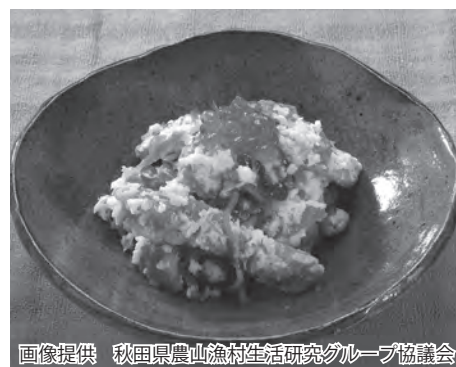


写真 11 鮭の飯ずし

（ニシン）ずし（仙北市西長野）、正月に食べるサケずし（大仙市花館、角間川）などがある。魚類以外にも、米代川流域では山ぶどうと米を10日ほど漬け込むヤマブドウずしがあり、さらにその上流には、煮たアケビの皮をもち米やこはぜの実といっしょに10日ほど漬け込むアケビずしがあり、県南には筒切りにしたナスに黄色い食用菊を載せてもち米とともに1か月ほど漬けたなすの花ずしなどもみられる。ただ、ハタハタずしほど全県的に広くつくられ食されてきた飯ずしはない。このことは、ハタハタこそが「秋田を代表する魚」であり、冬季の貴重なたんぱく源として秋田県の食生活を支えてきたことを意味しているといえよう。

なお、今日ではハタハタずしの名称が一般化しているが、地域によっては、かつては「ずしハタハタ（ししハダハダと発音される）」とも呼称しており、さらに正月前後に「ずし」といえば、暗黙のうちにハタハタずしを指していたともいわれている。それほどハタハタずしは秋田県の人々には馴染み深いものだった。

また、ハタハタを用いたずしに、鳥取県鳥取市賀露地区の「しろはたずし」もある。これは、「おからハタずし」とも呼ばれ、賀露地区の4月の春祭りで供される行事食となっている。ただし、春先に沖合で獲れたハタハタを塩漬け・塩抜きした後に酢でしめて臭みを除去し、塩や酢、砂糖を混ぜたおからと一緒に短期間漬け込んだもので、飯ずしではない。

13 伝承状況

ハタハタずしが秋田県を代表する郷土食であるという認識は、かなり多くの人が抱いているようである。先に触れたような漁の現状はあるものの、ハタハタずしを食べたい、またハタハタずしをつくりたいという思いを持つ人は多く、そうした活動が具体的に起こりつつもある。

例えば、男鹿市内では、地域での子育てや暮らしを共に学び支援していく組織である「子育てカフェにこりーぷ」が、ハタハタずしの製造活動も実施している。それに関連して平成28年～令和2年にかけては1月にハタハタずしグランプリも開催している。これは、自家製のハタハタずし1kgを持ち寄り、互いに食べ比べて審査するというイベントで、男鹿市内外から20名弱の人が出品したという。また、このグランプリが新聞報道されたことをきっかけに、県内外からハタハタずし製造に関する問い合わせが急増し、令和2年にはハタハタずし製造の講習会も実施している。受講者が自身で容器等を準備・持参し、ハタハタの下ごしらえから漬け込みまでの延べ3日間の講習を受講する。新型コロナウイルスがまん延した令和3年は実況解説付きの動画をオンライン配信し、令和4年にはハタハタの不漁にも関わらず冷凍ハタハタを用いた講習会を実施している。受講者は秋田県全域に及び、20代・30代の若い人も受講するなどしており、不漁という現状はあるものの、今後も冷凍ハタハタを使うなどの工夫をしながら講習会を継続していく意向であるという。

このほか山本郡八峰町の「ひより会」をはじめ、ハタハタずしの製造・販売などを行っている民間の団体は、県下にいくつかあるようで、今後はそうした団体の活動実態を把握しつつ、相互交流などの支援をしていくことも必要となるのではないだろうか。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年12月10日（土） 男鹿市北浦での聞き取り、男鹿市脇本での聞き取り
- ・令和4年12月11日（日） 男鹿市船川港での聞き取り

註

- 1) 「令和4年漁期のハタハタ漁獲状況について」

秋田県ハタハタ資源対策協議会 秋田県水産振興センター 令和5年4月28日

- 2) 日比野光敏 『すしの歴史を訪ねる』 岩波新書 1999年

参考文献

石毛直道ほか編 『日本の郷土料理2 東北Ⅱ』 ぎょうせい 1986年

建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所 『阿仁川流域の郷土料理』 無明舎出版 1998年

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

武藤鉄城 『秋田郡邑魚譚』 アチックミュージアム 1940年

(石垣 悟)

【 ばっけ味噌 】

1 名称

ばっけ味噌。ばっけは、秋田県をはじめ、隣接する県などの一部で用いられるふきのとうの方言である。

2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- ④ 食材・使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑩ 山菜やきのこを使用したもので、特色があるもの。



3 伝承地

県内全域

4 伝承地の概要

全県各地において雪解け後、土手などにばっけがいつせいに芽を出し、春の訪れを告げている。

5 作られる時期

調査地域のかほ地域をはじめ、沿岸部の少雪地帯では2～4月にかけて作られる。内陸部などの多雪地帯では3～5月に作られる。

6 食される時期

5に同じ。保存性はいいものの、旬の時期に食べるのが基本で、夏になってから食べたいと思うようなものではない。ばっけなど、早春の若い芽を食べるものは皆、活発な生命力の源となる成長点を頂くのであり、寒い冬を耐えて乗り越えたカラダそのものが欲するものばかりである。旬の時期に食べてこそ意味があるとされる。

7 郷土食の概要

春の山菜に代表されるばっけは、ふきのとうの花が咲く前の若くてやわらかい時期に摘み取って食される。ばっけ味噌は、ばっけを粗みじんにして作るものから、すり鉢などでペースト状にして作るものなど、それぞれの家ごとに異なる好みの食感で作られている。また、味噌や砂糖の分量なども千差万別である。したがって調理法や味付の違いなどによって外観は色鮮やかな緑色から褐色のものまで多種多様である。

8 原材料

- ・ふきのとう 100 g
- ・ごま油 大さじ1強
- ・みりん 大さじ1強（砂糖を入れるときは、日本酒でもよい）
- ・味噌 大さじ1強
- ・砂糖 小さじ2（甘酒でもよい）



写真1 ばっけ

9 作り方

- ① ふきのとうをみじん切りにする（写真3）。
- ② フライパンにごま油を熱して炒める。
- ③ みりんを加え、アルコール分が飛んだら、みそと砂糖を加えて①をザッと混ぜ合わせ、火を止める（写真4）。

ふきのとうはあくが出て苦味が増すので、収穫後はすぐにみじん切りにして多めの油で炒めるのが色よく仕上げるコツ。重曹を入れた湯でさっとゆがいてもよく、色よく、苦味も抑えられる。お好みで、ごまや酒かす、花かつおなどを加えてもよい。



写真2 原材料

10 食べ方

惣菜の一品として、また、おかず味噌として食するのが一般的な食べ方で、酒の肴としても人気がある。おにぎりの具材として、また味噌おにぎりとしての食べ方も人気が高い。いずれの食べ方も、ほろ苦さゆえに苦手な子どもが多い。

11 歴史・分布

「ばっけ」はふきのとうの別名。ふきのとうは、昭和29年（1954）に、NHKが全国から「郷土の花」を募集したことがきっかけで、秋田県の花として制定されていることが秋田県勢要覧¹⁾に記されている。秋田弁では「ばっけ」のほか、「ばんけ」（にかほ周辺）、「ばっきゃ」などとも呼ばれている。

なお、同様な調理法による食品は全国各地で食されている。



写真3 みじん切り



写真4 炒める

12 関連する郷土食

『聞き書 秋田の食事』では、県北部鹿角地域の食として、ばっきゃの酢味噌あえが紹介されている²⁾。また、奥羽山系（田沢湖）の食として、ふきのとうは、ばっきゃみその他、さつとゆでて刻んで味噌汁にはなしたり、くるみ味噌であえたり、また甘酢の三杯に添えたり、卵とじにもするとある。

13 伝承状況

ばっけ味噌自体は比較的簡単に調理できるものではあるが、食材の多様化などにもなって家庭で作られる頻度は減ってきている。農産物直売所や地域食材を扱うスーパーなど小売店でもお惣菜として売られることがあるほか、食品メーカーや味噌・醤油メーカーによる商品が市販されている。

14 現地調査日・調査地

・令和5年4月5日（水） にかほ市院内字ヒシカタ201-2 食育工房 農土香 渡辺 広子

註

1) 令和3年版 秋田県勢要覧 裏表紙

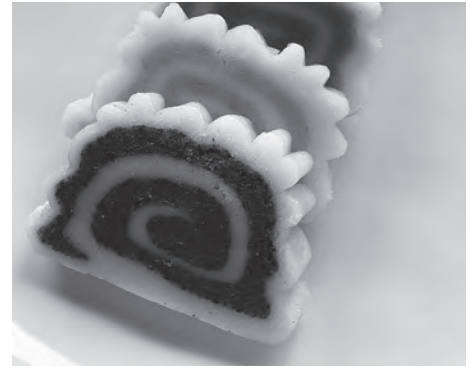
2) 「日本の食生活全集 秋田」編集委員会編 『聞き書 秋田の食事』 農文協 1986年 201～202頁

(熊谷 昌則)

【 かまぶく 】

1 名称

かまぶくは魚肉練り製品のかまぼこに似せて作った一種の菓子である。県北部から沿岸北部にかけて「かまぶく」というが、「巻き物」、「炒り粉巻き」、「炒り粉かまぶく」、「かまぼこ」という場合もある。北秋田市阿仁では「うるこな餅¹⁾」、湯沢市皆瀬で「こざき巻き²⁾」との名称も見られる。



2 特色

- 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。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- 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。
- ⑯ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

県北部から沿岸北部にかけてが中心である。

4 伝承地の概要

新鮮な魚介類が手に入りづらい地域が多い。

5 作られる時期

【大館市の場合】

祭りや葬式などのほか、ちょっとしたお祝い事の際にも作り持ち寄った。葬式の時は、祝い事と差別化して色の薄いものを持ち寄った。

【井川町の場合】

祭りや結婚式、葬式の時など、近所で集まって作り配った。小正月の時は、口取りとして、尾頭付き（焼き魚）と一緒に膳に出した。昭和30～40年頃までは、作っていたが、昭和40～50年頃に若い人が勤めに出るようになると、作らなくなった。

6 食される時期

5に同じ。

7 郷土食の概要

魚介類が手に入りづらい時代に、冠婚葬祭時の口取りとしてかまぼこに見立てて作った菓子である。県北部では、米粉だけで作ったり、じゃがいもを混ぜたりして巻いて作る。沿岸北部では、炒った米粉を使い、花や渦巻きなど模様を工夫した例も見出された。

8 原材料

県北部では、うるち米粉、もち米粉、片栗粉、砂糖、塩、小豆を使い、じゃがいもを加える。沿岸北部では、もち米粉、片栗粉、砂糖、塩に加え、模様（色）をつけるために、ごま、こはぜ、ヨモギ、きな粉、コーヒーなどを使用することもある。こはぜ（和名 ナツハゼの実）は、つぶして皮を取り冷凍しておいたもの、ヨモギも新芽の時に取ってゆがいて冷凍したものをを使う。



写真1 混ぜる

9 作り方

【大館市・「陽気な母さんの店」の場合】

- ① ゆでたじゃがいもをつぶして裏ごしする。
 - ② ①に砂糖・塩を入れ、とろとろになるまで混ぜる。（写真1）
 - ③ ②にうるち米粉・もち米粉を入れて混ぜ、耳たぶ程の柔らかさになるまで手でこねて、こぶし大ほどの塊にする。（写真2）
 - ④ 片栗粉をまぶして、ラップ上で③をのぼし、白と赤（小豆）を交互に重ねる。（写真3）
- ※ かつては食用色素を使ったこともあったが、現在は黒ごま・かぼちゃ・枝豆・にんじん・ブルーベリーなど、カラフルに作っている。
- ⑤ 鬼すだれで④を巻く。（写真4）空気を抜くようにしてゆっくり巻く。
 - ⑥ 25分ほど蒸して、冷めた後に切り分ける。



写真2 こぶし大の塊にする



写真3 交互に重ねて巻く

【五城目町・小玉さんの場合：もち米使用】

- ① もち米をといで水切りをしたら、乾かさないうちに鉄鍋に入れ、フタをしてパチパチ跳ねてくるまで炒る。
- ※ 炒る時は鉄鍋や厚い鍋の方が良い。炒り方によって出来上がりが違ってくる。焦がさないように、早く炒ると芯が残るなど炒り加減が難しい。一気に炒る人もいますが、均等にならないので、お椀に1杯ぐらいずつ炒るようにした。時間のある時に炒って冷凍しておいて、貯めておいたものを使った。冬に薪ストーブにあげて炒る人もいた。
- ② ①を製粉所で粉にする。
 - ③ ②に、砂糖（分量のうち少し残しておく）、塩を混ぜ、熱湯を入れてこねる。残した砂糖を少しずつ手につけ、お



写真4 すだれで形を整える

湯を加えながらこねていき、耳たぶくらいの固さにする。

※ 色をつける際、こはぜなど水分量が多いものを使う場合は水を加減する。

④ ③を麺棒で、すだれの幅（15cm程度）に横をのばしておく。縦はうずまきに出来る位の長さ（30～35cm）にしておく。

⑤ ④を重ねて巻き上げ、かたくり粉を打ち粉にしながら、横方向にのばしていく。

⑥ すだれにのせ、形を整えながら同時に表面に凹凸をつける。

⑦ 1.5cm～2cmの厚さに切って完成。

※ すぐ切る場合は木綿糸で、時間がたったものは包丁で切り分ける。



写真5 模様を作る



写真6 小玉さんのかまぶく「あやめ」

【五城目町・小玉さんの場合：うるち米使用】

① うるち米を洗った後、乾かして粉にする。

② ①と塩、水を入れて混ぜてから蒸す。かなりどろどろになるが、蒸すと固まってくる。

③ ②の粗熱を取ったら砂糖を混ぜてこねる。

④ ③をまた10分ほど蒸す。一気に蒸すのではなく、小分けにして蒸すと時間がかからない。

⑤ ④に色づけをして巻く。くっつかないようにかたくり粉を混ぜる。

【模様について】

模様は、かつてはうずまき模様ぐらいだったが、1970年ごろ農業普及所の指導で「寿」や「あやめ」模様の指導があり、小玉さんは、「ばっけの会（近隣の農家女性のグループ）」の仲間と一緒にどのようにしたら無駄なく模様が作れるか研究して会得し、五城目町内の他地区にも指導して回った。模様を作れるようになって、着色した生地が足りなかったり不足したりするので、何色の生地を何グラム用意すれば過不足なくかまぶくが作

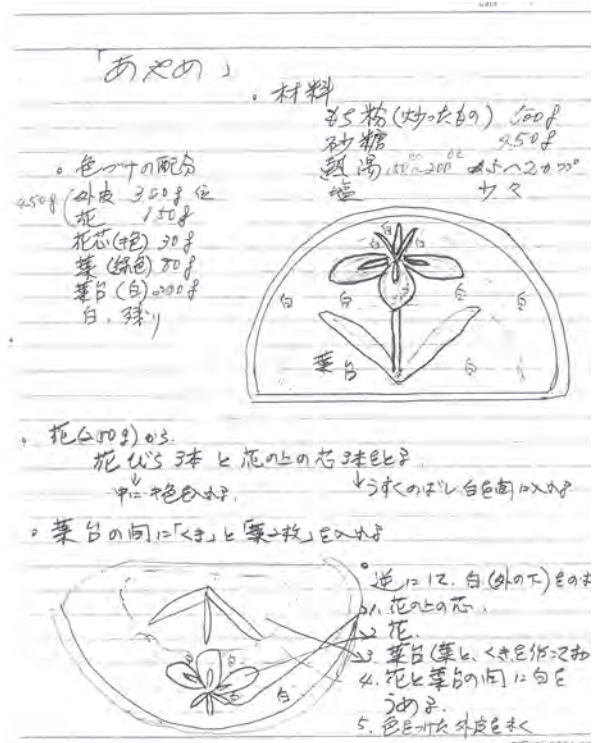


図1 小玉さんのメモ

れるのかを計測して記録し、それを指導に活かした。模様は、「あやめ（図1）」「寿」「カニ」「松」などがあるが、「カニ」「松」は、小玉さんのオリジナルである。

- ① 模様を作るために着色した生地で部品をいくつか作り、順番に並べていく。（写真5）
- ② 麺棒を2本敷き、その上に逆さにして外になる部分を乗せる。
- ③ 白い外側になる部分を丸めて、色の模様を入れたいところを包丁で切る。
- ④ ③の中に色のついた部品を入れていく。
- ⑤ 外側の白い部分を巻く。

※ 出来上がりの形を逆さにした状態で作っていく。

【井川町・鎌田さんの場合】

もち米粉を蒸して作ることが多かったが、鎌田さんの母親はもち米を炒ったものをよく作った。炒る作り方は失敗することが多いが、この作り方が一番美味しいという。粉を炒るので香ばしいのと、蒸さないの水っぽくならないのが美味しい理由である。

10 食べ方

冠婚葬祭時の口取りとして食べられた。3、5、7と奇数にするのが原則で、明治中期以降になると、きんとん・卵焼きなどと共に大皿に盛って出すようになった³⁾。

2～3日で堅くなるが、現在はレンジで温めて食べることができる。

11 歴史・分布

冠婚葬祭時の口取り、引きものに欠かせないものとして作られた。大きければ大きいほど、かまど（家の風格、特に経済状態）の大きさを表すとされた⁴⁾。主に県北部の内陸部や、沿岸北部の山沿いの地域で食べられてきた。

12 関連する郷土食

同様にもち米粉を使用した口取り菓子として、「しとぎ」「すまし餅」「巻き料理」「ゆべし」「三杯餅」「なると餅」などが、県内各地で確認できる。

【ごまもち】

北秋田市阿仁川流域の行事食として伝わっている。

- ① 白ごま、黒ごまを別々に炒ってすりつぶす。
- ② もち米粉にぬるいお湯を加え、砂糖と混ぜ合わせて蒸す。白ごま用・黒ごま用に分ける。
- ③ ①と②を混ぜ合わせた後、白ごまのもの、黒ごまのものを重ね合わせて巻く。
- ④ かまぼこ状に形を整えてから輪切りにする。

【やましな】

県南部に伝わるもち米を使用した口取りのお菓子である。名称の由来は定かではない。

- ① 蒸したもち米を乾燥させた後、石臼等で粉にする。これをやましな粉と呼んでいる。
- ② ①に砂糖を混ぜ、水を加えながら練り上げる。
- ③ ②と同じようにして、色づけのために梅漬けしたシソの葉を混ぜる。
- ④ ②と③を重ねて延ばし、巻き上げる。

13 伝承状況

かまぶくを家庭で作る機会は全県的に少なくなっているようだが、農家直売所や道の駅等では根強い人気があるようだ。ただ、若い世代になると食べた経験がない人も増えていると予想されるので、学校等での食体験が重要だと感じている。

【大館市の場合】

県内でも著名な農家直売所、「陽気な母さんの店」では商品として作られており、売れ行きは好調だそうである。

大館桂桜高校家庭クラブでは、前身である大館高校家庭クラブの時代から陽気な母さんの店の指導を受け、かまぶく伝承に取り組んでいる。同クラブでは、卒業式の日に感謝の気持ちを込めて3年生に送る「卒業かまぶく」が恒例となっている。地域の小学生や親子向けの講習会も行っている。

【井川町の場合】

井川町食生活改善推進協議会は、井川義務教育学校4～6年生が参加している、ふれあい学習「郷土料理クラブ」のサポーターとして児童の調理指導を行っている。また、7年生の家庭科の授業「郷土料理教室」で調理実習指導を行っている。これまで「よもぎ団子」、「笹もち」、「麦巻き」、「豆腐作り」、「煮込みハンバーグ・お弁当作り」、「おやき」、「だまこ鍋」の実践を行っており、「かまぶく」の実践が期待される。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年9月11日（日） 五城目町富津内中津又 小玉 星子宅
- ・令和4年9月12日（月） 井川町北川尻字海老沢樋ノ口79-2 井川町農村環境改善センター
秋田県食生活改善推進協議会会長 齋藤 カヅ子、副会長 鎌田 昌子
- ・令和4年9月22日（木） 大館市曲田家ノ後97-1 陽気な母さんの店
石垣 一子 ほか3名

註

- 1) 『食の祭典in阿仁』 阿仁町教育委員会 2005年 17頁
- 2) 『農家の手作り あきたの味』 生活改善実行グループ秋田県連絡協議会 1979年 22頁
- 3) 『伝えたい湖東の味』 湖東地区JA生活指導員協議会 1996年7月 30頁
- 4) 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年 254頁

参考文献

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

湖東地区JA生活指導員協議会編 『伝えたい湖東の味』 1996年7月

長崎京子・寺田要子編 『農家の手作り あきたの味』 生活改善実行グループ秋田県連絡協議会
1979年

(竹内 由紀子)

調査メモ～青森来た

基礎調査で、県北部の大館市比内地区を訪れた際、魚の行商が来ると「青森来た」と言っていたという話を聞いた。「行商人は汽車に乗って来た」そうなので、奥羽本線の青森（弘前）方面からの延伸にもなっていて、大館を訪れたと思われる。

同じ大館市で田代地区を訪れた際も、「行商人は弘前から汽車に乗って来た」そうで、ニシンやホッケ、缶詰（鯖の水煮）をよく買ったという。缶詰は、タケノコ（ネマガリタケ）と一緒に煮ることが多かったそうである。

奥羽本線鷹ノ巣駅から内陸方面に25kmほど入った上小阿仁村中心部でも、2日に1回ぐらい青森から魚を売りに来たという。青森のどの方面かは不明だが、汽車で運んできたらしいとのことなので、奥羽本線で弘前方面からの魚が入ってきていたと思われる。興味深いのは、乾物のかすべを使用することが一般的だった県内にあって、この地では生のかすべを使用していたことである。

上小阿仁村から南に向かい峠を越えると、食生活や言葉の違いが目立つ。例えば、県北部を代表する「きりたんぼ鍋」は上小阿仁村までは伝承されているが、峠を越えてすぐの五城目町には伝承されていない。五城目町に流通している八郎潟の魚は、上小阿仁村では食べていなかったとのことである。現在では、トンネルと橋により自動車でも15分程度であるが、上小阿仁村と五城目町の峠は人々の交流を妨げていたようである。

なお、徒歩移動が通常だった時代は、上小阿仁村の中心部から15km離れた八木沢地区の人々は、山越えルートにより五城目町との交流があったという。この地区は今回の調査対象ではないが、今後の追加調査が必要に思える。食文化の由来等を調査する場合は、現在の交通体系とは違う視点も必要のようだ。

(事務局)

【 きりたんぼ鍋 】

1 名称

炊き立ての飯をついて串に刺して焼いたものを「たんぼ」あるいは「たんぼもち」と呼び、「たんぼ」を手でちぎったり、切ったものを「きりたんぼ」と呼ぶ。「きりたんぼ」を入れた鍋料理を「きりたんぼ鍋」と呼ぶが、「鍋」を省略して、「きりたんぼ」と呼ぶ場合もある。「たんぼ」の語源は、①ガマの穂を秋田県鹿角の方言で「短穂」「立ち穂」と呼んだ¹⁾とする説、②「たんぼ」作りの最初の工程で、飯を枝（棒）に付けた形が、綿を丸めて布や皮で先端を包んだ、稽古用の「たんぼ槍」に似ているとする説、③槍の先端に被せる鞘に似ているとする説がある。



2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑪ 米を使用したもの（米粉・餅・すしを含む）で、特色があるもの。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で特色があるもの。

3 伝承地

（1）製造地域

鹿角、大館を中心とした県北部（図1）。鹿角を「きりたんぼ」の“発祥”、大館を“本場”とする、地元自治体による区分がみられる。「発祥の地 鹿角きりたんぼ協議会」のホームページには、発祥の地の由来が文献名とともに紹介されている²⁾。また、「秋田名物本場大館きりたんぼ協会」のホームページによれば、「大館地方におけるきりたんぼは「おふくろの味」「ハレの日の食べ物」として家庭で受け継がれてきましたが、明治中期、大館市内の料亭や旅館がおもてなし料理として「きりたんぼ鍋」を提供しはじめ、料亭間において味や具材が確立されました。それが現在まで脈々と受け継がれていることから、大館がきりたんぼの本場とされています。」とある³⁾。

（2）食す地域

鹿角、大館を中心とした県北部で食されていたが、市販品の流通等により県内全域で食されるようになった。県外でも都心部をはじめ秋田県のご当地鍋として知られ、広く食されている。

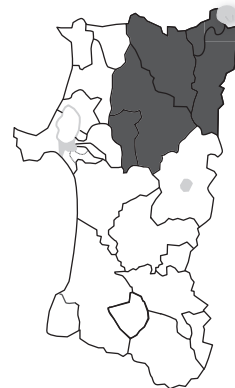


図1 きりたんぼの主な製造地域

4 伝承地の概要

鹿角、大館は、北東北のほぼ中央、秋田県の北東部に位置し、青森県や岩手県と境を接する地域である。秋田県北部を流れる米代川の上流域に鹿角、米代川の北部に位置するのが大館である。地理的な理由と、鹿角地域の花輪が南部藩時代の五大都市として栄えたことから津軽の中南部地域や岩手県とのつながりは強い。鹿角市も大館市も市街地は盆地に形成されているが、盆地から外れると山間部である。年間最高気温と年間最低気温の差が非常に大きい。年間を通して冷涼な気候であるため稲の栽培は不安定であった。しかし、江戸時代の佐竹藩政以来、可耕地をみつけては水田に開墾させ、品種改良を進ませたことが功を奏し、良質の米を産出するようになった。そのため、米をそのまま食べるだけでなく、餅や米粉として、また麴づくりにも利用するなど多様な米の加工法が発達した。山間部であるため山菜やきのこも利用されてきた。良質な米と山の恵みを生かした鍋がきりたんぼ鍋と言える。

5 作られる時期

年間を通して作られるが、特に毎年新米の収穫が終わると、収穫の労をねぎらって「きりたんぼ鍋」を囲む習慣がある。冠婚葬祭や遠方からの来客時、祝い事の席、現在は盆や年越しなど家族が集まるときにもよく作られる。特に、大館では祭り（地区によって5月や9月）に欠かせないものとなっている。

6 食される時期

作られる時期と同じ。

7 郷土食の概要

比内地鶏のガラの出汁と醤油などで作った汁に、炊いたご飯をすり潰して焼いたたんぼ、比内地鶏、キノコや野菜類を入れて軽く煮込んだ鍋料理である。県北の鹿角、大館地域が発祥の地とされる。炭焼きや木材の伐採のために山籠りをした人々が、冷えた握り飯などをつぶして棒に刺して焼いて食べていたものを、獲物の鳥の鍋に入れたことが始まりと伝えられる。各家庭で代々受け継がれてきた料理であるが、客をもてなすために欠かせない料理でもあり、冠婚葬祭の際にはよくふるまわれる。秋田県の郷土料理として知名度が高い。

8 原材料

- ・米：うるち米を使用。「あきたこまち」が使用されることが多い。家庭では自家で栽培した米を使用する場合もある。
- ・鶏肉：比内地鶏を使用。具材としては、むね肉ともも肉を用いる。丸鶏をさばいて用いる場合は内臓を加えることもある。比内地鶏の肉は赤みと弾力が強く、黄色みのある脂が特徴である。出汁用としてはガラを用いる。家庭では、自家で飼育された鶏が使用された。



写真1 具材（美ふじ）

- ・ごぼう：地元産のものを中心に用いる。
- ・マイタケ：地元産のものを中心に用いる。ネズミキノコ（ギンダケ）が入手できた頃は用いたが、最近は入手が困難である。ネズミキノコは香りが高く、美味である。
- ・ネギ：地元産のものを中心に用いる。根深ネギ系。
- ・せり：田ぜりを用いたこともあったが、現在は地元産を中心に栽培されたものを使用。
- ・しらたきまたは糸こんにゃく
産地は特に限定されない。鹿角市では必ず入る（理由は歴史・分布を参照のこと）が、鹿角市以外では入らない場合もある。他の具材とともに煮ないで、別に煮たものを具材とする場合もある（「かあさん」）。
- ・調味料：酒と塩と醤油。「美ふじ」で用いる醤油は、鹿角市花輪の浅利佐助商店製のこいくち醤油（混合方式製法）。家庭の場合は、少量の砂糖を入れる場合もある。

9 作り方

(1) たんぼ

- ① うるち米をやや硬めあるいは通常の硬さに炊く。飯をすり鉢に入れ、飯粒の形状が半分ほど残る程度（いわゆる「半殺し」の状態）まで、すりこぎでつく（写真3）。飯をつば釜（羽釜）で炊いていた時は、釜の中で飯をついた。家庭では丈夫な保存袋に入れて叩くこともある。適度なつき加減かどうかの目安は見た目だけでなく音でも判断できる。飯が粘り気を帯びて、ついた時「ねちゃっ」という音に変化し始めるのが適度な目安である（「かあさん」）。手水として食塩水（食塩濃度1%程度、塩辛い程度）を用いながら、搗いた飯をボール状に丸める。一升の米からたんぼ20本、つまり1本あたり飯165g程度が目安だが、店舗やきりたんぼ作り体験で提供する場合は、焼く時間も考慮し、100~120gと飯の量は少なめにする。1人前の串の数の目安は2本である。
- ② ①を秋田杉でできた角串の尖っていない方の先端に付け、手で伸ばしながら串に付け、ちくわ状にする（写真4）。串は、1.5cm×1.5cm×30~40cm程度（写真5）で、囲炉裏で焼く場合は長いものを用いる。串に飯を付けたら、まな板などの上で転がして均一な太さに整える。先



写真2 具材（かあさん）



写真3 ご飯をつく



写真4 丸めて串に付ける



写真5 串（秋田杉）

端部や、下部もきれいに整える。串に伸ばし付けた、たんぼの長さは15~20cm程度。

- ③ ②の串の尖っている方を、囲炉裏（写真6）で焼く場合は灰に、囲炉裏を模した専用の加熱器具（写真7）で焼く場合は台に刺して、均一に焼き色が付くように20~30分かけて焼く。焼きあがったたんぼは、串を持ち、手のひらにトントンと軽く打ち付けた後、串を引き抜く。加熱が不足した場合や、冷えてから串から飯を外そうとすると、飯が外れにくく、串に飯が付着してしまうことがあるので注意する。



写真6 囲炉裏で焼く

(2) 鍋の汁と具材

- ① 比内地鶏のガラを煮だして出汁をとる。出汁が濁らないよう弱火で煮出す。鶏のみを使い首の骨がホロホロと崩れるまで3時間ほど火にかける方法（「かあさん」）、昆布で取った出汁に比内地鶏のガラを入れて3~5時間煮出す方法（「美ふじ」）もある。家庭で鶏ガラで出汁をとる場合、最低1時間は煮出す。



写真7 たんぼ専用加熱器具

- ② ①の出汁に、塩と醤油で調味する。塩と醤油の塩分比率は、「かあさん」では塩7：醤油3とし、醤油が少なめの透明感のある汁に仕上げるが、醤油の比率を左記よりやや高くした色の濃い目の汁に仕立てる方法もある（「美ふじ」）。家庭では醤油のみで味付ける場合もある。汁の塩分濃度は2%程度（醤油の塩分割合を16%としたとき）にすることが多い。



写真8 きりたんぼ

- ③ 比内地鶏は一口大に切る。ごぼうは、ささがきにした後、水に少しさらしてアクを除く。マイタケは食べやすい大きさに手でほぐす。ネギは白い部分を中心に7mm~1cm程度の幅で4~5cm長さの斜め切りにする。せりは、根に付いた土や汚れを洗い流し7cm程度の長さに切る。根も用いる。しらたきは湯がいて、水気を切り、長い場合は切る。具材は鍋に投入する順序で皿やバットに並べておく（写真1、2）。

- ④ ②の調味した汁を沸騰させて具材を入れていく。基本的には鶏肉→きのこやごぼう→ネギ・たんぼの順に具材を投入する。具材や投入のタイミングがやや異なる「美ふじ」、「かあさん」の2パターンを記す。



写真9 具材とたんぼを煮る

【「美ふじ」の場合】

- ① 比内地鶏、しらたき、ごぼう、舞茸を入れて、ひと煮立ちさせる。出汁の出るきのこが入手できた場合は①の前に入れる。
- ② 煮えてきたらアクがある場合は除く。
- ③ たんぽを手でちぎるか包丁で2～3等分に切って（写真8）鍋に加え（写真9）、軽く煮る。長葱はこの時に加えるか、食感の好みに応じて、きりたんぽを2分ほど煮た後に入れる。
- ④ せりを加えたら、すぐに火を止める。（写真10）



写真10 ネギとせりを加える

【「かあさん」の場合】

比内地鶏→ごぼう→舞茸→手で2～3等分にちぎったたんぽと長葱とせりの根→せりの茎と葉の順に入れる。しらたきは入らない。各材料を加えて鍋に蓋をした状態で1～2分ほど煮てから次の材料を加える。蓋をすることで汁の蒸発を防ぎながら加熱時間を短くする。せりの茎と葉は煮ずに、火を止めてから加え、熱い汁をかける程度で香りを生かす。（写真11）。



写真11 完成した鍋

（3）加熱器具（鍋）について

「美ふじ」では土鍋、「かあさん」では鉄鍋を使用。保温性のある鍋が適する。

（4）その他

たんぽを焼く際、火に面した部分の焼き加減は焼いている本人には見えない。これを「たんぽ焼きのため（手前）知らず」と言う。焼き加減をみるのは、囲炉裏（熱源）をはさんだ向かい側の人の役目であり、お互いに向かい側のたんぽが焼けたかどうかを教え合いながら焼く。



写真12 なますを添えて

10 食べ方

加熱し過ぎない状態で食べるのがよいとされる。加熱し過ぎると、煮汁が煮詰まって塩辛くなるだけでなく、きりたんぽが著しく煮崩れたり、せりの香りが失われるからである。深めの椀や鉢に、すべての具材を同時に取り分けて食べる。汁は器の底に少したまる程度に入れる。薬味は使わない。

鹿角では、八幡平松館集落に古くから栽培されている地大根「松館しぼり大根」のおろし汁を少し椀に入れて食べる食べ方がある（「美ふじ」）。辛みが加わり、口の中がさっぱりし、食がすすむ食べ方である。

きりたんぽに必ず添えるものとして酢の物がある（「かあさん」）。酢の物は、大根がある時期は、なます（写真12）、夏場は春雨を使うこともあり、酢味噌和えを添えることもある。脂のコクのある鍋と、酸味の相性がよいためである。

11 歴史・分布

きりたんぽ鍋の発祥や伝播には様々な言い伝えがある。『秋田食べもの民俗誌』によると、きりたんぽ（鍋）は、比内地方（現大館市、比内鶏の原産地）から起こったとする説がある。しかし、鶏肉を食べるようになったのは近代であり、それ以前はヤマドリやキジを使った。県北では鶏肉の汁にたんぽを入れるようになったのは早い。たんぽ自体は、江戸時代からあり、当時南部藩領であった鹿角で、藩主をもてなすために、山ご（きこり）が山に行く際に持参するワッパ（弁当）の飯を串に指して焼いたものを出したことから生まれたとされる。

また、昭和以前から新米にみそを付け焼きするたんぽが「たんぽ焼き」と呼ばれ各地で食べられていた。鍋としての広がりや、県北で行われていた鶏肉の汁にたんぽを入れて食べる方法が昭和に入り、県全域に知られたためだという。『鹿角方言考』には、たんぽの調理法として、吸い物味の汁仕立てのきりたんぽ鍋が紹介され、明治十数年頃にはあったと書かれている。きりたんぽの味付けについては、明治の始めに鹿角で醤油作りが始まる前までは味噌味だった（「美ふじ」）。この点について、「秋田みそ・しょうゆPR協議会」のホームページによれば、「秋田で醤油が広く使われるようになる幕末期以前は、みそが主な調味料として使われており、甘み・うま味の多い秋田みそをベースに、秋田県産食材を使用した「きりたんぽみそ鍋」は、いわば古来伝承の味の復活でもあります。」とある⁴⁾。

具材についてみると、鹿角のきりたんぽ鍋にはこんにゃくが必ず入るのが特徴である。こんにゃくは古来“砂おろし”と言い、老廃物を体外に排出する働きがあるとされてきた。鹿角には奈良時代に開かれたとされる長い歴史を持つ鉱山があり、鉱山で働く人々の（じん肺）予防のため、こんにゃくを入れるようになったとの言い伝えがある。

比内鶏については、秋田県産種の鶏として昭和17年（1942）に国の天然記念物に指定されたことで食用が制限されたため、当時の比内町長の声かけによる「比内地鶏」の誕生につながる。昭和48年（1973）から比内鶏を県の特産物とするため品種改良が行われ、比内鶏の特長を引き継ぎながら食味を維持しつつ生産性を向上させるために、比内鶏のオスとロードアイランドレッド種のメスを掛け合わせた比内地鶏が作られた。また、「かあさん」の石垣一子氏によれば、昭和28年2月に大館市、大湯町（現鹿角市）にて（冬季）国民体育大会が開催された際、選手や関係者にふるまわれたことが、きりたんぽ鍋が広まった大きな契機になったという。

外食店での提供を通じた普及としては、「美ふじ」によると、「明治の頃、鹿角郡花輪の『一二三軒（ひふみけん）』が、初めてきりたんぽを提供した。それを、秋田市の『料亭 濱乃家』が習い、店で提供したことにより、秋田地域にきりたんぽが広まった」とのことである。

以上をまとめると、飯をつぶして丸めたり、棒に指したりして焼く、あるいは焼いたたんぽに味噌を付けたりした食べ物は江戸時代から食されていた。鹿角では、山ご（きこり）の間で焚火などで焼いたたんぽを、鳥やきのこなど山の産物とともに鍋に入れる食べ方があった。昭和に入り、この食べ

方が県全体まで「きりたんぼ」として広まった。味付けについては、醤油の普及以前は味噌仕立てや吸い物風仕立てであったが、県北で醤油が流通するようになった明治のはじめ頃から醤油を多く使う調味が登場した。主要な食材である鶏肉は、当初は野鳥であったが比内鶏が使われるようになり、昭和40年代頃には比内地鶏が使われるようになった、ということになるのか。

12 関連する郷土食

【味噌つけたんぼ】

みそたんぼとも言う。焼き上がったたんぼに味噌を塗りつけたもの、あるいは味噌を塗りつけた後、さらに炙ったものである（写真13）。味噌は秋田県産の赤味噌を用い、酒などを入れてのぼし、砂糖やみりんを加え、つやが出るまで高温で練って作る。味噌にくるみ、ゴマ、山椒などを入れる場合もある。軽食として親しまれている。飯の成形方法は異なるが、五平もちとつくり方は同じ食べ物と言える。



写真13 味噌つけたんぼ

【だまこ（だまっこ）】

県北部から沿岸北部を中心とした郷土料理である。だまこはだまこもちとも言う。だまこを入れた鍋料理がだまこ鍋である。だまこは、たんぼと同様に飯を搗いて食塩水を用いながら整形したものであるが、たんぼと異なるのは、ピンポン球大に丸める点と、焼かない点である。だまこ鍋の具材は、基本的にきりたんぼ鍋と同じものである。だまこは手軽に作れるため、だまこ鍋はきりたんぼ鍋より日常的に作りやすい。だまこ鍋は、鍋仕立てにせずだまこ汁として食べることもある。だまこ鍋は鹿角地域や八郎潟周辺が発祥との説もあり、鹿角では、きりたんぼ鍋とともに継承されてきた。現在、きりたんぼ鍋と同様に主に県内各地で食されている。

飯などを半つきにした郷土料理としては、他に、県内では、あんぷらもち（男鹿市）（写真14）、県外では、しんごろう（福島県）、やまもち（新潟県）、のたもち（長野県）、半つきにしたものを串に刺して焼いたものでは五平もち（長野県・岐阜県・愛知県）などがある。



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真14 あんぷらもち

13 伝承状況

2010年の調査では、きりたんぼ鍋を手作りしている人は秋田県全域の平均で対象者数の1074人のうち91.6%の984人で、1996年の調査より3.1ポイント増加した。だまこ鍋も同様に11.5ポイント増加した⁵⁾。これは食材の一部またはすべてが地元のスーパーマーケットや直売所などで広く販売されることによるものと考えられる。ただし、手作りと言ってもたんぼやだまこ、鍋のスープは、真空パックやレトルトなど調理済みのものを購入する機会が増えている。

伝承につながるイベントとしては毎年、大館市では「本場大館きりたんぼまつり」、鹿角市では「きりたんぼ発祥まつり」が開催されており、それぞれの祭りでは、きりたんぼが食べられるだけでなく、きりたんぼ作りの体験もできる。また新米の出回る時期になると、新米のきりたんぼを味わう「たんぼ会」が鹿角や大館近辺を中心に催される。「たんぼ会」は明治時代からの伝統である。学校給食については本稿では触れないが、秋田県内の一部の小学校では「なべっこ遠足」が実施されており、子どもが協同してきりたんぼの調理をする機会が多くはないがある。

民間の取り組みとして、鹿角市「美ふじ」では、きりたんぼ鍋を提供するだけでなく、きりたんぼや鹿角の歴史を学びながらのきりたんぼ作り体験を実施している。店主の加藤照子氏は、自らの店舗外でも、様々な場で鹿角の味を普及する活動を行っている。加藤氏は「発祥の地 鹿角きりたんぼ協議会」の理事でもあり、「発祥の地鹿角 きりたんぼ協議会」はきりたんぼ鍋の継承のため活動している。現在の会員は27名で、毎年イベントで、道の駅などできりたんぼ鍋を提供している。「発祥の地鹿角きりたんぼ協議会」の前身の「かずのきりたんぼ倶楽部」は、一般社団法人 日本記念日協会に申請して、たんぼが囲炉裏に立って焼かれている姿が「1111」と似ていることから、11月11日は「きりたんぼの日」と認定された⁶⁾。また、鹿角市では、イメージキャラクター「たんぼ小町ちゃん」がきりたんぼの発祥の地のPRに貢献している。大館市「陽気なかあさんの店」は、きりたんぼ鍋やみそつけたんぼ作りの体験ができる専用施設を付帯しており、修学旅行生などの受け入れを行っている。「陽気なかあさんの店」は女性農業者らによる直売所から現在は会社組織に発展しており、埼玉県にある女子栄養大学において「きりたんぼ講習会」を行うなど社長の石垣一子氏を中心に、きりたんぼ鍋や大館の食の普及活動を行っている。

県外の状況を見ると、東京都内で真空パックのきりたんぼ（青森県、秋田県でスーパーマーケットを展開する株式会社伊徳製造など）や、「比内地鶏スープ」が販売されている。また、インターネットなど通信販売できりたんぼ鍋セットが複数のメーカーや店舗から販売されていることから、県外においてもきりたんぼ鍋の人気の高さが伺える。飯をついたり、焼いたりする工程や、汁が濁らないよう丁寧に鶏ガラで出汁をとる工程など、時間と手間のかかる部分の多くは外部化されながらも家庭内で食されており、イベント、学校教育、産学連携などの手段を通して、伝承されている。

14 現地調査日・調査地

- ・令和5年2月16日（木） 鹿角市花輪花輪155-7 サロン・ド割烹「美ふじ」
発祥の地鹿角きりたんぼ協議会理事 加藤 照子
(きりたんぼコーディネーター)
※ 文章内では「美ふじ」と表記
- ・令和5年2月17日（金） 大館市曲田家ノ後97-1 陽気なかあさんの店
石垣 一子
※ 文章内では「かあさん」と表記

註

- 1) 大里武八郎 『鹿角方言考』 鹿角方言考刊行会 1953年 169頁
- 2)、3)、4) 令和5年12月1日閲覧
- 5) 佐々木信子 「秋田の食文化のゆくえ～郷土食と甘味嗜好は未来に受け継がれるか～」 『伝

続食品の研究 (38) 』 日本伝統食品協会 2012年

6) 一般社団法人 日本記念日協会 <https://www.kinenbi.gr.jp/> 令和6年3月6日閲覧

参考文献

大里武八郎 『鹿角方言考』 鹿角方言考刊行会 1953年

太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年

(伊藤 有紀)

郷土食継承に向けて

鹿角市歴史民俗資料館は、主催事業として「一食体験－郷土食を食べよう」を開催している。目的は、食べる機会の少なくなった郷土食の伝承につなげることで、令和5年度は令和6年2月25日に開催済みだが、参加希望者が多かったことから、令和6年3月10日に追加開催とした。以下は追加開催した事業の様子である。

- 講師 加藤 照子 氏（郷土料理研究家、美ふじ店主）
- 参加者 17名（女性15名、男性2名）
- 参加費 1,500円
- 内容 資料館での調理はできないことから、弁当を食べる形で歓談する。

令和5年度鹿角市歴史民俗資料館
「一食体験 郷土食を食べよう」2024.03.10(日)

本日の献立

デザート (ごり豆) 黒豆・もち米・黒砂糖	煮しめ 寒ダラ・凍豆腐・ゴボウ ニンジン・山菜	煮つけ 馬肉・寒干しダイコン コンニャク	汁物 八杯豆腐 (除夜豆腐)
炒めもの 真だら子のキャベツ和え	ご 飯	貝 焼 サメとヒロコ (味噌味)	〈おまけ〉 モロコシ 地膚子納豆
漬けもの 身欠きにしん・ダイコン ニンジン・笹・タカノツメ		松前漬け ニシンの 昆布巻き	

調理担当 美ふじ 加藤照子



各地で公民館主催事業等で料理教室が開催されているが、郷土食の継承を目的に、調理ではなく体験するだけの事業は珍しい。調理となるとハードルが高く感じる人が多いかもしれないが、体験する（食べる）だけの事業のニーズは大いにあると感じた。

(事務局)

【 熊鍋 】

1 名称

「熊鍋」と呼ぶことが多いが、年配の人が「熊かやき」と呼ぶ地域もある。『角館誌』¹⁾や『秋田食べもの民俗誌』²⁾では、頭や背骨などを切って野菜を入れ、鍋にしたものを「ナガセ汁」と紹介しているが、北秋田市大阿仁や由利本荘市鳥海町百宅では「熊鍋」と呼んでいる。



2 特色

- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- 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。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

製造地域：秋田県北秋田市や、仙北市、由利本荘市鳥海町など、マタギと呼ばれる狩猟民の居住地域を中心に伝承されている。熊の解体作業はマタギが行い、調理も行う。家族に肉が分配された後で女性が調理した。

食す地域 上記地域が中心であるが、希少価値の高い肉のため、贈答品とされることもあった。

4 伝承地の概要

秋田県の山間部では、古くからマタギと呼ばれる狩猟民の住む地域がある。県内には数多くのマタギ集落が伝えられており、カモシカやクマ、ウサギなど、さまざまな動物の狩猟を行った。クマは1人でも獲ることがあるが、多くの場合、複数人で獲る巻き狩りという方法がとられた。また、獲った獲物はマタギ勘定と呼ばれる、全ての部位を平等に分配する方法がとられたため、マタギ1人が得る肉の量は限られていた。そのため、食用とする肉はほぼ地域内で消費され、その他の部分は薬の原料として販売されたりした。

5 作られる時期

クマ肉は、春先の冬眠から覚める前が良いとも、冬眠する前の秋口が良いとも言われる。春先のクマは冬眠している間食事をしないため、食べたもののくせがつかず、脂もちょうどよく落ちている。冬眠前のクマは脂をたくさんたくわえており、脂にも独特の風味がある。脂を食べるなら秋口のクマ肉がよいというという人もいる。

6 食される時期

獲れた時にすぐに食糧にしたので、秋口から春先が多かった。北秋田市大阿仁地区（以下、「大阿仁」と表記する）では、クマがたくさん獲れた時は塩か味噌漬けにしておき、食べる時に塩抜きをする。大阿仁では、塩漬けにした肉を沢水につけておいたり、土蔵に雪を詰めて保存したりしたという。由利本荘市鳥海町百宅（以下、「百宅」と表記する）では雪の中に入れておくと、7日から10日ほど保存できたという。

冷凍庫が普及してからは、水分をよく拭き取り、真空にしたものを冷凍しておくと、一年中食べられるようになった。肉と脂身とを別にして冷凍しておくと、肉が冷凍焼けしないという。

7 郷土食の概要

クマ肉を大根、ゴボウ、ネギや山菜などで煮て味噌味をつけた鍋である。マタギ勘定で分けた肉を鍋にするが、内臓は別に調理する。クマは獣臭がするため、味噌やゴボウなどで匂いを消すことが多い。地域や家によって具材は異なるが、大阿仁では、「熊鍋には山のものを入れる」と伝えられている。

8 原材料

- ・クマ肉：猟期に捕る。肉の解体については、必ずマタギ達が行う。解体する際はケボカイと呼ばれる儀式を行うが、現在では行わないこともある。この儀式を、百宅では「インドウをわたす」と言っている。百宅マタギはケボカイは必ず長老が行い、すべての部位を平等に分配する。阿仁マタギも毛皮と熊の胆以外は全て「マタギ勘定」と呼ばれる、平等に分配する方法をとる。毛皮や熊の胆は、競売にかける等で分けた。

【北秋田市大阿仁の場合】

各家庭によって入れるものは異なるが、その時期に採れる野菜や山菜を使った。春に鍋を作る時はアザミ（ドウガラ）の香りが良いため、醤油で味をつけて汁を少なめにし、冬に大根を入れる時には味噌味にするという人もいる。なお、ネギは味が強いので、熊鍋には入れないという人もいる。

- ・アザミ・アイコなどの山菜：クマがとれる時期にアザミが採れたので必ず入れた。アイコは時期がずれるので、塩漬けにしたものを使う。この他、旬の山菜を入れた。
- ・大根：自宅で栽培したものや購入したものを使う。大根はあらかじめ米のとぎ汁でゆがいておく。そうすることにより、大根の色も白くなるし、大根臭くならないという。
- ・タケノコ：採れる時に採っておく。現在は缶詰にしたものを使用する。
- ・ゼンマイ：乾燥させたゼンマイをもどして入れる。春に採ったゼンマイはゆがいて天日干しにする。途中何度も手でもみながらしっかり乾燥させる。食べる時に再度10分くらいゆがき、水を取り替えながら3日くらい休ませて、ゼンマイを太くもどしておく。ゆがいてすぐ食べると苦いからという。食べる直前に、熱湯に10分くらい入れておく。
- ・味噌：自宅で作ったものや、購入したものを使用する。場合によっては加工所に委託する。今回

の調査では、大豆1升到麴1升5合、塩4合の割合の味噌を使用した。

【仙北市桧木内の場合】（熊鍋：年配の人はクマかやきと言う）

- ・白菜、ゴボウ、ネギなどの野菜：以前は自宅で栽培したものを使用した。
- ・ゼンマイやワラビなどの山菜：山で採ったものを使用する。ゼンマイと干しワラビは乾燥させておき、食べる時に何度も湯を代えてもどした。またアイコやアザミ（シダレツバという、あまり大きくならないもの）、ミズなど、その時期に採れたものを入れた。ゴボウ、ネギ、白菜は必ず入れた。
- ・味噌：以前は自宅で作っていたが、現在は購入し、1年間寝かせておく。

【由利本荘市鳥海町の場合（百宅マタギ）】

- ・大根、ゴボウ、ネギなどの野菜：以前は、自宅で栽培したものを使用した。
- ・豆腐：以前は自家製のものを使用した。豆腐が作れる家庭は特別であったという。
- ・味噌：家庭で作ったものを使用していたが、麴や塩の割合などは不明である。

【藤里町の場合】

大根とネギのみ。大根がクマのうま味を吸ってくれるので、大根は必ず入れた。味噌は、以前は作っていたと思われる。



写真1 クマの肉

9 作り方

【北秋田市大阿仁の場合】

- ① クマ肉（写真1・部位は不明）を赤身と脂身とに分け、一口大にうす切りにしたものを柔らかくなるまで煮る。以前は水と酒を入れてゆっくり煮たが、現在は圧力鍋で15分ほど煮る。クマ肉は個体により味もかたさも異なる。
- ② タケノコ、ゼンマイ、ミズは4～5cm位に切っておく（写真2）。大根は乱切りにして、米のとぎ汁でゆがいておく。
- ③ クマ肉が柔らかくなったら、一旦ゆで汁と肉とを取り分け（写真3）、ゆで汁の灰汁を取る（狩猟の後で行う反省会では、灰汁をとらずそのまま煮る）。
- ④ 灰汁をとったゆで汁に、クマ肉（赤身と脂身）、タケノコ、大根、ゼンマイを入れて（写真4）水を足して煮る。マイタケが多く採れる地域のため、マイタケをいれる家もある。
- ⑤ 味噌を入れ、最後にミズを入れる。ミズは葉をとって、



写真2 具材



写真3 汁と肉とを分ける

4～5cmに折りながら皮をむいたものを入れる。

- ⑥ 肉の脂身は多いと食べにくいことがあるので、小さく切って（写真5）、量を加減して入れる。一煮立ちしたら出来上がり（写真6）。

【仙北市西木町桜木内の場合】

- ① クマ肉を水から煮て灰汁をとりながら酒を入れ、柔らかくなるまで煮る。酒はなんでも良いが、昔からどぶろくは入れなかった。
- ② 肉が柔らかくなったら、味噌と白菜、ゴボウ、ネギなどの野菜を入れた。場合によっては糸こんにゃくも入れた。肉は骨付きのものを使ったり、肉のみを使ったり、その時によってさまざまである。あばら骨の部分を使う場合は、大根を一緒に入れて水から煮る。そうすることによって大根に味がしみるといふ。
- ③ ネギやゴボウ、季節の野菜を入れ、味噌で煮た。この地域では、四つ足の動物は味噌味、二本足の動物は醤油味にするという。



写真4 具材を入れる



写真5 脂を切る



写真6 完成

【由利本荘市鳥海町百宅の場合】

クマは肉の部分が多いため、肉を分けておく。剥製にしたり毛皮を販売したりする際には頭や手足をつけておくが、販売しない場合は頭も毛をとって熊鍋に入れた。手足は肉のついているところが少ないため、食べることはない。

手足以外の肉や他の部位は、一度水から煮た後、味噌で味付けをした肉を一旦取りだしてから、汁に大根、豆腐、ゴボウ、ネギを入れ、後から肉を均等に取分けした。基本的に全て味噌味だった。

【藤里町の場合】

クマ肉は冬場、猟師からもらった時しか食べられなかったもので、その日に食べることが多かった。クマ肉に限らず、肉類を保存する場合は、冬場は雪に埋めておき、それ以外の季節では塩漬けにしておいて、食べる時に舟のような容器に水を流しておき、その中で塩抜きをした。

熊鍋は冬場に作ることがほとんどであったので、大根や大根葉の干したものを入れ、あればネギを入れ、味噌で味をつけた。大根葉はあらかじめ干しておき、食べる時に灰汁が抜けてお湯がきれいになるまで何度もゆがいておく。それをザルに入れて凍らせておいたものを使用した。

大根はクマの脂を吸ってくれることもあるが、大根で量を増やすという意味もあった。

10 食べ方

巻き狩りでクマを捕った場合、1人ずつの分配量が限られるため、クマ肉や内臓の部位は「反省会」（現在の大阿仁での呼び方。百宅マタギは「山の神」という）と称する宴会で消費され、自宅に持ち帰れる分はほぼなかったという。そのため、クマ肉は獣肉の中でも一番貴重なものと考えられている。

- ・モチグシ：大阿仁では、クマを捕るとモチグシという、肉や内臓の部位などをクロモジの枝に刺し、焼いて食べるが、これは猟に出た者しか食べることは出来ず、家族は串から外してしか食べることが出来なかったという。
- ・脳みそ：百宅では、クマを捕った後、脳みそを取りだして山の神に捧げたという。その後皆で食すが、生のまま刺身のように醤油をつけて食べた。また、熊鍋に入れた頭の部分は、シカリと呼ばれる師匠を中心とした長老達で分け合った。百宅ではクマの頭が特別なものであったことが分かる。

11 歴史・分布

クマ猟などは古くから行われていたが、藩政期から狩猟者は狩猟許可書を持たなくてはならず、クマを捕った時には熊の胆と皮とを藩主に上納することが決められていた³⁾。熊の胆は薬の材料として高値で売買され、マタギ達の貴重な収入源でもあった。

『門屋養安日記』にも、天保10年（1839）に、熊貝焼を振る舞われたという記述があり、以後もしばしば熊肉を貰った、もしくは振る舞われたとある⁴⁾。他にも兎や猪、山鳥などの記述があるが、熊肉は特別な肉であったことがうかがえる。

明治のはじめ頃までは、マタギ達はカモシカを捕ることが目的であった⁵⁾が、カモシカが狩猟法の一部改正によって狩猟対象獣から除外されると、クマ猟が主流になった。クマは肉や毛皮、胆だけでなく、血や排泄物に至る全ての部位が食用や薬の材料とされ、捨てる部分がなかった。また、猟でクマが捕れる機会も少なく、クマの肉はほとんどが猟を行った地域で消費され、他地域に流通することは稀であった。

以前はクマよりもウサギの方が圧倒的に捕れ、クマ肉は稀少な獣肉であったが、昭和50年代頃から、クマの冬眠期間が短くなり、3月頃から活動をはじめるとなったため、ウサギよりもクマの方が多く捕れるようになったという。その頃から次第に毛皮や熊の胆が売れなくなっていき、現在では廃棄せざるを得ない状況になっている。以前は、はく製や獣皮などにしていた毛皮であるが、現在は別の活用法を模索している。また、熊の胆は貴重なため、マタギ達で分配しているという。

12 関連する郷土食

【クマの手足】

仙北市西木町桧木内では、昭和30年代まではクマは毛の部分以外すべて食べたという。毛のついたまま手足を水から煮る。2～3時間ぐらい経つと毛が取れるようになるので、残った毛を毛抜きで抜き、再び煮る。長い間煮た後に味噌で味をつけ、指の部分も煮る。クマの手足はコラーゲンが多いので、肌によいとされる。大抵はマタギ達で食べるため、各家庭で食べることは稀であったという。

【内臓】

県内のほぼ全域で食べられる。クマが食べていたもので、内臓の匂いが異なるという。内臓は臭みがあるため、水から長い間煮て、味噌か醤油で味付けをする。大阿仁では内臓はマタギ達が猟の後の宴会（反省会）で食べるもので、家族の口にはまず入らなかったという。内臓が柔らかくなるまでは2～3時間かかるので、この間にクマ肉を分ける「マタギ勘定」を行った。

桧木内では、内臓部分は生姜や唐辛子を入れて味噌や醤油で煮た（写真7）。他にも、心臓の部分を切って焼き、塩味で食べたり、肝臓部分を3～4年塩漬けにして塩辛にしたりする（写真8）。また、以前は心臓や肝臓などの部分をトリキとマダ（シナノキ）の枝に刺して焼き、山の神に捧げたという。トリキとマダを使うのは、「又捕る」という意味があると言われる。

百宅でも、心臓や肺、肝臓の部分を串に刺して塩をつけて焼いたものを食べるが、大阿仁のように特別な食べものという感覚はなかった。

【骨の部分】

大阿仁では、骨についた肉を茹でて塩で食べる。以前は髓の部分、特に背骨の髓を串に刺して吸って食べたという。

桧木内では骨汁（ほねじる）にした。肉をあまりこそげていない骨を切って水から煮、大根、ゴボウを入れ、味噌で味をつけた。ゴボウは肉の臭いを消すために必ず入れたという。

【首の部分】

藤里町では、1cmほどの厚さの脂がたまった首の部分を5cm四方に切り、味噌漬けにして食べたという。詳細な作り方は不明だが、チーズに近い味ではあるものの、さっぱりしていて食べやすかったという。

【子グマ】

桧木内では保存のために味噌漬けにしておき、焼いて食べた。現在ではドレッシングなどに4～5日ほど漬けておいた後に焼いた料理（写真9）などがあり、時代や各家によって、調理の仕方が変化する。

こうした料理の他にも、クマの血や脂、骨などは薬の原料として用いられ、廃棄する部分は殆どなく、大切に使われた。クマ肉はこれまで流通されることが少なく、マタギの家族でさえ食べる機会が少なかったこと、また、以前はクマを仕留めた際にケボカイなどの特別な儀式があったことなどから、クマ肉は牛や豚、他の獣肉よりも貴重であり、特別なものであったと認識されている。



写真7 内臓



写真8 肝臓



写真9 子グマ料理

13 伝承状況

数年前からクマ肉を県外の人に知ってもらおうとする活動が行われている。田沢湖猟友会の会員で組織された「田沢湖ジビエの会」では、2019年にクマなどを食肉加工する加工所を整備し、クマ肉の販売に力を入れるようになった。鶴の湯温泉が田沢湖駅前に自動販売機を設置し、そこでクマ肉を販売したり、クマ肉の缶詰やカレーのレトルトなどをスーパーや道の駅などで販売したりしている。また、旅館などでクマ鍋を提供し、県外客に食べてもらうなど、ここ数年、クマ肉を秋田県の新たな観光資源とする試みがなされている（写真10）。



写真 10 加工品

14 現地調査日・調査地

- ・令和5年3月15日（水） 仙北市西木町桜木内 門脇 万之助宅
- ・令和5年7月24日（月） 北秋田市阿仁比立内字前田表46 松橋旅館 松橋 悦子
- ・令和5年12月5日（火） 由利本荘市岩谷町（鳥海町百宅出身） 佐藤 一太郎宅

註

- 1) 「角館誌」編纂委員会編 『角館誌 衣・食・住編』 1980年 165頁
- 2) 太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年 27頁
- 3) 武藤鉄城 『秋田マタギ聞書』 慶友社 1969年 177頁
- 4) 茶谷・松岡編 『近世庶民生活史料 未完日記集成 第一巻 門屋養安日記上』 1996年 103頁
- 5) 田口洋美「生業伝承における近代一軍部の毛皮収集と狩猟の変容をとおして」香月洋一郎・赤田光男編 『講座日本の民俗学 10 民俗研究の課題』 2000年 35頁

参考文献

- 太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年
- 田口洋美 『マタギー森と狩人の記録ー』 慶友社 1994年
- 田口洋美「生業伝承における近代一軍部の毛皮収集と狩猟の変容をとおして」香月洋一郎・赤田光男編 『講座日本の民俗学 10 民俗研究の課題』 2000年 35頁
- 茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第一巻 門屋養安日記上』 1996年
- 茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第二巻 門屋養安日記下』 1997年
- 「角館誌」編纂委員会 『角館誌 第八巻 衣・食・住編』 1980年
- 武藤鉄城 『秋田マタギ聞書』 慶友社 1969年
- 杉浦健一 「昭和10年度採集手帖 秋田県北秋田郡荒瀬村」

（丸谷 仁美）

【 けの汁／きゃのこ汁／きゃのこ 】

1 名称

「粥の汁(かゆのしる)」を語源とする説があり、地域により色々な呼び名がある。県北部の大館市や鹿角市では「けの汁、きゃの汁」、沿岸北部の三種町や南秋田郡では「きゃのこ(汁)」と呼ばれている。



2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- ② 保存用に作られるもので、地域性が高いもの。
- ⑩ 山菜やきのこを使用したもので、特色があるもの。

3 伝承地

県北部では、内陸部の大館市から鹿角市にかけてが中心だが、北秋田市や能代市にも伝承されている。また、八郎湖周辺にも伝承されている。

4 伝承地の概要

県北部の中でも、大館市は青森県（旧津軽藩）、鹿角市は岩手県（旧南部藩）とのつながりが深い。また、内陸部であり山菜類が豊富に採れる地域である。八郎湖周辺は、沿岸部ではあるが、背後にすぐ山地をかかえる地形であることから、山菜類が容易に採れる地域である。

5 作られる時期

主に、小正月の前に大量に作りおきする。小正月を女正月といい、女性たちが実家に帰るなどして小正月にくつろぐために大量に作ったとされる。北秋田市では春彼岸に作る地域がある。

6 食される時期

小正月の行事食として、主に小正月から1週間程度食べる。真冬なので氷が張った状態で保存されており、大館市では1か月も食べ続けたという話も聞かれた。

7 郷土食の概要

塩漬けた山菜や野菜を細かく切って味噌味で煮る。小正月の行事食として食べられてきた保存食である。ずんだ（大豆の粉と餅米粉などを混ぜて小判状に焼いたもの、大豆を固めにゆでてからつぶし小判状にして焼いたものなど）を混ぜることが多い。

青森県全域では「けの汁」と呼ばれており、農林水産省のデータベース「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」では、青森県の郷土料理として紹介されている。

8 原材料

【大館市の場合】

- ・大根：以前は凍み大根を使用。凍み大根にすることによってシネットする。煮たときに柔らかくなる。
- ・ゴボウ：皮を向いて、2 cm角ぐらいに切る。先に味噌で煮ておくとよい。
- ・ニンジン：湯がいたもの。
- ・ユリ根：お客さんが来るなど特別な機会に入れる。
- ・ハタケシメジ、サモダシ、ホウキダケなどキノコ類
- ・塩漬けておいた山菜類：フキ、ウド、サク、ミズ、ゼンマイなど
- ・油揚げ
- ・昆布：焼いておく。焼かないと出汁をとる時にどろっとして腐りやすくなる。
- ・煮干し
- ・ずんだ：煮た青大豆をつぶし、もち米粉を混ぜて焼いたもの。
- ・味噌

- ・ナス（皮をむいて塩漬けたもの）を入れる家もあり、こんにゃくのような食感だった。
- ・こんにゃくや溶けやすいじゃがいもなどは入れなかった。
- ・塩漬けたものが多いが、味が強いわけではない。その分香りを大切にするので、香りの強いウドやサクを入れる。
- ・農家にとって煮干しは貴重だったので、フナを焼いて乾燥させたものを煮込んで出汁を取ったりしたが、フナの出汁は美味しくなかった。
- ・ずんだを作れない人は大豆をから煎りしたものを鍋に入れて食べた。冬の間十分にタンパク質をとるために入れるのだと理解されている。

【井川町の場合】

井川町は東西に細長い地域で、八郎湖岸と山の地域とで入れる具が違う。

- ・こんぶ、干しいたけ、フキ、ワラビ、ゼンマイ、アイコ
- ・シニョ：和名エゾニュウ、別名サク、ニオサク、中の芯だけとって塩漬けておく。



写真1 ゴボウとニンジン



写真2 山菜と油揚げ



写真3 昆布と煮干し



写真4 ずんだ

- ・大根、人参、ごぼう、栗、ゆり根（贅沢するとき）
- ・さつまいも、じゃがいも、金時豆、厚揚げ、キノコ類
- ・味噌 ※ 少し醤油を入れる人もいる。
- ・じ（ず）んだもち：乾燥した青大豆の粉と米粉を練って、小判型にして焼いたもの。
- ・きゃのこにはずんだもちがつきもの。ずんだもちが入らないとただの煮物である。
- ・じんだもちを入れると汁が少しとろとする。溶けやすいので、固めるために米粉を多めに入れたりする。現在は米粉と小麦粉を半々で入れる。米粉だけだと崩れやすい。
- ・1月15日の前に、スーパーや直売所で餅状のずんだが売られるが、手作りが美味しい。最近はきゃのこを作る人がいなくなったので、あまり売らなくなっているかもしれない。
- ・じんだちは普通の煮物（山菜や豚肉など）やみそ汁に入れたりもする。きゃのことと同じような感じだが、きゃのこには肉や魚などを入れない。



写真5 出汁をとる



写真6 ずんだを焼く

9 作り方

【大館市（石垣さん）の場合】

- ① 鍋に煮干しと焼いた昆布を入れ、水から出汁を取る。（写真5）
- ② 枝豆ペーストとつなぎにもち米粉を混ぜ、小さなこぶし程度に分け、小判型に作り（ずんだ）両面を焼く。（写真6）
※ 枝豆ペーストは市販品。枝豆ペーストを使用したのは石垣さんの工夫で、大館では、最近はきゃの汁はほとんど作られなくなっているが、作っていた当時は、青大豆をふやかして潰したものを使用した。
- ③ 出汁がとれたら昆布と煮干しを取り出し、きのこ類、ごぼう、にんじんを入れ、煮立たせる。
- ④ 味噌を入れた後に山菜と油揚げを入れる。
- ⑤ 大根を入れる。（写真7）
- ⑥ オリミズとゼンマイを入れる。オリミズは最初から入れても大丈夫だが、ゼンマイとワラビは火を止める寸前に入れて煮込まない。煮込むとどろっとなってしまう。
- ⑦ ある程度煮たら火をとめる。冷める時に味が沁みると言われている。
- ⑧ ②を2cm四方くらいに切って混ぜる。それほど煮ないで



写真7 具材を煮込む



写真8 ずんだを混ぜる

出来上がり。（写真8）

※ 今回はずんだを最後に入れたが、以前は出汁をとるために他の具材よりも先に入れた。

- ・かつては、ずんだを作るもち米粉は貴重で少ししか使わなかったので、冷めればぼろぼろ崩れた。
- ・扇田の市日では正月頃から1枚数十円（昭和30年代）でずんだが売られていた。小正月が近くなると、町の人の多くはずんだを買ったようだ。
- ・買ってきたずんだを細かく切ってあられのように揚げた家もある。油が栄養になるからという。
- ・ずんだを売りに行くときは、スギのダシ箱に蓑を敷いた上に並べて持っていった。スギのダシ箱が水分調整をしてくれた。

【大館市の場合】 ※ 陽気な母さんの店での聞き取りによる、50～60年前の様子

- ・この辺りでは「けの汁」と呼んでいるが、今はほぼ作っている人はいないだろう。
- ・正月・小正月用に、女性を中心とする家内の人たちが休養するため、いつでも食べられる保存食として作っていた。特別な料理という感じはないが、普段は作っていなかったように思う。
- ・薄めの味噌味で、食材の味が分かる感じ。冬場なので、寒気のため自然保存がきくので、おつゆ代わり、煮物代わりに1か月は食べ続けた。小正月が近くなると再度作った。
- ・食材は1cm角の均等な大きさに切り、その作業が手間だった。大きな家では、分家の人の本家に集まって五升鍋で調理し、できあがったものをお餅とともにそれぞれ持ち帰った。
- ・浄應寺（大館市大館）では、けの汁を自家で缶詰にして県外に嫁いだ娘に送っていた。

- ① 豆腐を水切りし、油揚げとうふにする。油は現地で取れる菜種油だった。
- ② 白で青豆をつぶし、ずんだ（ダシ用兼食用・「畑の肉」と言っていた）を作る。つなぎに小麦粉を入れた。当時は貴重なもので行商ではかなり売れた。
- ③ ずんだを10cm強の小判型にして、焼いた（後年は油揚げした。その方が青臭さが取れるとのこと。青臭くて食べられないこともあったとのこと）。
- ④ ずんだ・昆布（入れすぎない）・にぼし等でダシを取った鍋に、大根・にんじん・ゴボウなど根菜中心の食材を入れる。炒った大豆やユリ根（贅沢品）を入れることもあった。
- ⑤ 塩漬けで保存していたサモダシ（和名ナラタケ）、アカキノコ（和名サクラシメジ、クリタケ）など山菜全般を入れる。ワラビは降ろし際に入れた。フキ、ウド、サクは香り付けで必ず入れた。
- ⑥ 大鍋で煮る。大きな家では、味付けの味噌は皆ですり鉢ですった。2～3日前から味噌を専用のさらし袋に入れて吊るし、落ちてくる液体を味付けの醤油代わりに使った家もあった。醤油は貴重品だったので瓶に保存していた。

【井川町の場合】

井川町では「きゃのこ」と言い、「汁」という語は付けない。具が主体という感じで、塩漬けにしておいたキノコ類をたくさん入れる。キノコ・山菜の塩ものをつくっておかないと、すべて買い揃えようとする大変である。塩もののキダシ（塩抜き）によって味が左右される。キノコ・山菜とずん

だ（ずだ餅、じだ豆などとも言う）が入らないと、きゃのこはただの煮物になってしまう。

【北秋田市の場合】 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」¹⁾より

- ① 乾燥青豆に熱湯をかけ、水気をきってからつぶし素揚げする。
- ② 山菜は2cmの長さに切り、根菜類や角こんにゃくは2cm×1cmの拍子木切りにする。
- ③ 角こんにゃくはアク抜き、大根は下ゆで、ゴボウとニンジン油で炒める。
- ④ 鍋に具材を入れて炒めてから、出汁（昆布と煮干し）と酒を加えて煮込む。
- ⑤ 崩れやすい厚揚げは最後に加え、味噌で味付けする。

【潟上市の場合】 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」¹⁾より

- ① 山菜は2cmの長さに切り、根菜類や角こんにゃくは1cm角のさいの目、じんだは2cm角にする。
- ② 角こんにゃくはアク抜きをする。
- ③ 鍋に出汁（昆布とかつお）を入れ、具材を入れてひと煮立ちさせる。
- ④ 山菜、じんだ、味噌を加え、弱火で味がなじむまで煮る。

10 食べ方

【大館市の場合】

- ・大鍋で大量につくり、冷蔵庫がなかった時代は、蔵や廊下に置いて保存した。大鍋には、シガ（薄氷）が張っているので、それを割って小鍋に入れた。冷えたものを食べる時もある。また、汁を少なく具材を掘り出して食べる時もある。汁を多くして汁物として食べる時もあった。大量につくってあるので、残っている間中は食卓に出された。「またこれか」と思いながら食べたものである。
- ・けの汁に入れるずんだは、大館では「青臭い」とあまりいい記憶になっておらず、青臭さを軽減するため、焼く、油で揚げるなどの工夫が取られていた。
- ・50～60年前は、各戸で作るのではなく、本家に分家の女性たちが集まって、大量の材料をみんなで刻み、五升鍋などで作る時もあった（材料は本家が用意してあった）。分家は作ったけの汁を、本家からもらった餅と共に持ち帰った。

【井川町の場合】

きゃのこは1月15日の夜に、仏壇や神棚、さまざまな家の神様（恵比須・大黒・金比羅様・山の神様など）に供える。供えるものは魚を使った出汁を使うことはできないが、自分達で食べる時は煮干しの出汁を足して食べた。1月15日は女の年取りと言って、家族の分もお膳を作る。膳には、きゃのこのほか、尾頭付き（キンキの塩焼き）、お吸い物（フナなど）、煮物、おひたし、ご飯、あじやらも付き、御馳走だった。

井川町では、井川町食生活改善推進協議会の記念誌（35周年・50周年）の書名に『きゃのこ』を

採用している。それは、協議会のメンバー一人ひとりが力を出し合いながら活動を続けていく姿は、きゃのこそのものだと「表紙のことば」で述べられている。

大館市では、ずんだは青臭くあまりいい記憶がないようであったが、井川町ではキノコ・山菜と共にじだもちが入らないときゃのこではないと重視されている。じだもちは、現在でもつくって冷凍しておき、煮物や味噌汁に入れる人もいる。時期になると、じだもちは、JAあきた湖東のファーマーズマーケット「湖東のやさい畑」や、スーパーセンターアmanoの店頭に並ぶという。調査で聞いたつくり方は大館市も井川町も変わらないようだが、地元での受け止められ方が違っている。

11 歴史・分布

『鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』には、青森県弘前市の和徳神社に「けの汁発祥の地」と記された看板があることや、平安時代の宮廷正月料理に遡るとの説が紹介されている。

秋田県内では、女の正月といわれた小正月の料理として大量に作られるのが一般的である。具材は、根菜、山菜、豆類であり、地域によって多少の違いはあるものの、ず（じ）んだを必須とする例が多い。また、醤油が贅沢で使えなかったので、味噌をさらしで濾した汁を使用していた話が多く聞かれ、近世の料理本などでたれ味噌と称される調味がされていたことがわかる。

大館市でも「けの汁を作らない集落もある」と認識されており、作る集落に嫁いで初めてきゃの汁を知ったという女性もいる。また、大館市田代地区の山間部は、山菜が豊富に採れる地域であるが、時季のもの食べるのが中心で保存食として山菜を意識しなかったようである。そのため、けの汁のようなものは食わず、馬肉の煮付けに山菜を入れることが多いようである。

12 関連する郷土食

大館市比内地区では、けの汁ではなく煮しめ汁と呼ぶ例がある。一方、北秋田市阿仁地区では、煮しめより少し汁を多く仕上げたものをきゃの汁と呼んでいる。

けの汁（きゃのこ）の呼び名ではないものの、八峰町では「けんちん汁」、三種町では「けんくさ」や「けだて」と呼ぶ例があり、いずれも行事食と認識されている。

沿岸南部は伝承地にいないが、根菜、山菜、豆腐（焼く場合もあり）を味噌味で煮るものを「けんちん汁」と呼んでいる。

13 伝承状況

秋田県食生活改善推進協議会が令和3年度に行った「郷土料理調査事業」では、「子どもたちに伝えたい伝統的な郷土料理」として、北秋田市では「きゃの汁」、潟上市では「きゃのこ汁」がとりあげられており¹⁾、普及活動が進められている。

鹿角市歴史民俗資料館は、家庭で作られる機会が減ってきていることから、令和4年12月から令和5年1月まで企画展「けの汁とけいらん」を、2月に食体験イベント「郷土食を食べよう」を開催した。「馬肉かやき」「サメのフライ」「ナッツ」に加え「けの汁」実演が行われ、家庭での伝承につながる機会となった。

「陽気な母さんの店」の石垣さんによれば、「けの汁は材料が多く手間がかかるので、大館市周辺

では現在つくっている家はないのではないか。」とのことだった。石垣さんが最後につくったのは2015年ごろに小規模な郷土料理講習会を実施した際であった。大館市のファーマーズマーケットで郷土料理のミールキットを試作した際のメニューのひとつとして取り上げている。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年9月12日（月） 井川町北川尻字海老沢樋ノ口79-2 井川町農村環境改善センター
秋田県食生活改善推進協議会会長 齋藤 カヅ子、副会長 鎌田 昌子
- ・令和4年9月22日（木） 大館市曲田家ノ後97-1 陽気な母さんの店
石垣 一子 ほか3名
- ・令和4年9月23日（金） 大館市曲田家ノ後97-1 陽気な母さんの店
石垣 一子

註

- 1) 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」 秋田県食生活改善推進協議会 2022年11月

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
湖東地区JA生活指導員協議会編 『伝えたい湖東の味』 1996年7月
鹿角市歴史民俗資料館 『鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん』 2019年2月

(竹内 由紀子)

鹿角の行事食「けいらん」

鹿角市歴史民俗資料館 藤井 安正

江戸時代、鹿角は盛岡藩に属していました。そのため秋田藩とは少し違う食文化が伝わっています。その一つが「けいらん」と云うお吸い物です。花輪地区では葬儀や法事のあとの精進料理としてお斎の最後に出てきますが、岩手県九戸村では餅を紅白にして結婚式や結納などの祝いの膳の一品として食べられています。

「けいらん」は、舞茸や昆布で出汁をとった醤油仕立てのお澄ましに小さな餡入りの餅2個に素麺・舞茸・三つ葉を添えられています。その特徴は、餡を餅で包む前にコショウがまぶすことで、どんな味なのか想像がつかないと思いますが一度食べると必ず記憶に残る味だと思います。

名前の由来は、お椀に入った小さな餅が鶏の卵に似ていることから「けいらん」と呼ばれていますが、「柳に蹴鞠」と云う優雅な名前や「鶴の巣ごもり」と云うおめでたい名前でも呼ばれています。

江戸時代の料理本で、寛永20年(1643)に刊行された『料理物語』には「けいらんは、もちこめ六分、うるのこめ四分、よく粉にして すいのふにて いく度もふるひ よき頃に 水にてこね 中へくろさとうをつつみ きんかんのそと大なる頃に丸めて に申候 汁はうどんに同事也」とあります。餅に包まれた黒砂糖は小豆餡に代わりましたが、現在の作り方は当時の工程を引き継いでいます。

盛岡藩遠野村の歴史や風俗・大飢饉の様子を伝えた『遠野古事記』の元禄年間(1688～1704)の条に「卵麺と云は切麦えけいらんを盛交へ出し」とあることから藩内では古くから食べていたことが分かります。

市内に残された史料に初めて「けいらん」が出てくるのは、尾去沢銅山の役人であった阿部恭助の『阿津免草』と云う日記で、文久3年(1863)5月1日の条に銅山巡検のために阿部宅に投宿した南部藩士の夕食の一品として記録されています。

食の分布をみると盛岡藩の北部に偏り、しかも北前船の大きな寄港地であった野辺地湊や八戸湊、その周辺で食べられています。

この食べ物がいつ花輪に伝わったのか不明でしたが、太田雄治氏の『秋田 たべもの民俗誌』に「鹿角郡特有の料理法ではないらしい。(中略)室町時代ころすでに行われていた点心＝禅家に発した間食」と解明のヒントがありました。

点心に関する古い文献として永正元年(1504)に編纂された『食物服用之巻』があります。これには、中国から禅宗と共に伝わった48種の「羹(あつもの)」の中に「鶏卵羹(けいらんかん)」と云う汁物が入っていました。

「羹」とは「動物の肉が入った熱いスープ」のことを云います。私たちが食べている練菓子「羊羹」もこの仲間で日本に伝わった当時は「羊の肉が入ったスープ」でしたが、肉食を禁じた日本仏教の厳しい戒律によって「小豆・寒天・砂糖」を原料にした練菓子に変化したと云われています。

これと同じように「鶏卵羹」も鶏卵を真似た餡入りの餅に代わり、添え物として素麺などを加えたものが現在まで引き継がれてきた「けいらん」で、コショウは鶏卵特有の匂いを消すために使われた名残であったと思います。

「けいらん」は中国から伝わった「鶏卵羹」が原型です。これが日本仏教の中心地であった京都で精進料理に変化し、江戸時代初期に北前船が整備されると京都の様々な文化と共に伝わってきたものと考えられます。

平成25年(2013)12月に「和食」が世界無形遺産に登録され世界から注目を集めていますが、戦後、食の欧米化、核家族化が進み食の伝承が途絶えはじめ、和食の原点である郷土料理が食卓から消えようとしています。

郷土料理を継承し、後世に伝える役割を担っているのは少し年老いた私たちではないでしょうか。

参考文献 鹿角市歴史民俗資料館調査資料第四集『鹿角の行事食 けいらん』 2023年9月



【 とんぶり料理 】

1 名称

アカザ科（ヒユ科）ホウキギ属（バッシア属）の一年草、ホウキギになる成熟果実を加工したものが「とんぶり」である。中国（唐）から伝わったぶりこ（ハタハタの卵）に似ているものとして、「とうぶりこ」が訛ったとする説が有力である。2017年に「大館とんぶり」の名称で、地理的表示保護制度（G I）で登録が認められた。



2 特色

- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑬ 伝統野菜を使用したもので、特色があるもの。

3 伝承地

県北部の米代川流域でつくられていたが、戦後は大館市周辺だけとなった。現在、市場に出回っているとんぶりは、大館市が唯一の産地であり、中でも比内地区が中心である。

4 伝承地の概要

大館市比内地区は、土壌の水はけがよく、とんぶり栽培に最適であることに加え、大量に水を必要とする加工作業の水源となる湧き水に恵まれている。また、とんぶりは軽量のため強い風で落下しやすいが、この地区は山に囲まれているため、風が弱まり果実の落下を抑えて収穫期を迎えることができる。

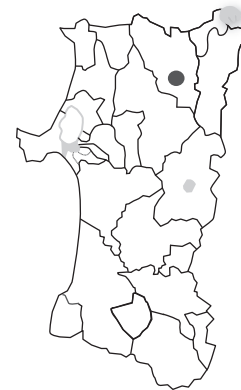


図1 大館市比内地区

5 作られる時期

4月下旬に種まき、苗床で育てた後、5月下旬に草丈が15～20cmほどになったところで畑に定植する。9月下旬（写真1）から収穫作業に入り刈取、脱穀、乾燥して保存する。10月上旬ごろから、加工作業に入り、3月下旬までは生の状態で出荷する。4月以降は真空パックでの出荷となる。瓶づめでは通年で出荷されている。



写真1 とんぶり畑

6 食される時期

時期を問わず食べられているが、生の状態で食べることができる10月から3月が旬とされる。

7 郷土食の概要

ホウキギの実を収穫後に乾燥させ、独特の工程により加工したものが「とんぶり」であり、淡泊でクセがない味のため、さまざまな料理に使用されている。その独特の食感から「畑のキャビア」と呼ばれることもある。また、食物繊維が豊富で便秘改善につながるほか、サポニンと呼ばれる血糖値の上昇を抑える成分を含むとされ、健康食品として評価されることもある。

8 原材料

ホウキギは、乾燥した茎をほうきに使うために名がつけられたといわれる。園芸用途のものは、「コキア」という名称が一般的である。原産地は、中国、南アジア、ヨーロッパといわれ、日本には平安時代初期に渡来し、栽培には1000年以上の歴史があるとされる。

9 作り方

乾燥させたホウキギの実の加工作業の工程を主に記載している。

《沢とんぶり生産組合・本間均さんの例》

【1日目（11月13日）】

（1）ボイル

① 収穫後、乾燥した状態の実（1袋15kg）を1袋ずつ、釜（2つ使用）で23分煮る（写真2）。吹きこぼれないようにヘラでかき混ぜながら、時折湯を加え、異物をピンセットで取り除く。途中、中身が入っていない実は、あわのようになり浮いてくるので、あく取りのようによく取る。ヘラは自家製で、使用する人によって長さが違う。

② 釜を傾けながらお湯を切り（写真3）、タル（プラスチック製）に入れる。釜の底に土や石が残るのでそれを混ぜないように注意する。

③ タルに入れ、約40℃（冬場は42～43℃）になるよう水を入れて調整する。この後、クエン酸を加えて殺菌する。このまま、時折かき混ぜ実に水分を含ませ、約24時間置いておく。実が十分に入っているものは、乾燥状態の2.5倍ほどにふくれる。

【2日目（11月14日）】

（2）皮むき

ふくれた実（写真4）を、ザル（片手）ですくい機械にかけ、表面を包んでいる皮をむく。以前は手作業で、実同士をこすりながらむいていたが、機械の導入により時間が短縮された。機械は、昭和50年以降の導入で。現在、2台が使用可能である。



写真2 釜で煮る



写真3 釜からタルに移す



写真4 ふくれた実

(3) 洗い

- ① 皮をむいた状態でタルの3分の1ほどまで入れ、水を加えてかき混ぜ、浮いてきた皮や不純物を流す(写真5)。複数のタルに水をいれては流し、水を加える作業を6~7回繰り返す。
- ② 水を切りザル(大型)にとり、再度皮むきを行う。
- ③ ①と同じ作業を水がきれいになるまで繰り返す。



写真5 タルでの洗い

(4) 選別

- ① タルからザル(大型)にすくい取り、貯水槽にひたしながら浮いてきた異物を流す(写真6)。ザルを振りながら水につける作業を4~5回繰り返す。目視により、異物はピンセットで取り除く。
- ② タルに戻し、ホースの先が底に行くようにして水を加える。実が攪拌され異物が浮いてくる。その後、タルを傾けて浮いてきた異物を流す。これを3~4回繰り返す。
- ③ 水切り用の袋にザル(片手)で詰める(写真7)。袋の口に、底をくり抜いたバケツをじょうご代わりにしてこぼれないように入れる。袋はいくつかサイズがあるが、24~25kg入る。今回は6袋になったので、約150kgである。
※ 乾燥状態で60kgだったので、約2.5倍になった。



写真6 貯水槽での選別

(5) 水切り

袋に入れた実を2列に並べ、石の重しをする。重しは、袋2つに対して、2つ(2段にする)使用する。12時間以上重しを置いたままにする。



写真7 水切り

【3日目(11月15日)】

(6) 赤み取り

- ① タルにとんぶりが直接つかないように、布(風呂敷を縫って作成)をしく。
- ② 水切り用の袋から、タルにとんぶりを移す。
- ③ タルからとんぶりを片手ザルで取り、機械にばらまき、ふるいにかける。小さいものは、網目から下に落ちる。目視で、異物があれば機械を止め、ピンセットで取り除く(写真8)。異物は、1cmほどのホウキギの茎が多い。
- ④ 網目に残ったとんぶりを集める際に、風をあて赤み(成



写真8 赤み取り

熟していない実)を吹き飛ばす。下に集める際にも、異物があれば、ピンセットで取り除く。

- ⑤ 袋詰めして完成となる(写真9)。1袋は10.3kg。今回は15袋になったので、約150kgである。



写真9 袋詰め

10 食べ方

加工時にボイルして、雑菌予防のためクエン酸処理をしているため、水洗い不要でそのまま食べることができる。また、熱や塩分を加えると、とんぶり内の水分量が変わりぷちぷちした独特の食感が損なわれる場合がある。

淡泊な味でくせが無いため、一緒に使う調味料を選ばず、他の食材と和えたり仕上げにトッピングしたりすることが中心である。「ツナととんぶりの和え物」「長芋ステーキとんぶりのせ」「とろろのとんぶりのせ」「とんぶりたらこパスタ」「生姜とんぶり」などがある。



写真10 長芋のステーキとんぶりのせ

「ツナととんぶりの和え物」

とんぶりとお切りしたツナをマヨネーズで和え、塩こしょうで味を調える。

「長芋のステーキとんぶりのせ」

長芋を輪切りにして、マヨネーズをしいたフライパンで両面を焼く。やわらかくなったら醤油をからめて、器に盛り付けてからとんぶりをふりかける。(写真10)

11 歴史・分布

ホウキギが日本に渡来したのは平安時代といわれ、江戸時代の文献『農業全書』には、ホウキギの栽培について¹⁾記録が残っており、平安時代からすでに食用にされていたとされる。

秋田県では北部の米代川一帯を中心に、南部内陸部でも作られていた。主に、草ぼうきの材料や薬用に用いられていた。飢饉がきっかけで本格的に食用となったようだが、加工に手間がかかるので、農家や近在の人々の消費に限られていた。鹿角では、十和田大湯に箒畑という地名が残りホウキギとの関連がうかがえる。また、じぶし(地膚子)と呼び食用にしていた。

販売用として栽培が始まったのは昭和25年以降で、北秋田郡比内町(現大館市)東館地区が中心である。本格的に商品化されたのは、沢地区に生産組合が結成され加工施設が建設された昭和50年以降である。その後、日詰、独鈷、炭谷地区に加工施設が建設され、沢地区には第二次加工施設が完成し、安定した出荷ができるようになった。

12 関連する郷土食

特になし。

13 伝承状況

平成29年（2017）に「大館とんぶり」の名称で、地理的表示保護制度（G I）で登録が認められた。登録生産者団体は、あきた北農業協同組合（J Aあきた北）である。令和5年12月現在、J Aあきた北の委託で生産しているのは、大館とんぶり生産組合5人（70代4人、30代1人）のみである。また、個人で生産しているのは1人（40代）で、直売の他J Aにも卸している。

継承活動としては、生産農家の本間均さん（大館とんぶり生産組合）が中心となり、地元の大館市立東館小学校及び大館市立比内中学校で、とんぶりに関する体験学習を行っている。また、両校とも「総合的な学習の時間」で、とんぶりについて学んでいる。以下は令和4年度の学習内容である。

- ・令和4年5月18日 種まき体験 東館小学校3、4年生
- ・令和4年6月6日 定植体験 比内中学校1年生
- ・令和4年6月17日 定植体験 東館小学校3、4年生
- ・令和4年9月21日 収穫体験 比内中学校2年生
- ・令和4年9月30日 収穫体験 東館小学校3、4年生
- ・令和4年10月8日 販売体験 比内中学校3年生

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年9月21日（水） 大館市立比内中学校とんぶり畑
- ・令和4年11月13日（日） 大館とんぶり生産組合沢加工所
- ・令和4年11月14日（月） 大館とんぶり生産組合沢加工所
- ・令和4年11月15日（火） 大館とんぶり生産組合沢加工所

註

- 1) 『農業全書』 元禄10年（1697） 卷四 菜の類 地膚

（本間 均・事務局）

とんぶり収穫・脱穀作業の様子

令和4年9月21日 大館市立比内中学校2年生



【 なんこ（う）かやき 】

1 名称

なんこうかやき、馬鍋、なんこ鍋とも呼ばれる。なんこという名は、ナンコウ（難攻・南向）という字があてられる。難攻不落に由来すると言われるが、詳細については不明である¹⁾。馬はかつて貴重な労働を担ってくれた存在であり、戦時中も軍馬として活躍したため、馬肉を食べることにためらいがあり、「馬」と呼ばず、「なんこ（う）」と言ったという²⁾。



2 特色

- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑦ 由来や伝承のされ方に特色があるもの。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの。
- 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。

3 伝承地

製造地域 県内の鉱山地帯で製造されてきた。秋田県有形民俗文化財「尾去沢鉱山資料」の中には、「ひげ」と呼ばれる木製の四角い皿があり、馬肉を山盛りに盛って坑夫に食べさせる時に使用したという資料が残されている³⁾。

食す地域 上記地区が中心であるが、馬肉を販売する肉屋ができると、次第に県内各地に広まっていった。

4 伝承地の概要

秋田県は金銀銅などを産出する鉱山を持ち、全国有数の鉱山地帯であった。江戸時代には産出された銀や銅などが、幕府や藩の収入源ともなったが、明治以降鉱山の閉山が相次ぎ、平成のはじめまでにすべての鉱山が閉山となった。

馬肉は、鉱山で働く人々がよろけ（珪肺病）を予防するために食べていたとされており、馬肉を食べる習慣が普及したのは、大仙市協和地区では太平洋戦争後の昭和20年代後半以降といわれる。

5 作られる時期

特になく、飼っていた馬が死んだ時などに作った。馬肉を販売する店が地域にできるようになると、いつでも購入して食べられるようになったという。

6 食される時期

特に決まりはないが、北秋田市旧阿仁合地区では、日常食というよりも、人が集まる時など特別な日にかやきを作る習慣があった。かやきにはブタや鶏なども使うが、そのうちの 하나가馬肉を入れた「なんこうかやき」であったという。また、具材について特に決まりはなく、季節で採れたものを使って作ることが多かった。馬肉は肉体労働を行う者達が力をつけるために食べたといい、北秋田市でも阿仁合では食べるが、旧大阿仁地区では食べなかったという。

7 郷土食の概要

馬肉をその時あった野菜や山菜などで煮て、味をつけた鍋料理である。鍋に入れる食材は地域や各家庭で異なるため、必ず入れなければならないものはない。

8 原材料

- ・馬肉：鉱山などでは、珪肺病の予防に、馬捨場に埋葬された馬を食べたという。また、戦前までは、馬貧血の検査があり、不合格で殺された馬なども食べたと言うが、農家では死んだ馬を食べるといふ話は聞かず、馬肉が肉屋などで販売されるようになってから食べるようになったという。藤里町では、町内の肉屋や、旧二ツ井町にあった肉屋で、ホルモンと肉の部分を混ぜたものが売られており、自宅に大勢の人が集まる時などに作って食べたという。現在では肉屋やスーパーのほか、道の駅や移動販売などで販売されている。
- ・タケノコ、ゼンマイなどの山菜：それらが採れる時期に採集しておき、乾燥させたり、塩漬けにしたりしておく。タケノコは、現在旬の季節以外は、水煮にしたものや、缶詰にしたものを使用している。
- ・こんにゃくやキノコ類など
- ・味噌：各家で異なり、自宅で作ったものを使用したり、店で購入したりしたものを使用する。加工所に頼んで作ってもらう人もいる。鍋料理の場合、塩分の多い味噌が良いとされる。今回の調査では、乾燥した大豆1kgに対し、麴2kg、塩750gで作った味噌を使用した。
- ・豆腐を入れる家庭もあるが、以前は、こんにゃくや大根くらいしか入れなかったという家庭が多い。これも各家庭によって異なるため一概には言えない。

9 作り方

【北秋田市阿仁合の場合】

- ① かやきには、適度に脂ののった肉を使う。脂身がある肉はから煎りするが、脂身がない場合は肉に油をまぶしておき、鍋で肉を炒る（写真1）。
- ② 肉を柔らかくするために酒を入れて煮込み、水少々を加えることもある。現在は圧力鍋で15分ほど煮る。「馬肉は灰汁とるな」と言われるので、灰汁は適度に残しておく。
- ③ 肉を煮ている間に、ブナカノカ（ブナヒラタケ）を水に



写真1 肉を炒める

漬けておいて塩抜きをする（写真2）。その後水気をしぼったものを使用する。

- ④ タケノコは5 cm程度、ゼンマイは4 cm程度に切っておく。こんにやくは糸こんにやくより太いぐらいの厚さにし、4～5 cmぐらいに切っておく（写真3）。ミズの採れる季節には、ミズをいったん茹でたものを4～5 cmに切って入れる。
- ⑤ 肉が煮えた後、こんにやく、タケノコ、ゼンマイを入れて、酒（製造禁止になる以前はどぶろく）と水をひたひたになる位まで入れ、タケノコとゼンマイに味がしみるまでしばらく煮る。今回は、ゼンマイをやわらかく戻したため、混ぜすぎてつぶれないように、ゼンマイを入れたら鍋をあまりあおらない（ゆすらない）しておく（写真4）。
- ⑥ 味噌は大さじ1杯強ぐらい入れる（写真5）。しばらく煮て味見をした後、足りなければ味噌か醤油を足す。味噌を入れた後は弱火にし、タケノコに味がしみるまで煮る。
- ⑦ 今回は豆腐を入れた。豆腐は5 cm角ぐらいの大きめに切っておき、タケノコがある程度煮えた後に入れる。
- ⑧ かやきには酒と味噌の麴が入っており、甘みが強いので砂糖を入れない。今回はミズを使ったので、最後にミズを入れた（写真6）。



写真2 ブナカノカの塩抜き



写真3 こんにやくを切る



写真4 ゼンマイを入れる



写真5 味噌を入れる

【藤里町の場合（馬かやき）】

春はアザミやミズ、アイコ、冬は乾燥した大根葉（今はキャベツや白菜）、ゴボウ、人参を入れて味噌で煮る。時期によって具はさまざまだが、ゼンマイは入れなかった。

また、馬や牛を煮る時にはワラビやゼンマイ、サワモダシ、ナメコなどぬめりがあるものは入れないという。「山菜がギロンギロンして生きかえった」ようになり、歯ごたえが悪くなるからという。

10 食べ方

【「かやき」と「鍋」の違い】

北秋田市阿仁合では、「かやき」は野菜などをたくさん入れた汁物のことで、「鍋」と厳密な分け方はない。家庭など少人数で作る料理を「かやき」、大鍋で煮るのを「鍋」と呼ぶ印象がある。いずれも大勢集まる時に食べるものであり、野菜や山

菜などで量が増やせるため、人をもてなす時には必ず作られたものだった。

【馬を食べること】

馬は農作業や運搬などに用いる大切な動物であるため、馬肉を食べることに抵抗がある人が多い。「馬は観音様だから」といって、現在も馬を食べないという話が各地で聞かれた。

昭和16年から17年にかけて実施された「全国食習調査」でも、仙北郡中川村周辺の地域（仙北市角館町周辺）では、豚・山兎・牛肉は少量口にするが「いっばんに馬肉を忌む」⁴⁾とある。馬肉は鉱山や肉体労働をする人々の食べ物であったという認識が強く、商店で馬肉が販売されるようになり、馬肉食が普及する前は、馬を食べる時は家の外で調理をしたり（藤里町）、馬を煮る鍋を塩で清めたりしたという（大仙市協和）。

馬肉は食用というよりも、よろけ（珪肺病）や、寝小便の予防のために食べたという話もあり、薬の一種として認識されていたとも考えられる。



写真6 完成

11 歴史・分布

馬肉がいつから食べられていたか定かではないが、江戸時代後期、院内銀山のお抱え医師であった門屋養安が阿仁銅山に滞在中、珪肺病予防のために馬肉をナンコウと呼んで、坑夫に食用をすすめ、馬肉を食べる習慣が阿仁の鉱山町に伝わったとされる。ただし、『門屋養安日記』には馬肉についての記述はなく、詳細は不明である。

阿仁合では、定期的に開かれる市日で馬肉が売られていた。阿仁のナンコウは味が良いと評判で、女性がナンコウを入れた箱を背負って売り歩いていた。大正のはじめには茶屋で馬肉の煮込みが1皿十銭で売られていたとあり、その茶屋は大繁盛をしたとある⁵⁾。昭和に入ってから、阿仁合の肉屋では馬肉が比較的安価であったために、ブタや鶏よりも買い求める人が多かったというが、農耕馬が減少すると、馬肉は高価になっていった。

昭和のはじめ頃までは、まだ馬肉を食べる地域は限定的であり、鉱山地帯に限られていたようである。松田解子の小説『おりん口伝』には、明治時代中頃、荒川鉱山で働く者のことを「馬肉貝焼（なんこかやき）」と呼んでいたことが記されている⁶⁾。

昭和10年から11年までの日記をまとめた吉田三郎の『男鹿寒風山麓農民日録』にも、馬肉を食べた記録が散見される。昭和10年3月21日に百万遍が行われ、吉田の実家で主人のみ馬肉を食べたこと（調理法は不明。妻子は妻の実家で団子等を食べている）、4月1日には妹から馬肉をもらい、昼食に馬肉とネギの味噌煮を食べたことが書かれており、この頃には、限定的ではあるが、沿岸部でも少なからず馬肉を食べていたことがうかがえる⁷⁾。

大仙市協和地区では、荒川鉱山が隆盛であった頃、馬が死ぬと「馬捨て場」と呼ばれる所に埋葬され、鉱山で働く人々が珪肺病の予防のために馬を掘り起こしてひそかに食べていた。昭和15年に鉱山が閉山となると、炭坑夫が去り、馬は埋葬されたままになっていた。当時は全国的な食糧不足であったことから、農家の人々も、馬捨て場の馬を取って、「ナンコウ取り」と呼ばれる、馬を解体す

る人に頼んで馬肉を分けあって食べたという。昭和20年代頃から馬肉を食べる習慣が広まり、商店で馬肉が売られるようになると、徐々に馬肉を食べることに抵抗がなくなっていったと思われる。馬肉は比較的安価で、昭和40年代頃には、能代市二ツ井町の肉屋で藁つと一杯に肉（ホルモンを含む）を入れたものが、100円から200円で販売されていたという。

また、同じ北秋田市でも旧阿仁合村と旧大阿仁村とは食習が異なると言われている。阿仁合は鉾山地帯で、マツタケが多くとれ、馬肉が一般的であったが、大阿仁ではマイタケが多くとれ、調味料にもろみを用い、クマ肉を食べる。大阿仁で馬肉が一般的に食べられるようになったのは、昭和40年代頃と思われる。

12 関連する郷土食

【馬肉の煮付け】（北秋田市阿仁合地域）

昭和の後半頃になると、かやきよりも煮付けが馬肉料理の定番になった。盛り付けがはなやかであることや、店で馬肉が販売されることが多くなり、かやきよりも多くの馬肉を使う煮付けが作りやすくなったからという。

材料は、アイコ（塩漬けのもの。採集できる時期は生のものを使う）、こんにゃく、ゴボウ、ブナカノカなど各家によって異なる。

阿仁合では、煮付け料理にはゴボウとこんにゃくを入れるため、今回も使用した。アイコやブナカノカは時期によって入れた。

2022年9月11日に調査した作り方（40cmぐらいの鍋を使用した場合）は以下のとおり。

- ① 今回は馬のバラ肉を使用した。肉から油が出た時はそのまま炒める（写真7）が、油がついていないときは油を少々入れて炒める。
- ② 酒を入れ、水は入れずに煮る。ただし、肉がかたければ水煮する。どぶろくが使用できた頃は、どぶろくのもろみを調味料にした。
- ③ 5mmほどに切ったこんにゃくや、糸こんにゃくを使用する。
- ④ 肉をしばらく炒めたら砂糖を入れる。ゴボウ、こんにゃく、ブナカノカ、タケノコなどを入れて（写真8）醤油で味付けをする。
- ⑤ 最後にアイコを入れる。アイコを入れたら混ぜてフタをしてしばらく置く。時々鍋をゆすって味をなじませる（写真9）。



写真7 肉を炒める



写真8 具材を入れる



写真9 完成

【ホルモン】

能代市二ツ井町では、馬肉と同様、ホルモンも売られていた。ホルモンは匂いが強いため、購入した後、自宅でも一度茹でた後に、味噌や醤油で味付けをした。

【馬刺し】

『秋田たべもの民俗誌』では、鹿角市尾去沢地区の一部で食べていたとあるが、他の地域ではあまり聞かない。現在のように馬刺しが普及したのは、冷凍技術が進んでからのことと思われる⁸⁾。

北秋田市阿仁合で馬刺しが普及したのは、昭和40年代の後半に大相撲の巡業が阿仁合で行われた頃という。それまで馬肉はかやきや煮付けでしか食べなかったが、巡業に来た相撲取り達が馬刺しを注文し、その後から阿仁合で馬刺しが食べられるようになった。

この他、秋田魁新報の昭和40年の記事には、義経鍋という料理が紹介されている。煮ザラのへこんだ部分で肉や心臓、肝臓も入れてニンニク、ショウガのおろしたもの、味噌を少し入れて炒める。煮ザラには豆腐や糸こんにゃく、玉ネギやキャベツ、人参なども入れ、昆布出汁で食べるという。北秋田市鷹巣町で食べられていたとのことだが、一般的でなかったらしく、当時一時的に流行したものであると思われる。⁹⁾

13 伝承状況

現在では全県的に馬を食べる習慣が広まり、新たな馬肉料理が食べられている。先述した義経鍋や馬肉のバーベキューなどは県外から流入した調理法である。それまで一般的であったなんこう鍋は、現在ではあまり作られなくなり、馬の煮付けが多く作られるようになったという。また煮付けはスーパーや道の駅でも販売されており、手軽に入手できるようになっている。

このように、馬肉料理の種類や調理法など、今日ではさまざまなものがみられるが、馬肉食が普及したといっても、以前自宅で馬を飼っていた人々の中には、馬肉に対する抵抗感を持つ人も少なからず存在する。馬肉を食べることに対する感情が極端にわかれるという意味でも、馬肉は特別な意味を持つ肉といえるだろう。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年9月11日（日） 北秋田市阿仁水無字大町146-1 阿仁公民館
武田 美知子、渡辺 幸子、小武海 幸子
- ・令和4年10月14日（金） 藤里町藤琴 中川 ツヨ宅

註

- 1) 太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年 95頁～96頁
- 2) 秋田魁新報社 『秋田魁新報』 2023年11月24日 ハラカラ（同胞）第51号
- 3) 秋田県指定有形民俗文化財 『尾去沢鉦山資料—文化財収録作成調査報告書—』
2011年 108頁
- 4) 成城大学民俗学研究所編 『日本の食文化—昭和初期・全国食事習俗の記録—』 岩崎

美術社 1990年 68頁

5) 工藤由四郎 『阿仁の土と人』 私家版 1987年 341頁～345頁

6) 松田解子 『おりん口伝』 新日本出版社 1966年

7) 吉田三郎 『男鹿寒風山麓農民日録』 アチックミュージアム 1938年 11頁・27頁

8) 註1) 先掲書

9) 秋田魁新報社 『秋田魁新報』 1965年5月29日 夕刊2面

参考文献

秋田県教育委員会 『秋田県指定有形民俗文化財尾去沢鉱山資料：文化財収録作成調査報告書』
2011年

秋田魁新報社 『秋田魁新報』

太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年

工藤由四郎 『阿仁の土と人』 私家版 1987年

茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第一巻 門屋養安日記上』 1996年

茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第二巻 門屋養安日記下』 1997年

成城大学民俗学研究所編 『日本の食文化－昭和初期・全国食事習俗の記録』 1990年

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

松田解子 『おりん口伝』 新日本出版社 1966年

吉田三郎 『男鹿寒風山録農民日録』 アチックミュージアム 1938年

(丸谷 仁美)

【 しよつる 】

1 名称

しよつるの語源は「塩魚汁」「塩汁」であるといわれているが¹⁾、その由来は明らかではない。魚醤油の一種であり、日本の魚醬では、石川県の「いしる」、香川県の「いかなご醤油」と並んで全国に知られている。能代・八森地域ではかつてしよつるを「イシル」「イシロ」と呼んでいたといわれ²⁾ていたが、現在では秋田県における魚醬はその素材にかかわらずしよつるで統一されている。



2 特色

- ② 保存用に作られるもので、地域性が高いもの
- ⑨ ハタハタを使用したもので、特色があるもの
- ⑰ 発酵食で、特色があるもの

3 伝承地

(1) 製造地域

かつては沿岸部を中心に各家庭で製造された。現在は商業ベースで秋田市、男鹿市、潟上市、鹿角市、八峰町、仙北市、にかほ市などで製造されている。

(2) 食す地域

秋田県全域で広く食されている。

4 伝承地の概要

しよつるの製造に欠かせないのが、近海でとれる魚と塩である。秋田県沿岸部で盛んに製塩が行われていたのは、八森、浜口、戸賀、天王、新屋、浜田、下浜、道川、松ヶ崎、西目、象潟の各地であった³⁾。新屋、浜田、男鹿、天王では地元でハタハタ、イワシ、コウナゴ、イサザアミ等が近海で大量にとれ、それを地元で作られた塩を使って塩漬けしたものが自然分解（発酵）してしよつるを製造した。

5 作られる時期

かつてはほとんどが近海の魚を使用していたので、使用する魚の漁期にあわせて塩漬けの作業を行い、そこから3～5年熟成させたものを使用していた。現在はハタハタ以外の魚は県外からもまとめて仕入れる業者もあるため、ハタハタ以外の仕込みの時期は一定しない。ハタハタを材料にしたしよつるは12月に漁が始まって以降、収穫の状況を見て仕込み作業を行う。

6 食される時期

特に時期が決まっているわけではないが、鍋物の調味料として使用されることが多いので、冬場に多く食される。近年はサラダや麺類などの調味料としても使用されることもあり、冬場以外に食される場合もある。

7 郷土食の概要

しょつつるは、近海でとれる魚を塩漬けし、魚が溶けるまで数年間熟成（発酵）させたものを漉した魚醬である。使用する魚は、ハタハタの他アジやイワシなどだが、近年は不漁によりハタハタの使用は激減している。秋田県でしょつつる生産が行われたのは、近海漁業と製塩業がさかんであった秋田市新屋・浜田地域が原点であるといわれ、男鹿・天王地域でも古くからしょつつるが作られており、そのほとんどが自家製であった²⁾。当時高級品であった醤油の代用品として、自家製のしょつつるは沿岸部の各家庭で使用されていた。のちに商業的なしょつつるの製造が各地で始まり、秋田市、男鹿市、潟上市に加えて、現在では鹿角市、八峰町、仙北市、にかほ市などでもしょつつるが製造されている。

しょつつるは冬場の鍋物の調味料として県内全域で使用されている。特に秋田県の県魚であるハタハタを用いたしょつつる鍋には欠かせない調味料であり、県内外で食されている。

8 原材料とその調達

しょつつるの原材料である魚は、ハタハタ、イワシ、小アジ、タラ、イワナ、イサザアミ、小エビ、コウナゴ、サバ、サンマ等が使用されている。ハタハタは12月の漁期に近海であがったものを使用するが、その他の魚は近海で捕れるものだけではなく東北の近海でとれた魚を購入するものもある。

秋田市浜田で明治40年創業の高橋しょつつる屋では、イワシ、サンマ、アジ、イサザアミ等を原材料としている。大量のイワシは岩手県久慈産のものを年1～2回仕入れて仕込みを行っている。その他に原材料は、男鹿や秋田の沿岸でとれた魚を使用している。塩は現在製造している高橋信一氏の父親の代までは浜田や新屋で製造していた塩を使用していたが、現在は県外で製造している塩を使用している。

9 作り方

現在しょつつるの製造は県内各地で行われている。本事業で調査を行った高橋しょつつる屋は明治40年創業と歴史が古く、またしょつつるの製造においても早くから行われていた浜田地域の業者である。以下、高橋しょつつる屋における製造工程を記す。

① 仕込み

毎年2～3回行われる魚の仕入れ（写真1）時期に合わせて、魚の選別、氷の除去、運搬、塩の計測などを行った



写真1 魚の仕入れ

後、魚の約30%の食塩を直接まぶして混合する。

② 熟成

塩漬けした原料にふたをして、重しとなる石をのせて、常温で2年～4年つけ込む。石をのせて漬けるのは魚醤の製法としては珍しく、これによって魚から出る油の除去がしやすくなるとのことである。原料の魚は自己消化酵素により、概ね溶けて液状になる（写真2）。

③ 火入れと「あく」取り

大釜に2年以上熟成させた原料を入れて温度を上げ、温度が70℃になったら塩を加え（写真3）、塩分濃度を24.5%にする。その後約1時間かけて温度を90℃まで上げる。この時火力は主に薪やアカシアの倒木、家の廃材などを使用する。温度を上げながら、雑味の原因となる「あく」と「油」をこまめに取り除く。

④ 濾過とおりさげ

原料を大釜で煮た後、通し桶を使って濾過を行う。この時、通し桶の下の部分にさらしの布とその上に火入れの際に大釜に残った骨を敷いて、その上から大釜の液体を手桶に入れて（写真4）濾すと（写真5）飴色のしょつとるとなる。その後濾過したしょつとるに珪藻土を加えて攪拌する。この作業は日をおいて2回行う。これによって魚の成分で溶けきらずに出てくる「おり」を珪藻土が付着する。

⑤ 最終火入れと精密濾過

おりさげの作業を経たしょつとるは、出荷の直前に再度90℃まで火入れを行い殺菌する。その後精密濾過によって珪藻土などを取り除いた後に出荷作業を行う。

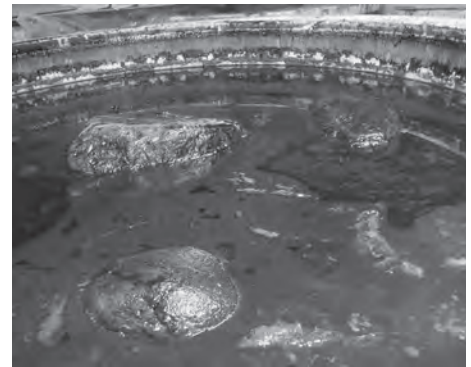


写真2 液状になった魚



写真3 火入れ



写真4 手桶に移す

10 食べ方

最も一般的な食べ方は、しょつとる鍋で、水、日本酒、昆布などで魚貝（はたはた、鱈など）や野菜（ネギ、春菊）、豆腐、キノコ等を煮て、食べ頃になったらしょつとるを加えて味を調える。また、身欠きニシンとさしびろ、茄子とくじら等の鍋の調味料としても使われる。かつては鍋の代わりに、キャフロ（貝風炉）と呼ばれる素焼きのコンロのような道具の上にホタテ貝の貝殻を鍋代わりにあげて、魚介や野菜を煮る「かやき（貝焼き）」という料理の調味料としても使用された。

最近では、魚介だけではなく鶏肉に漬けて炒め物や唐揚げの



写真5 漉す

下味としても使われる。また、うどんやラーメン、パスタ、焼きそばなどの隠し味としても使われるなど幅広い用途の調味料として使用されている。

またジュンサイの産地である三種町森岳ではしょつづるかやきにジュンサイを入れたり、三種町八竜ではドジョウたたきの吸い物にしょつづるを使用するなど、地域の産物を食する際の調味料でもあった。

11 歴史と分布

しょつづるがいつ頃から作られていたのかを明確に示す資料は明らかではないが、江戸時代に佐竹氏が新屋の大門助右衛門に命じてしょつづるをつくらせたとされており、江戸時代の行商がしょつづる商いをしていたという記録²⁾もあることなどから、江戸時代にはしょつづるが製造されていたと考えるべきであろう。秋田市新屋、秋田市浜田地域の製塩については、宝暦年間（1751～1764）に久保田の八日町に塩座があり、新屋から塩の触れ売り、行商をするもの50人程と記録されている³⁾ので、江戸時代中期には製塩業が盛んであったことも関連すると考えられる。

明治になると、明治28年に新屋の佐藤佐七商店がしょつづる業者として創業し、明治40年には浜田の高橋五郎治が創業した。その後大正12年には高橋寅蔵（高寅商店）、昭和10年頃には仙葉善治商店がしょつづるの製造を開始した。浜田地区では最盛期には30軒ほどのしょつづる製造業者があったといわれている。

創業が最も古いといわれている佐藤佐七商店では、昭和8年にしょつづるを「秋田塩魚汁」として東京で販売し、秋田県の特産品として全国的に知られるようになった。また、昭和初期には農水省が魚醤油の製造を奨励したこともあって、しょつづるは全国的にその名を知られていくこととなった。

12 関連のある郷土食

主に八郎湖で捕れるいさじゃ（あみ）を使用し、こうじ、塩と混ぜて1か月ほど発酵させたものが「いさじゃの塩辛」または単に「いさじゃ」と呼ばれている。そのままご飯にのせたり、鍋料理の調味料として使われたりしている。現在は、原料のいさじゃは捕れるものの、「いさじゃの塩辛」を作る人はほぼいないようである。なお、令和5年段階で、潟上市昭和にある道の駅しょうわ（ブルーメッセあきた）の直売所で「いさじゃの塩辛（原材料あみ）」という商品の販売が確認されている。

13 伝承状況

秋田県で平成28年に「しょつづる研究会」が結成された。会員は、県内のしょつづる製造業者、製造関連業者、秋田県総合食品研究センターからなり、しょつづるの品質向上、用途拡大、販売力強化や地域ブランドの確立を共通の目標としてきた。また、しょつづる研究会としょつづるを利用する食品加工業者や飲食店との交流・意見交換の場として「しょつづる利用加工協議会」が平成29年に設立され、しょつづるの更なる活用と利用法を創造している²⁾。

秋田県秋田うまいもの販売課は、令和3年に「あきた発酵ツーリズムガイドブック」を発行し、しょつづるを始めとした発酵食の売り込みに力をいれている。令和5年には、組織替えにより食のあきた推進課となり、随時ガイドブックの内容を更新している。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年8月30日（火） 男鹿市船川港船川化世沢176
株式会社 諸井醸造 代表取締役社長 諸井 秀樹
- ・令和4年8月30日（火） 秋田市浜田字後谷地83
株式会社 高橋しよつつる屋 代表取締役社長 高橋 信一
- ・令和4年9月29日（木） 秋田市浜田字後谷地83
株式会社 高橋しよつつる屋 代表取締役社長 高橋 信一

註

- 1) 野口栄三郎 『水産名産品総覧』 1968年 66頁
- 2) 杉本勇人、塚本研一 「しよつつるの歴史と将来」 『秋田県総合食品研究センター報告』19号 2017年 57頁～66頁
- 3) 齊藤實則 「秋田海岸における製塩の推移」 秋田県教育センター 1988年

(高橋 正)

調査メモ～男鹿の海藻イベント

基礎調査の関連で、立命館大学が主催するポンテ・ガストロノミコ スペシャルセミナーの第3回目に参加した。

- 日時 令和4年3月27日（日） 10：00～15：00
- 会場 男鹿市雲昌寺（オンライン配信）
- 参加者 立命館大学食マネジメント学部 石田雅芳 教授
株式会社フラワート 嶋真紀子 代表取締役
県漁協女性部戸賀支部 3名

海外出身の有名日本人シェフが男鹿半島の海藻を使った料理を披露する企画があり、オンライン配信された。会場では以下の写真にある男鹿半島の海藻料理が作られた。あんぷら餅2種、茎わかめのきんぴら、八杯汁、わかめの天ぷら、エゴなど多彩な料理が並んだ。男鹿では、海藻と椎茸の出汁を使った料理が多いこと、エゴは4回程度水洗いしてから煮込むなど手間をかける分、他の地域より色味が白いことなどが特徴のようだ。



（事務局）

【 だまこ鍋 】

1 名称

炊き立ての飯をついて握ったものを「だまこ」「だまっこ」「だまこもち」と呼ぶ。「だまこ」を入れた鍋料理を「だまこ鍋」と呼ぶが、「鍋」を省略して、単に「だまこ」と呼ぶ場合が多い。「もち」という名称がつくが、もち米を使用した餅ではない。

「だまこ」の語源は、丸いや丸めるという意味がある「だま」や「だまける」、小さめの袋に小豆を入れたお手玉などの説がある。また、山仕事をする人々に由来する「やまもち」がもともとの名称ともいわれている¹⁾。



2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- 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。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

主に県北部及び沿岸北部が中心である。発祥は、鹿角地域や八郎潟周辺とする説があるが、沿岸北部の五城目町が本場とされており、町を代表する郷土食となっている。

4 伝承地の概要

沿岸部の平地や内陸部の盆地状の地形がほとんどであり、良質な米と山の幸に恵まれている。五城目町は、八郎潟に面した平地にすぐに山がせまり、農林業が盛んだった地域である。また、交通の要衝でもあり、520年以上の歴史をもつといわれる「五城目の朝市」があるように、人々が積極的に交流していたことがうかがえる。

5 作られる時期

時期を問わず年中作られる。沿岸北部では、人々が集まる場のもてなし料理の定番である。また、新米を出荷し農作業を終え小屋や庭を掃き清める「庭洗い」のときなど、新米が出回る秋から冬にかけてより多く作られる。

6 食される時期

作られる時期に同じ。

7 郷土食の概要

だまこを、まいたけ、ごぼう、ねぎ、せり、糸こんにゃく、鶏肉等と一緒に煮る醤油仕立ての鍋料理である。だまこは、炊いた飯を米の粒が少し残る程度にすりつぶし（半ごろしという。）、小さなお手玉ぐらいの大きさに丸めたものである。だまこはもちっとした食感で、鶏肉や野菜等によるだし汁は奥深い味わいである。

8 原材料

- ・米：だまこもちというが、もち米ではなくうるち米である。粘りがある品種がよく、あきたこまちを使用するのが一般的である。
- ・肉：比内地鶏又はそれ以外の鶏肉を入れる。かつては自宅で飼っていた卵を産まなくなった親鶏を絞めて入れることが多かった。親鶏はしね（弾力があり、噛みごたえがある。）肉で出汁がでた。自宅で飼っていた鶏を食すことはごちそうであった。
- ・まいたけ、しいたけ、ごぼう、ねぎ、せり、糸こんにゃく等
- ・これでなければならないという決まりはなく、各家庭によって異なる。白菜や油揚げ、豆腐を入れることもある。かつては、野菜や豆腐を自分で作って入れていたが、現在は、スーパー等で購入することが多い。
- ・出汁には、鶏ガラ、昆布、鰹節、ごぼう、煮干し等を使うことが多いが、現在は、市販のスープの素を使う場合もある。
- ・味付けは、主に醤油仕立てだが、家庭によって味付けが異なり、味噌を加える場合もある。『聞き書秋田の食事』には、醤油味の汁と味噌を入れる汁が記されている。



写真1 ご飯をすりつぶす



写真2 丸めて冷水にさらす

9 作り方

【赤倉山荘の場合】

- ① 比内地鶏と野菜を3日間煮込んでだし汁を作る。
- ② ご飯をすり鉢ですりつぶし、塩水をつけながら丸め、5分ほど冷水にさらしてだまこを作る（写真1、2）。
- ③ だし汁が沸騰したら、鍋に具材（写真3）を入れる。入れる順番に決まりはないが、せりは最後に入れる。だまこは煮崩れしないので、一緒に入れて煮る（写真4）。
- ④ せりを入れる（写真5）。せりは、すぐに火が通るので煮すぎないようにする。
- ⑤ ひと煮立ちしたら完成（写真6）。



写真3 具材

10 食べ方

人々が集まる場のもてなし料理として、夏場を含めて季節を問わず日常的に作って食べるものであり、特に決まった食べ方や作法はない。だまこを油で揚げたり、ホットプレート等で焼いて鍋に入れる人もいる。鍋を作った翌日に、味のしみただまこを網焼きにして、香ばしい香りともちもちとした食感を楽しむこともある。

沿岸北部の三種町では、全国有数の収穫量を誇るじゅんさいの収穫時期である5～8月に、じゅんさい鍋を作り、だまこを入れて食べることもある。



写真4 具材を入れる

11 歴史・分布

いつ頃から食べられていたかが分かる文献等は残されていないが、大正時代以前から、南秋田郡五城目町では作って食されていたと伝わる。

五城目町は山に囲まれ、昔は木材の町で製材所が多かった。馬で山に入り、木を切って下ろし、製材所へ搬入していた。山に仕事に行く人たちが、夏場の食欲がないときに、弁当のご飯を木の切り株の上に乗せて、斧の背ですり潰して丸め、沢水に味噌を溶いた汁につけて食べたのがだまこ鍋の始まりとされている。その食べ方を、飯場（^{はんば}木を切る人たちのご飯を作る場所で山の近くにあった。）の人たちに教え、その後各家に伝わり広まっていったと言いつたといえられた。また、山に狩りに行くマタギの携帯食だったのではないともいわれる。

昭和の頃、子どもは、炊いた飯をすりつぶすとき、すり鉢をおさえる手伝いをしたりした。

昭和34年、五城目町での第6回全国高校レスリング大会の開催にあわせ、三笠宮が来町した。そこで、「だまこもち」を食べた際に「非常に喜んで珍しいものだというので沢山食べられた。」²⁾と記録されている。三笠宮から褒められたことが、家庭料理から、五城目町を代表する名物料理として人気を集めるきっかけとなったようである。

沿岸北部が中心であるが、県北部にも広く伝承されている。秋田県内の学校行事として行われる「なべっこ遠足」の定番料理は、県北部では「きりたんぼ鍋」であるが、県北部の北秋田市合川地区では「だまこ鍋」である。基礎調査の結果からは、県北部に加え沿岸北部の藤里町や八峰町でも、「きりたんぼ鍋」と「だまこ鍋」が混在していることが分かる。

沿岸北部の能代市以南では「だまこ鍋」が多くを占めることから、沿岸北部が中心といえる。



写真5 せりを入れる



写真6 煮立ったら完成

12 関連する郷土食

【きりたんぼ鍋】

炊き立ての飯をついて串に刺したものを「たんぼ」あるいは「たんぼもち」と呼び、「たんぼ」を手でちぎったり、切ったものを「きりたんぼ」と呼ぶ。「きりたんぼ」を入れた鍋料理を「きりたんぼ鍋」と呼ぶ。比内地鶏のガラの出汁と醤油などで作った汁に、炊いたご飯をすり潰して焼いたきりたんぼ、比内地鶏、キノコや野菜類を入れて煮込んだ鍋料理である。県北部の鹿角、大館地域が発祥の地とされるが、米を使った料理ということもあり、その由来は、「だまこ鍋」に類似している。客をもてなすために欠かせない料理でもあることは「だまこ鍋」に共通するが、冠婚葬祭や祭りなどの際にはよくふるまわれることから、行事食としての意味合いが強い。

13 伝承状況

五城目町米消費拡大地域活動推進委員会が伝承している。昭和56年の米消費の推進を目的とした県事業をきっかけに発足した。米消費が目的。発足時の会員は25名で、現在は12名である。約30年前から、五城目町朝市の鍋まつりや市神祭、五城目町産業文化祭等の町のイベントで、「だまこ鍋」を振る舞っている。平成2年には、郷土料理の普及・拡大の功績が認められ、県知事賞を受賞している。また、「だまこ鍋」「おやき」等の継承活動もしており、五城目町や秋田市、能代市の小中学校で調理実習を行っている。令和6年には、五城目町にある五城目高校の2年生を対象とした「だまこ鍋調理実習」で講師を務めるなど、幅広い活動を継続している。

五城目町では、町をあげて「だまこ鍋」をPRしており、平成16年にだまこマン及びだまこレディ（その後、だまこマンファミリーが追加・写真7）、平成25年にはだまこちゃん（写真8）というPRキャラクターもデビューしている。姉妹提携している東京都千代田区でのイベントなどで、「だまこ鍋」を提供しPRしている。

「だまこ鍋」は家庭で作るのが一般的であるが、五城目町内の飲食店でも複数提供されている。中でも、今回の調査対象とした赤倉山荘は、平成25年に五城目町主催の第1回だまこ鍋合戦で「だまこ大名」になって以降売り出しに力を入れるようになった。現在は、ふるさと納税の返礼品にもなっており、沖縄を除いて全国発送をしている。だまこは、真空パックにして冷凍している。



写真7 だまこマンファミリー



写真8 だまこちゃん

14 現地調査日・調査地

- ・令和5年10月5日（木） 五城目町富津内中津又字滑多羅3-7 赤倉山荘
支配人 板橋 克大 ほか2名
- ・令和5年10月21日（土） 五城目町下夕町182 五城目朝市ふれあい館
五城目町米消費拡大地域活動推進委員会会長 石井 邦子
ほか会員3名
五城目町農林振興課 職員2名

註

- 1) 「広報ごじょうめ第384号」 五城目町 1979年11月15日
- 2) 「五城目町広報 9月号」 五城目町 1959年9月18日

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所 『阿仁川流域の郷土料理』 1998年 無明舎出版

(事務局)

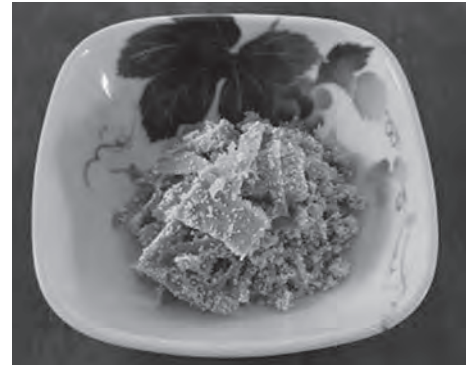
【 鱈の子炒り 】

1 名称

「こえり」もしくは「こいり」と呼ばれている。生の鱈子を炒るので「子炒り」が元々の呼び名かと推定される。

2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材に特色があるもの。



3 伝承地

県内各地に伝承されているが、生鱈子が手に入りやすい由利地域沿岸を中心として伝承されている。

4 伝承地の概要

由利本荘市及びにかほ市は沿岸部において漁業が盛んな地域である。特に、にかほ市では12月から2月にかけて真鱈の漁が盛んであり、毎年2月4日には、にかほ市金浦で真鱈を奉納する掛魚祭りが行われている。冬の時期になると、沿岸部のスーパーなどで生鱈子が販売されている。現在は秋田市市内等でも販売されている。

5 作られる時期

真鱈が捕れる12月から2月にかけて作られるが、正月の行事食として作られる場合も少なくない。

6 食される時期

5に同じ。

7 郷土食の概要

生鱈子と糸こんにゃくをだし汁等を入れて炒ったもので、ネギ、高野豆腐、ゴボウやニンジンなどの根菜類、ちくわなどの練り物を入れる場合もある。

真鱈は日本近海では太平洋側では茨城県以北、日本海側では山口県以北に生息するといわれる。秋田県内では昔から冬の期間は「鱈汁」などで真鱈を余すところなく食していた。生鱈子も冬の食材として貴重なタンパク源であった。地域によって、生鱈子をふんだんに使用したり、混ぜる具材に多少の違いがみられる。



写真1 生鱈子

8 原材料

12月から2月にかけてスーパーなどで売られる生鱈子を使用する。ほとんどの場合、糸こんにゃくを使用し、ネギ、高野豆腐、ゴボウやニンジンなどの根菜類、ちくわなどの練り物を入れる場合もある。生鱈子以外の食材については時期を問わずに購入可能だが、生鱈子が出る時期のみ作られる。



写真2 具材

9 作り方

- ① にんじん、湯通しした糸こんにゃく、戻した高野豆腐を一口大に切る。
- ② 切った材料をサラダ油で炒める。
- ③ 生鱈子を皮から絞り入れるように（写真3）して、一緒に炒める。
- ④ 醤油、日本酒、砂糖、みりんなどで味を調える。



写真3 生鱈子を入れる

10 食べ方

作った後にある程度冷ましてからおせち料理の一品として、正月のごちそうに食される。以前は冬期間の家庭の常備菜として作られ、ご飯のおかずとしても酒の肴としても食された。

11 歴史・分布

子炒りをいつ頃から作っていたのかについては資料が残っていないが、聞き取りなどから少なくとも昭和20年代後半には作られていたことが確認できる。また、にかほ市金浦では2月4日に真鱈を地元の神社に奉納する「掛魚祭り（タラ祭り）」を行っていることから、由利本荘地域では真鱈が豊富にとれ、この地域では古くから子炒りをつくっていたと考えられる。

基礎調査によれば、県北部では内陸の北秋田市で「鱈の子の炒り煮」が正月の行事食として、沿岸部の八峰町で「鱈の子炒り」が日常食として食べられている。県中央部の八郎湖周辺では確認できていないが、秋田市の内陸部ではゴボウの細切りに鱈の子を混ぜたものを「でんぶ」と呼んでいる。県南部の内陸部でも、仙北市や大仙市で「でんぶ」や「でんぶごぼう」と呼び正月の行事食として食べられている。横手市以南では正月の行事食として「でんぶ」は確認できるが、鱈の子を混ぜたものは確認できていない。

秋田県以外では山形県や青森県の日本海側などでも真鱈の鱈子を食べる文化が残っている。

12 関連する郷土食

基礎調査によれば、大仙市に隣接し雄物川沿いの横手市大雄地区では、木綿豆腐、ゴボウ、ニンジン、糸こんにゃくに鱈の子を混ぜて炒めた「ほろほろ」が日常食として食べられている。鱈の子が高価なため、自家栽培した大豆で豆腐を作り、増量して食感を出したといわれている。

13 伝承状況

由利本荘市、にかほ市から秋田市及びその周辺にかけて現在も広く伝承されている。生鱈子が手に入る3か月ほどの間に、ほぼ家庭のみで作られており、業者による参入はみられない。真鱈の鱈子以外に入れる食材は各家庭によって異なっている。

令和3年度に行った「郷土料理調査事業」では、「子どもたちに伝えたい伝統的な郷土料理」として、由利本荘市食生活改善推進協議会は、「真だらの子炒り」をとりあげており¹⁾、普及活動が進められている。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年12月31日（土） 由利本荘市岩谷町

註

- 1) 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」 秋田県食生活改善推進協議会 2022年11月

参考文献

秋田県農山村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 平成27年

(高橋 正)

【 とろろめし 】

1 名称

ナガイモ等をすり下ろしたものを「とろろ」と呼び、出汁等を加えてご飯にかけたものを「とろろめし」「とろろまま」などと呼ぶ。

2 特色

- 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。
- 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。



3 伝承地

沿岸北部から沿岸南部にかけて。本調査では、とろろを、門口（門の間）にまき、魔よけとする風習が残る沿岸南部の由利地域を対象とした。

4 伝承地の概要

主に農村地域である。

5 作られる時期

主に正月であり、地域によって元日、2日、3日と違いがある。

6 食される時期

5に同じ。

7 郷土食の概要

すり下ろしたとろろに、味噌汁を加えてのぼし、ご飯にかけたもの。農村部では、正月三が日より31日の年越しを大切にする。大晦日の夕方に、神仏に祈りをし、歳神様にご馳走を供え家族でお節としてご馳走を相伴する。そのために、元日の朝は、あっさりとしたとろろご飯を食する。ところによっては、2日にあるいは3日に食べることもある。とろろは、消化を助ける酵素を持ち、胃を守るといわれ、酒とごちそうをいただいた翌朝の食事としては、理にかなっていたと考えられる。

8 原材料

- ・ナガイモ又はヤマノイモ（自然薯）
- ・味噌
- ・煮干し
- ・昆布

9 作り方

- ① 煮干し、昆布を水に浸しておく。
- ② ナガイモ又はヤマノイモをすり鉢ですり下ろす。
円を描いてすり下ろすことから円満を意味するともいわれ祝儀の際に食べる地域もある。
- ③ ①を沸騰させ、出汁をとる。
- ④ ③に味噌を加え、濃いめの味噌汁をつくる。
- ⑤ ②に④を少しずつかき混ぜながら加え（写真1）、とろみを調節する。
- ⑥ ご飯に⑤をかける。



写真1 味噌汁を加える

10 食べ方

できあがったとろろ（味噌汁でのばしたもの）を、門口（門の間）に直線上にまき（写真2）、無病息災を願い、魔よけとする。

「正月にとろろまんまを食べると風邪を引かない」とも言われ大事にされてきた風習である。



写真2 門口にまく

11 歴史・分布

北陸や山形にも同じような風習があって、家の周囲や隣との境、敷居に撒くなどの正月行事を残している地域がある。

「とろろ芋」は中国原産だが、ネパールでも「トルル」と言ってよく食されている。仏教と一緒にとろろの食文化が伝わってきたという説もある。

12 関連する郷土食

【山の芋鍋】

すり下ろしたとろろを団子状にして、鶏肉、ごぼう、ネギ、ナメコなどと醤油仕立てで煮る。

13 伝承状況

現在も日常のとろろまんまも正月とろろも食されている。しかしとろろを撒く風習は途絶えたものと考えられる。

14 現地調査日・調査地

- ・令和5年2月15日（水） 由利本荘市大内三川

参考文献

秋田県農山村漁村生活研究グループ編 『改訂あきた郷味風土記』 秋田県農山村漁村生活研究グループ 2015年

（吉尾 聖子）

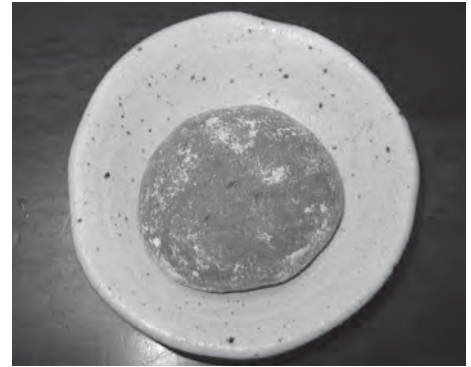
【 松皮餅 】

1 名称

アカマツの内皮を入れて赤い色をつけたことから、松皮餅と呼ばれている。

2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色があるもの。
- ⑤ 飢饉、災害、戦争の際に備蓄、食された救荒食で、特色があるもの。
- ⑥ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。



3 伝承地

沿岸南部の由利本荘市矢島地区と鳥海地区で作られており、由利本荘市全域で食されている。

4 伝承地の概要

矢島地区・鳥海地区は沿岸南部の鳥海山麓に位置し、農業を主たる生業とする地域である。この地域は標高が高く積雪量も多いため、冷害などの影響を大きく受ける地域であり、明治時代以降も凶作等で平年作の半分以下になる地域もあった。そのため生活の工夫をしてきた地域でもあり、現在も残る食文化の中に、その一端を見ることができる。

例えば、わらびや葛の根からデンプンをとったり、栃の実やヤマブドウの葉などを食材として利用してきた。松皮餅もそうした救荒食として凶作や冷害の際に食されてきたのが、始まりとされる。

5 作られる時期

現在は通年で作られる。4月の旧暦のひな祭りの時期には、菱餅として赤を松皮餅、白を何も加えない餅、緑をよもぎ餅でつくり三段に重ねた。

6 食される時期

現在はスーパーや野菜直売所などで通年販売しているため、通年で食される。

7 郷土食の概要

アカマツの内皮を細かく刻み入れついた餅である。松の木は長寿をあらわし、その緑色はめでたさをあらわすためお祝い事などにもつくられた。飢饉の際の救荒食として作られたともいわれている。

8 原材料

毎年6月から8月にかけて近くの山林からアカマツの内皮を採取（写真1）し、天日で乾燥させたものを保存しておく。以前は商店で松皮を煮て球状にしたものが売られていた。

餅米は自分で製造、収穫したものを用いるが、小豆や砂糖などは購入する。

9 作り方

① アカマツの内皮採取

自宅近くの山林で6～8月にアカマツの内皮を採取する。これをブルーシートの上に広げて天日で乾燥させる。天気が良い日を選んで1週間程度乾燥させる。夜間は小屋の中に入れる。

② 内皮を煮る

乾燥した内皮をお湯の中に重曹を入れて水を足しながら8時間煮る（写真2）。目安としてはお湯の色が紫色になるまで煮る。使用する重曹の量はお湯1ℓに対して約60g程度である。煮た内皮は細かく刻んで冷凍保存しておく。

③ 餅をつく

毎日1～2升の糯米をふかして餅をつく。餅米は3～4時間水に浸し、以前は蒸し器で蒸して餅をついたが、現在は餅をつく機械を使用している。これに松皮を煮て細かく刻んだものを入れて（写真3）更に餅をつく（写真4）。

④ 餡をつくる

鍋に小豆の約1.5倍の量の水を入れ一晩水に浸したままにする。その後小豆を煮て、煮汁を2回くらい取り替えて、あく抜きをする。小豆の粒が手で潰せるくらいまで煮たら、それをさらしで濾して、それに塩と砂糖を入れながら、熱を加えて混ぜて煮詰める。適度な固さにまで煮詰めないと、餅を包んだ時に水分が出てしまう。餡を丸めたときに手につかないくらいの固さまで煮詰めて練り込む。餡が均一になったら粗熱を取る。



写真1 採取した内皮



写真2 内皮を煮る



写真3 松皮を加える



写真4 餅をつく

⑤ 餡を入れて形を整える

③で作った餅に、④で作った餡を入れて形を整える。最初に平らにした餅に丸く団子状にした餡を置いて、全体を包んで丸く形を整える。小麦粉を全体にまぶして（写真6）完成。



写真5 餡を入れる

10 食べ方

間食として食べる。特に決まった時期や時間はないが、菱餅として作られたものはひな祭りにそなえた後で食した。

11 歴史・分布

松皮餅は飢饉の際の救荒食として作られたといわれているが、一説には生駒氏が兵糧攻めに備えてつくったとする伝承もある。



写真6 小麦粉をまぶす

12 関連する郷土食

『百宅の記憶』によれば、由利本荘市鳥海地区は冷害の影響を受けやすかったことから、とち餅（栃の実をあく抜きしたもの）をすりつぶして、餅にまぜてついたもの）や、ねばな餅（ワラビの根をたたいてデンプンを取り、これを材料に餅を作った）を救荒食として食したとある。

わらびの根の餅については、鹿角市花輪の農村地区で江戸や明治の頃に凶作になると地域一帯の人が食べたと伝わっている¹⁾。また、鹿角市尾去沢地区にもトチの実をたたいて、木の灰いりの水にさらして餅を作ったと伝わる²⁾。

13 伝承状況

現在は、矢島地区に1名、鳥海地区に1グループ製作する人がいる。

14 現地調査日・調査地

・令和5年1月26日（木） 由利本荘市矢島町 佐藤 くみ宅

註

1) 『花輪北地区の民俗』 鹿角市 120～123頁

2) 『花輪・尾去沢の民俗（上）』 鹿角市 82頁

参考文献

『鳥海町史』 鳥海町 1985年

百宅地区の記録保存委員会編 『百宅の記憶』 国土交通省東北地方整備局鳥海ダム工事事務所
2020年12月

（高橋 正）

【 由利本荘のうどん 】

1 名称

現在本荘地区石脇でつくられているうどんは乾麺で、「本荘うどん」という名称で製造販売されている。本荘うどんは水、塩、小麦のみを使用していて、麺を伸ばさずに製造している点に特徴がある。現在も製作している石脇地区や大内地区は旧亀田藩領でもあり、かつては「亀田うどん」とも呼ばれていて、聞き取りによれば、石脇地区にも「亀田うどん」の看板を掲げる店があったと伝えられる。この地域では、家庭でもうどんが作られ食されてきた。また、冠婚葬祭のなどの行事食としても「うどんっこ」と呼んで、間食として食す風習があった。



2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- ⑫ 麺類で、特色があるもの。
- ⑯ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

製造地域 由利本荘市本荘地区、大内地区
食す地域 由利本荘市全域

4 伝承地の概要

由利本荘市は子吉川河口に古雪湊と石脇湊があり、かつては北前船の寄港地として、物流の拠点として繁栄した。また、石脇地区は良質の地下水に恵まれた地域で、醸造業などが栄えた地域でもある。また、この地域は子吉川河口に位置し小麦の集積地でもあった。

5 作られる時期

干しうどんは時期を問わず年中作られる。時期によってはそばや、しそ入りのうどんと並行してうどんづくりがおこなわれる。かつて各家庭で小麦を栽培し、自家製の麺を作っていた時代もあったといわれる。また、大内地区では地域特産のサヤエンドウの粉末を練り込んだきぬさや麺を作っている。（写真1）

6 食される時期

特に時期は限定しない。



写真1 本荘うどん（左）きぬさや麺（右）

7 郷土食の概要

沿岸南部の由利本荘市全域で食されるうどんであり、乾麺を用いる。特徴は、良い水と小麦の集積地の産業である点にある。また、この地域のうどん文化の特徴としては、地元の山畑を利用して小麦が作られ、それを製粉所で粉にしたものを自宅で練り上げ薄くのぼして包丁で切り、自家製の麺を各家庭で作って食した点にある。このように食事としてうどんを食する背景には、「ネリカユ」と呼ばれる玄米を臼で挽いたものを水を加えて練り上げるなどの粉食文化が、この地域に根付いていたことが一つの要因ではないかと考える。

また、うどんは主食として提供されるだけでなく、間食としてうどんを食する文化があった。特に冠婚葬祭の際の間食として提供されるうどんのことを「うどんっこ」と呼んでいた。この地区の乾麺は贈答品としても利用されてきたが、これは県内各地でも見られることである。

8 原材料

現在、本荘うどんを製作している伊藤製麺工場では小麦、塩、水だけでうどんを製造している。国内の大手製粉メーカーの小麦と、国産の塩、それに石脇の水が決め手だという。現在も石脇地区には由利正宗の酒造会社やヤマキチ、マルイチなどの味噌醤油醸造元が営業するほか、かつては、伊藤製麺工場の隣で豆腐屋が営まれていた。これらの製造には石脇地区の豊富で良質な地下水が必要であった。この地域では、明治20年代末頃まで小麦を生産しており、北陸に輸出していたことが記録に残っている¹⁾。

9 作り方

由利本荘市石脇の伊藤製麺工場では麺の製造は機械化（写真2）されている。ただし、こだわっているのは石脇地区の天然の湧き水を引いて使用している点と、練る際に加える水の量を多くしている多加水製法をとっている点にある。

加水率が40%を超える場合に多加水製法と言うが、伊藤製麺工場でも40%を超える加水率で麺を練っている。通常の麺の場合には塩を加えるのみである。特殊なうどんとして赤じその粉末を練り込んだうどんも製造しているが、添加物等は使用していない。

湧き水と塩を加えうどんの粉を練ってから、夏季は5～7日、冬季は10～13日自然乾燥（写真3）させている。

乾麺の調理については、多めのお湯で通常10～15分でうどんをゆで、ゆで時間は、ゆであがったうどんはすぐにザルでお湯を切って、流水でもみ洗いし表面のぬめりを取る。その後、冷たい麺や温かい麺などで食べる。



写真2 製麺機械



写真3 自然乾燥

10 食べ方

ゆでたうどん（写真4）に、カツオや、昆布、煮干し、シイタケ等で取っただしに醤油を加えたタレをかけて、ネギや七味を加えて食べるのが一般的である。タレには豚肉や、鶏肉を入れることもある。変わった食べ方として、岩城地区亀田では梅干しのつけ汁と砂糖（写真5）を加えたものをゆでたうどんにかけて食べる。そして梅を一つうどんの上へ上げて食べる。これは食事として食べるというよりも、おやつや小腹を満たすという意味合いが強い。地元ではこのうどんを「地獄うどん（写真6）」と呼んでいる。

かつては、本荘地区で、うどんを食する際に、鯉だしの中に梅干しを入れて食べる「麵酸」という食べ方が行われていた。

11 歴史と分布

江戸時代後期の紀行家菅江真澄の記録『雪の出羽路 雄勝郡2』の、稲庭本郷の中町駅の記述中に稲庭うどんに関する次の記録がある。

「名産御用乾饅飩としるしたる屋戸あり、御主を佐藤吉左衛門といふ。此家にてこの干饅飩ないそめ索制始しは元文（1736～40）のはじめ、佐藤氏5代目の吉左衛門が由理ノ郡本庄に至りこれをなら糾ひ治て稲庭に帰り、とし月をまかせ経るまま心に切て索けるほどに、今はたぐふかたなう其名聞えたり。其頃本庄の師なりける干饅飩師も尋来て、おのが弟子ながら是を伝へならへどはかばかしからざりしよし。もとも小麦は三梨村の土毛にて、此小麦もまた世にまれなる麦といへり、さりければ麦により水により家によりて名品とはなりぬ。諸国にも出羽ノ仙北雄勝ノ郡の稲庭饅飩と人知れり。」

この記録からは、①稲庭の佐藤吉左衛門は饅飩を本荘で学んだこと②稲庭の小麦は地元産であり、品質の良い麦であったこと③稲庭は良い水によって良い饅飩を作ることができたこと、等を読み取ることができる。①の記述については、『稲庭古今事蹟誌』に「寛文年間（1661～1672）以前に久保田藩領の雄勝郡稲庭村小沢集落の佐藤市兵衛によって始まると伝えられている」との記述があることを踏まえて詳細を検討すべき内容と考えるが、この記述からは本荘（本庄）の饅飩が江戸時代後期には行われていたことを確認することが可能であると考えられる。



写真4 ゆでたうどん



写真5 地獄うどんの具



写真6 地獄うどん



画像提供 湯沢市教育委員会

写真7 稲庭古今事蹟誌

また、明治36年（1903）に本荘の菊池宗吉が編集発行した『由利案内』という冊子に、「物産としては米、木材、酒などを第一として、繭其他うどんの砂糖漬、干ぜんまい、きのこ等なり」との記述がある。ここに記された「うどんの砂糖漬」がどのようなものであったかは、この調査では明らかにはならなかったが、明治時代の物産として「うどん」があったことは注目すべきである。



写真8 「由利案内」

また、明治27年（1894）の「子吉川流域調査書」（『本荘市史資料編V』）によれば、古雪港から子吉川の舟運を利用して矢島、東滝沢（由利地区）、石沢（本荘地区）岩谷（大内地区）等各地に干饅頭を移出していたことが確認できる。

昭和13年に編纂された『亀田郷土史下』によれば、「藩政時代の末期文化文政頃菓子屋和田利右衛門が酒田方面より雇ひ入れた職人に此の技を能くするものありて、其の方法を伝へたものと言はれている。」とあり、江戸時代後期には亀田地域にうどんをつくる文化があったと考えられる。また、酒田方面より職人を雇い入れた和田利右衛門が菓子屋であったことは、先述のうどんの砂糖漬が「由利案内」に記されていたことや、亀田地域の「地獄うどん」が砂糖と梅酢で味付けされたこととの関連性を考えたときに興味深い。なお、亀田地域のうどんについては、山形県鶴岡市大山の職人が伝えたとする伝承もある。

12 関連する郷土食

【稲庭うどん】

秋田県湯沢市稲庭町が発祥の、手延べ製法による干しうどん。『稲庭古今事蹟誌』によれば、寛文年間以前に久保田藩領の雄勝郡稲庭村小沢集落の佐藤市兵衛によって始まると伝えられている。藩政期より名産品として知られていたが、昭和47（1972）年、それまで佐藤家の秘伝とされていた製法が公開され、一般市民が口にする機会が増えるとともに知名度が向上していった。

このほか能代市や秋田市新屋、にかほ市象潟でもうどん（乾麺）が製造されている。

13 伝承状況

現在、本荘地域に1件、大内地域に1件乾麺のうどん製作する工場がある。かつては本荘地域に他4件、岩城地区亀田でもうどんを製造していた。石脇地区も大内地域も旧亀田藩領であり、かつては「亀田うどん」とも呼ばれていた。聞き取りによれば、石脇地区にも「亀田うどん」の看板を掲げる店があったと伝えられる。亀田うどんは製造の過程で片栗粉を入れたと伝えられる一方で、原料は主として付近海岸地帯の町村より産する小麦を、当町において製粉しそれを原料とした関係上、糊（こ）精（せい）の含量が多く色彩は鮮やかではないが、風味が優れているので嗜好されたとも伝えられている。亀田地域では、かつては各家で乾麺を製造し、それを亀田大工町の山崎家に集約し販売していた時期があると伝えられる。

伝承地ではないが、基礎調査によれば、県中央部の八郎湖周辺では、冠婚葬祭の際の行事食として

乾麺のうどんを食べる地域がある。乾麺は保存がきくことから贈答品とされており、集まりの最後にうどんでもてなす慣習が続いてきたと思われる。うどんをもてなし品と感じる世代は減少することが確実であり、継承は困難であると思われる。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年11月8日（火） 由利本荘市石脇字石脇36 伊藤製麺工場 伊藤 伊代子
- ・令和4年11月8日（火） 由利本荘市岩城亀田 佐々木 裕三宅

註

- 1) 『本荘町史』『秋田県勸業年報』『本荘市史資料編Ⅴ』

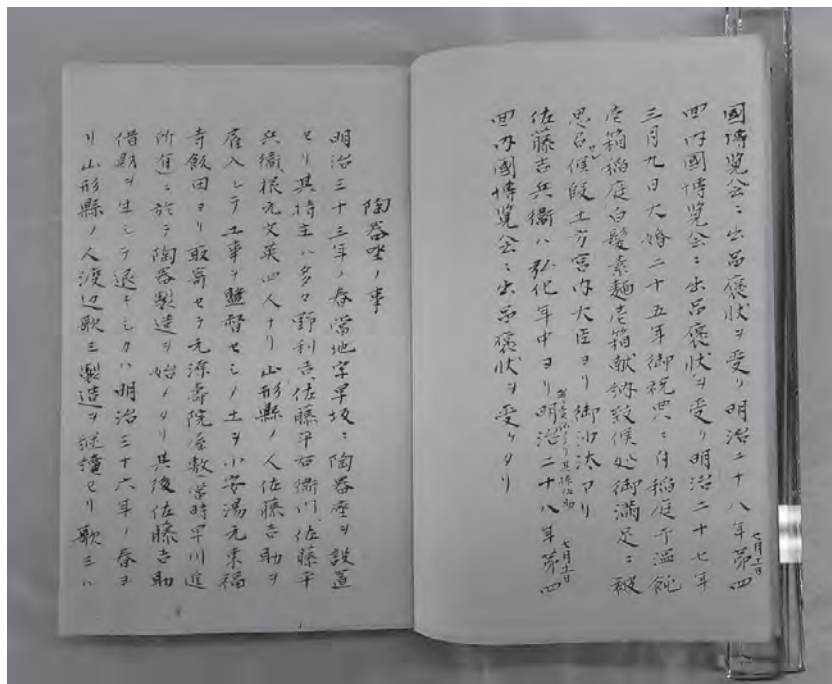
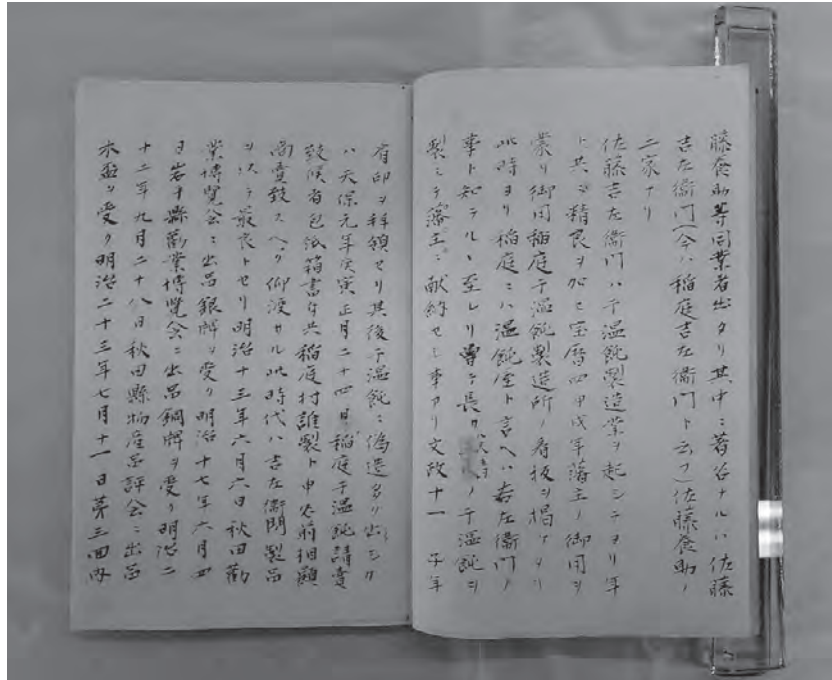
参考文献

- 『本荘市史 資料編Ⅴ』 本荘市史編纂委員会
- 『菅江真澄全集 第五巻』 未来社 1975年
- 『由利案内』 菊池宗吉 1975年
- 『亀田郷土史 下巻』 岩城町郷土史編集委員会 1968年

(高橋 正)

『稻庭古今事蹟誌』

画像提供 湯沢市教育委員会



【 いぶりがっこ 】

1 名称

大根のいぶり漬け、いぶり大根、いぶり大根漬け、大根漬け、でご漬け（大根のなまり）、いぶり沢庵、沢庵漬けなどと呼ばれてきた。秋田県湯沢市の漬物屋が「いぶりがっこ」として発売して、広く浸透した。「がっこ」とは漬物のことで、いぶした漬物という意味である。

また、京都弁で漬物をがっこと言い、「が」は雅、「こ」は香と書くことから、昔、仙北市角館の佐竹氏のもとに京都から嫁いできた人が「いぶしたがっこ」と言ったのではないかとの話もある。



2 特色

- ② 保存用に作られるもので、地域性が高いもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑰ 発酵食（漬物、調味料、飲み物等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

・製造地域

昭和30年代頃は県南部の山間地域が中心で、大仙市農村部、仙北市、横手市、湯沢市及び雄勝郡などで作られてきた。現在は、県北部の大館市、北秋田市、沿岸北部の三種町などほぼ全県の業者で製造されており、個人で作っている人もいる。

・食す地域

昭和30年代頃は県南部が中心だった。現在は県内の道の駅などで広く販売されており、県全域で食されている。

4 伝承地の概要

豪雪地域で秋口は雨も多い。また、日照時間が短く、山間地域は風が吹く日が少ない。

5 作られる時期

昭和30年代は、正月前に漬けた。現在は、10～12月初旬にかけて大根を収穫し、3～5日間程度24時間いぶし、2か月間程度米ぬかなどで漬け込む。長いものだと冷蔵庫で半年～1年間漬けるものもある。

6 食される時期

昭和30年代は、冬から6月上旬の田植えが終わる頃まで食された。6月の梅雨を過ぎても食べられるくらいに長持ちさせるため塩辛く漬け、強く乾燥させてもっと真っ黒だった。気温が上がると水分活性が高くなり発酵が進むため、変敗して食べられなくなった。現在は、真空パックの保存技術により、年中食されている。

7 郷土食の概要

秋に収穫した大根を、各家屋の囲炉裏の上で干して、米ぬかと塩などで漬け、発酵させた「大根のいぶり漬け」である。昭和40年代に、いぶした漬物ということで「いぶりがっこ」の名称で発売され、現在では、県内外問わず、いぶりがっこの名称で広く浸透している。燻した香りとパリパリとした食感で、秋田を代表する郷土食となっている。

現在は、多くの家で囲炉裏がなくなったため、10～12月初旬にかけて大根を収穫し、つり下げられるよう複数本を紐で編み込み、いぶし小屋で2日以上絶やすことなく焚き木を燃やし続け、大根をいぶして、ぬか床に40日以上漬け込んで作る。

8 原材料

- ・大根：秋田県内で栽培された白首大根を使っていたが、現在、業者によっては、青首大根を使う場合もある。自社や契約農家で作ったりしている。横手市山内で多く使われている大根の品種は「香漬の助（こうづけのすけ）」である。
 - ※ 「雄勝野きむらや」では、元々は、地域で代々受け継がれてきた大根の種で作っていた白首の地大根を使っていた。現在使っている大根の半分は、秋田県内で作ったもので、もう半分は青森、岩手、関東等県外で作ったものである。
 - ※ 「おばこ食品」では、昭和55年、「秋田大根」という品種を使っていた。その後「改良秋田」→「山形大根」→「秋田いぶりこまち」→「秋農試39号」→現在は「秋田いぶりおばこ」を使っている。
 - ※ 県の農業試験場では、いぶり漬けに適した加工用大根の品種育成を行っており、平成18年に「秋田いぶりこまち」が品種登録された。その後も「秋農試39号」「秋田いぶりおばこ」が品種登録され、現在もニーズに対応した品種育成に取り組んでいる。
- ・いぶす木材：桜やナラなどが中心だが、リンゴの木を使う場合もある。
- ・漬け込みに使う原材料：米ぬか、塩、砂糖など



写真1 大根をいぶす

9 作り方

秋に収穫した大根を、いぶして水分を抜いて保存性を高め、ぬか床に漬け込み、長期保存できる状態にする。干していぶすときに大根を縄で結ぶのが一般的であるが、現在、生産量が多い場合は、大根を縄で結ばず、ハンガーのようなフックに引っかけていぶすことも多くなってきている。

秋田県いぶりがっこ振興協議会のG I 製造基準では、昼夜2日以上いぶし、ぬか床に40日以上漬け込むことなどを定めており、品質を維持しながら継承していく取り組みがなされている。

【横手市山内の「三又旬菜グループ」高橋 篤子さんの場合】

- ① 大根の種まき：8月20日前後以降
- ② 大根の収穫：10月下旬以降
- ③ いぶし

大根を洗い、紐（たばこの葉を干すときに使っていたもの）でしばって、いぶし小屋につるす。ナラの木を燃やし、4日間24時間いぶす（写真1）。調査時は、約1,000本の大根がつるされていた。最大で約2,000本つるすことができる。1シーズンで、約2万本いぶす。

調査したシーズンは、11月3日から4日間のサイクルでいぶし、12月8日は約10回目のサイクルだった。前年のシーズンは12月12日までいぶした。1シーズンに10回以上のサイクルでつるすこともある。

④ 漬け込み

専用の漬け込み施設で、大型の入れ物にいぶした大根を並べ、米ぬか、ザラメ、米麴、玄米、塩を一段ごとに加える。一段並べ終わると、上に重ね、いっぱいになるまで繰り返す、一つの入れ物に約700本並べる（写真2）。最後に板を敷いて石の重しをのせ、60日ほど漬け込む（写真3、4）。

⑤ パック詰め

水洗いした後乾かし、端を切り落として整え、真空パック詰めにする。熱処理をして殺菌した後、出荷する。

※ 令和4年12月の調査時にいぶしていた大根が、いぶりがっことして店頭に出たのは、令和5年1月下旬である。



写真2 大根を並べる



写真3 漬け込み（3日後）



写真4 漬け込み（約30日後）

10 食べ方

昔は、雑穀米（あわ、ひえ）と一緒に食べ、たくあんは、米ぬかを使いビタミンB1が含まれているので栄養補給になっただろうと推察される。

昭和30年代前半、田植えのときにいぶりがっこは大活躍した。10時と15時のこびる小屋のおやつ時間に、おにぎりの具としたり、おにぎりに添えて食べたりした。また、田植えの小屋にお酒を飲んでいたが、そのおつまみとしても食べられた。囲炉裏の時代は、しねくて（じなじなして、するめみたいで）子どもは食べられなくてずっとしゃぶっていた。

現在は、白米と一緒に食べるほか、チーズと一緒に食べたり、納豆やタルタルソース、ポテトサラダに入れたり、ふりかけ（写真5）などにして食べる。



写真5 ふりかけ等

11 歴史・分布

大根の塩漬は古くからあり、室町時代には大根を塩漬にしていたらと想像される。

いぶりがっこは、たくあん漬の部類である。大根を天日干しして米ぬかと塩で漬けるとたくあんができる。いぶり漬の製法は基本的にたくあんと同じだが、天日干しと燻しの違いがある。いぶり漬の確定した起源は分からない。戦前、たくあんの製法が伝わってきたが、秋田県の県南部の山間地域は風が吹かないので、大根をやぐらで十分に天日干しすることができなかった。また、大根を干す上で湿気が一番良くないが、雨や雪の多い地域なので、上手く干せなかった。また、外で干せない間に日数がかかると大根にス入りが起きて食べられなくなるので、乾燥を早めるために、家の中に取り込んだ。横手市山内地区は冬の訪れが早く、大根を外干し（軒干し）すると凍ってしまうので、家の中で干した。

昭和30年代前半、大仙市協和地区では、茅葺き屋根で囲炉裏で火を焚いていた。囲炉裏の上のひだな火棚（濡れた手袋などを干す棚）の上の梁に棒を掛けて、一つの棒に、8～10本の大根を縄で編んで、つるして干した。毎日干すことにより、香ばしい香りがついた大根になり、それを漬けた。これがいぶり漬の始まりとされる。湯沢市院内地区では、囲炉裏のある家では、みんな作っていたそうである。

その後、囲炉裏に代わり薪ストーブで干すようになると、大根が葉を伸ばそうとして、大根の中が空洞になるス入りが起きて、上手く干せなくなった。また、台所の様式の変化や、家の様式も茅葺き屋根からトタン屋根に変わっていったので、昭和40年頃になると各家で作られなくなっていった。その後、いぶし小屋でいぶして、いぶり大根漬けとして自家消費されたり、個人事業者となって売り物として作るようになっていった。昭和47年頃、世に出回り始め、真空パックの保存技術や物流の発達により、一般に売られるようになっていった。横手市山内地区の「三又旬菜グループ」は平成初めに、「農事組合法人 山楽里」は平成23年頃から、商品としていぶりがっこを本格的に作り始めた。

湯沢市の「株式会社 雄勝野きむらや」は、昭和41年頃、「いぶり漬け」の名称で販売を始め、

その後、いぶした漬物ということで、名称を「いぶりがっこ」として発売した。昭和58年5月26日には「いぶりがっこ」の名称で商標登録された（写真6）。

大仙市協和の「農事組合法人 おぼこ食品」は、減反政策により土地が余ったことをうけて、昭和52年に試作して昭和55年に秋田市のスーパー（ト一屋）で販売を開始した。

以上のように商品化された「いぶりがっこ」は、昭和40、50年代の東京での物産展では売れ残っていたが、昭和56年度に、秋田県横手市で生まれ育った女性を描いたNHKの連続テレビ小説「まんさくの花」でいぶりがっこの名が放送され注目を集めたことで、関東方面にいぶりがっこという名称が広まり、秋田の土産品として定着していったようである。

平成15年頃から、県外でもいぶりがっこを作って売る人が出てきた。燻液に漬け込んだ類似商品も出回った。また、いぶりがっこの呼称の案件も生じ、これらは生産者1人1人では解決できないと、平成25年5月1日に「秋田いぶりがっこ協同組合」を立ち上げた。当初、特許庁の地域団体商標の認定を受けて他県の類似商品を取り除こうと活動を展開した。しかし、その途中の平成27年、農林水産省の地理的表示（G I : Geographical Indication）保護制度¹⁾が開始され、G I 制度の方が優位であると判断し、方向転換を図った。だが、県内事業者や生産者が一つにまとまって申請する必要があり、その取りまとめは難航した。しかし、県の助力を仰ぎ、県内事業者や生産者が一つに団結して、平成29年1月23日に「秋田県いぶりがっこ振興協議会」を立ち上げ、令和元年5月8日に「いぶりがっこ」の名称でG I 登録された。

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、令和3年6月1日施行された。「H A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理」の制度化や、「営業許可制度」の見直し等が行われた。許可業種に漬物製造業が新設され、施設基準に従い、住居の台所と営業施設は物理的に区画されていることが必要等となった。また、水回りの設備や漬けた水を濾過して捨てることが必要となった。この改正により、秋田県いぶりがっこ振興協議会を構成する横手市いぶりがっこ活性化協議会では、会員のほとんどが、県と市の助成²⁾を受け調理施設の整備を行った。協議会員はほぼ全員作り続けており、現在は、秋田県内の道の駅等で幅広く販売しており、インターネットでの販売も行っている。秋田県いぶりがっこ振興協議会の木村吉伸会長によると、「田舎の原風景を感じる風味で、田舎の良さが体現されており、木を燃やして難儀して作った素朴で原始的な製法のいぶりがっこは、真面目で飾り気が無い朴訥とした秋田らしさと相まって、関東方面の都会で多く購入されている。」とのことである。

12 関連する郷土食

【昆布がっこ】

いぶした大根の松前風の漬物。水、醤油、ザラメを火に掛け、ザラメが溶けたらいぶした大根（輪切り）にかける。それ



写真6 商品（雄勝野きむらや）



写真7 昆布がっこ

に昆布やスルメを混ぜて、2、3日置くことができる。とろとろした昆布とパリパリのいぶした大根と一緒に食べると食感が面白く、昆布の塩味といぶした大根がよく合う。昔も現在も横手市山内で作っている人が多く、山内では「きんぴら」（きんぴら漬け）と呼ぶ。横手市平鹿でも現在も作られている。大仙市協和でも少なくなったが現在も作る文化は残っており、協和では「昆布がっこ」と呼んでいる。（写真7）

【なた漬け】

なたで切った大根と菊の花を塩漬けした後、麴で漬ける。なたで切ると、断面がギザギザになり、味が染み込みやすい。貴重な米を漬ける材料としたので贅沢な漬物だった。現在は、包丁で作ることも多く、県内全域で作られ、食べられている。

13 伝承状況

生活様式の変化によりいぶす環境がほぼなくなった現在では、いぶし小屋のように住居とは別の建物が必要である。そのため、個人が自家消費のためだけに伝承していくのは、困難になりつつある。また、販売を目的とした場合でも、前述の食品衛生法等の一部を改正する法律の施行により、個人での生産は負担が大きくなっている。

組織として、秋田県いぶりがっこ振興協議会が伝承している。平成29年1月23日、秋田県におけるいぶりがっこ製造業者及びその他これに関連する産業の相互の連携を密にすることによって、いぶりがっこ産業の振興に資することを目的に設立された。令和5年11月時点で、会員は次の3会員で、会員の中にそれぞれ事業者が加盟している。

- ・秋田いぶりがっこ協同組合（23社）
- ・秋田県漬物協同組合（12社）
- ・横手市いぶりがっこ活性化協議会（20会員（法人8、個人事業者5、任意団体7））

具体的な活動内容は、次の3点である。

① 地理的表示保護制度（G I）に係る申請及び管理・運用

G I 製造基準遵守の周知及び確認を行っている。製造基準は3会員で話し合い合意の上で決めたものである。

② 品質向上及び技術研鑽のための講習会の実施

20～30名が参加。総合食品研究センターの研究数値の周知や、九州の先生をお呼びして天然由来の食品の加工の仕方及び売り出し方の勉強会等を行っている。

③ 生産販路拡大に向けた、展示の実施

横手市いぶりがっこ活性化協議会の会員である山内いぶりがっこ生産者の会は、平成19年から、毎年2月に、伝統の味を守り続けるとともに更なる品質向上を目指して、いぶりがっこの味を競う「いぶりんピック」を開催し、会場には、毎年20名弱の出品者の漬物が並ぶ。G Iの基準を満たした「いぶりがっこクラシカル部門」と着色料や甘味料を使用した「いぶりフリースタイル部門」の2部門を設け、食感、塩味、甘味、いぶし具合等を複数の審査員が審査している。協議会によると、「地域の大事業で、毎年盛り上がりを見せ、携わる方々や出品者の生きがいになっている。開催され始めてから、大規模に作る人が増えた。また、いぶりがっこの売り上げは増加し、金賞を受賞したい

ぶりがっこはすぐに売り切れる。食文化の継承及び山内地域の活性化につながっている。」とのことである。

秋田県いぶりがっこ振興協議会によると、「漬物販売額は、全国的には減少傾向だが、秋田は増加している。これは、いぶりがっこの販売が好調であることが要因と推測される。」とのことであり、① 大根の確保、② 生産数をどのように増やすかの2点の課題を指摘している。この課題に対して、「現在は冬の漬ける時期に従事者を期間雇用している場合があり、この先、若い世代の従事者を期間雇用で確保することは難しいと思われる。」とのことである。継承に向けては、「いぶりがっこ以外の漬物も作り通年雇用し、給料を上げ、人に価値を付ける。魅力ある働きがいのある産業にしていき、求心力を高め、産業としての持続性を高める。」ことが必要とのことである。

また、横手市いぶりがっこ活性化協議会でも、「横手市は個人事業者が多く、高齢の方も多いため、増産を推進することが難しい。」という現状に対し、「食品衛生法の改正は、漬物業界全体に関わるが、改正の報道後、県内外問わず、支援できることはないか、後継者になりたいといった問い合わせがある。県外から移住して、いぶりがっこや農業を勉強している方もおり、貴重な存在である。令和6年度より、横手市園芸振興拠点センターで行っているよこて農業創生大学事業農業技術研修に『いぶりがっこコース』を創設して、後継者育成を図る。」との方針である。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年12月8日（木） 横手市山内三又字上野12 三又旬菜グループ 代表 高橋 篤子
- ・令和5年8月30日（水） 秋田市旭北錦町1-47 秋田県中小企業団体中央会内
秋田県いぶりがっこ振興協議会 事務局
秋田県中小企業団体中央会 事業振興部 商業振興課 主任 藤野 孝輔
- ・令和5年9月1日（金） 湯沢市下院内字常盤町91 株式会社 雄勝野きむらや
代表取締役 木村 吉伸（秋田県いぶりがっこ振興協議会会長、秋田県漬物協同組合理事長）
- ・令和5年10月17日（火） 大仙市協和町稲沢字釜ノ川沢32 農事組合法人 おぼこ食品
代表理事 鈴木 辰美（秋田いぶりがっこ協同組合理事長、前秋田県いぶりがっこ振興協議会会長）
- ・令和5年10月20日（金） 横手市駅前町1-10 よこてイースト内
横手市いぶりがっこ活性化協議会 会長 佐藤 健一（農事組合法人山楽里（さらり）代表理事、「山内いぶりがっこ生産者の会」会長）
事務局 横手市役所 商工観光部 横手の魅力営業課 主任 関 将和

註

- 1) 地理的表示（G I）はヨーロッパで創設されたもので、日本でG I 認定されたものは、貿易を行う上でヨーロッパで受け入れられやすいとされた。
- 2) いぶりがっこに限らず、漬物全体の施設に対する助成である。

参考文献

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

(事務局)

【 いものこ汁 】

1 名称

いものこ汁

2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高い。
- ⑩ 山菜やきのこを使用したもので、特色がある。

3 伝承地

県南部（横手市・湯沢市・大仙市・東成瀬村等）



4 伝承地の概要

東に奥羽山脈、西に出羽丘陵と鳥海山を望む広大な横手盆地にある。その中でも横手市山内地区は里芋の生産に適した土壌に恵まれていることから、産地として生産量・出荷量が多い。

5 作られる時期

晩秋（里芋の収穫期）。横手市山内で栽培されている種芋は千葉県産の「土垂（どだれ）」という品種である。土淵地区の照井儀助氏（故人）が生産した「儀助のいもの子」は、ブランドいもの子として地域の道の駅や産直等で販売されている。

6 食される時期

主に晩秋から冬季間に食される。10月中旬の出始めの頃やお祭、年越しなどに食することが多い。生産農家では冬季間の保存方法としてハウス内の土中に一株ずつ埋めておき、適宜掘り出して用いる。いものこ汁に用いるのは主に「孫いも」である。「子いも」や「親いも」は納豆汁や煮物に用いる。昨今は皮をむいて真空パックや冷凍して保存するため、収穫期に限らず食されている（写真1）。



写真1 親いも・子いも・孫いも

7 郷土食の概要

里芋の「孫いも」を中心に、主に鶏肉、きのこ類などの秋の味覚をふんだんに入れた汁物または鍋料理である。

県南部においては、県北部のきりたんぼ鍋と対比される秋の代表的な郷土料理となっている。秋田県のほか岩手県や山形県の郷土料理としても知られており、東北各地で食されている。

8 原材料

里芋、鶏肉、鶏がらスープ、きのこ類（さわもたし・まいたけ・なめこ等）、糸こんにゃく、セリ、味噌など。さわもたしやなめこは前年の塩漬けか当年収穫したものを使う。他に塩漬けしたわらびや油揚げ、にんじんを入れることもある。調味料として、自家製のたまり醤油を使うこともある（写真2）。



写真2 材料

9 作り方

【県南部の一般的な材料と作り方】

(1) 材料（4～5人分）

- | | | | |
|-----------------|--------|---------|------|
| ・里芋 | 10個 | ・鶏肉 | 150g |
| ・鶏がらスープ（顆粒状のもの） | | | |
| ・きのこ類 | 200g | ・糸こんにゃく | 1袋 |
| ・セリ | 1/4束 | ・味噌 | 75g |
| ・水 | 約800cc | | |

(2) 作り方

- ① 里芋は皮をむき、切らずに丸ごと分量の水で煮る。半煮えになったら鶏肉、鶏ガラスープを入れて、柔らかくなるまで煮る。
- ② 糸こんにゃくは湯通ししておく。
- ③ ①に食べやすい大きさに切ったきのこ糸こんにゃくを入れ、味噌で味をつける。
- ④ セリは3cm長さに切り、食べる直前に入れる。

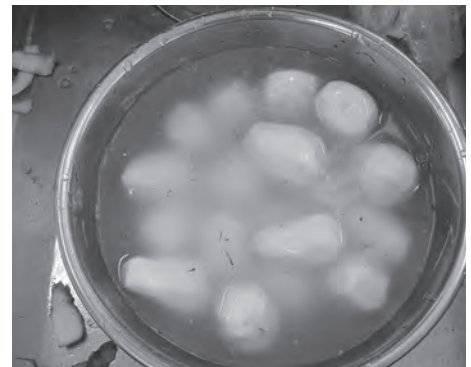


写真3 皮をむいた里芋

【横手市山内地区のいもの子汁】

(1) 材料：4～5人分

- | | | | |
|----------|-----------|------|-----|
| ・里芋（孫いも） | 8～10個 | ・鶏ガラ | 1羽分 |
| ・鶏もも肉 | 1枚分（300g） | ・セリ | 適量 |
| ・まいたけ | 1パック | ・味噌 | 適量 |

(2) 作り方

- ① 鶏ガラは熱湯を回しかけてあくを取り、水を加えて弱火にかける。1～2時間程度あくを取りながら煮る。ふたはしない。
- ② 皮をむいた里芋（写真3）を①に入れ、弱火で20分程度煮る（写真4）。里芋に火が通ったら一口大に割いたまいたけと細切りにした鶏肉を加える（写真5）。



写真4 里芋を煮る



写真5 まいたけと鶏肉を加える

③ ②に味噌を溶かし入れ、1～2分程度煮て火を止めてお椀に盛り、2～3cmに切ったセリを散らす（写真6・7）。

※ 山内地区では9割以上の家庭で鶏肉を用いて味噌仕立てにする。



写真6 味噌を加える

10 食べ方

横手平鹿地域では、調味は味噌味と醤油味の二通りの味付けがある。鶏肉のほか豚肉を使用する場合もあるが、最近では牛肉を入れて味噌味にすることもある。

11 歴史・分布

横手市山内地域で栽培されている里芋は、この地域特有の土壌と気候のもとで作られ、柔らかな歯ごたえと独特の粘りが特徴となっている。里芋栽培の歴史は古く、270年ほど前の享保年間に、宮城県仙台地方から種子を取り寄せ、「大芋」と称して栽培したのが始まりと伝えられている。



写真7 盛り付け

里芋の収穫時期できのこが豊富にとれる秋に、収穫のお祝いなどで作られる。横手市山内地区の鶴ヶ池公園では、秋の風物詩として毎年「いもの子祭り」が開催されている。いものこ汁を食べながら、神輿、伝統芸能、よさこい踊りなど様々なイベントを楽しむ。また、県南部の小学校では、学校行事として「なべっこ遠足¹⁾」が行われていた。近くの公園に自分たちで鍋、七輪、炭などの道具や食材を持ち寄り、野外で作って食べるのが恒例行事であった。

12 関連する郷土料理

秋田県内の郷土料理に「いもの子汁」に類似した汁物や鍋料理は見受られない。山形県には里いもと牛肉を主体にした醤油仕立ての「いも煮」があり、秋のシーズンには近隣の河原で大規模な芋煮会が開催される。また、山形県鶴岡市周辺には里いもと豚肉を中心に味噌で調味した「いも煮」がある。宮城県の「いも煮」には、豚肉と仙台味噌が使われ、岩手県では、きのこや大根、人参、ごぼう、ネギが入った味噌味や醤油味の「いもの子汁」がある。福島県でも豚肉を使った醤油味と味噌味の「いも煮」がある。このように東北各地には様々な「いもの子汁」や「いも煮」が存在するが、それぞれ食材や調味が異なり、発祥や由来にも諸説ある。

13 伝承状況

横手市の主催イベントとして毎年「いもの子祭り」が開催されているほか、学校給食や家庭科の調理実習で郷土食として取り上げられることもある。また、学校行事や地域の交流会では「なべっこ遠足」の定番料理として地域で親しまれている。シーズンになるとスーパーでは食材や貸し出し用の大

鍋等が店頭に並ぶ。

秋田県食生活改善推進協議会が令和3年度に行った「郷土料理調査事業」では、「地域の特産品を使った郷土料理」として、横手市では「いものこ汁」がとりあげられており²⁾、普及活動が進められている。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年11月24日（木） 横手市山内土淵字二瀬8番地4 山内公民館
秋田県食生活改善推進協議会理事 藤田 ミキ子（山内地区在住）

註

- 1) 5～10人程度の少人数のグループに分かれて屋外で料理をつくる学校行事。子どもたちが事前に集まって、準備するものや役割分担などを決める。
- 2) 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」 秋田県食生活改善推進協議会 2022年11月

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
横手市増田地域局産業振興課 『郷土料理探訪レシピ集』 増田町物産流通センター 2008年
秋田県農山漁村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 2015年
遠藤隆士ほか編 『伝え継ぐ日本の家庭料理 汁物』 農文協 2019年

（佐々木 信子）

【 うさぎ汁 】

1 名称

うさぎ汁、うさぎ鍋、うさぎかやきと呼ばれているが、特に名称はないという地域もある。「日の丸鍋」は大仙市でつけられた新しい名称で、昭和63年（1988）に中仙町（現大仙市）でジャンボうさぎフェスティバルを開催した際、来場者にふるまうために名づけられたものである。



2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑭ 鍋料理（貝焼きを含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

製造地域 秋田県大仙市や由利本荘市、北秋田市などの内陸部を中心に製造されてきたが、現在は自宅で作ることはほとんどない。

食す地域 秋田県大仙市や由利本荘市、北秋田市などの内陸部を中心に食されている。

4 伝承地の概要

秋田県には古くからマタギと呼ばれる狩猟民がおり、クマ、キツネ、アナグマなど、さまざまな山中の動物を捕っていた。獲物の毛皮を売買したり、骨や内臓の一部を薬の材料にしたりし、肉は食用となった。

中でもウサギは比較的捕りやすいとされ、鉄砲や罠を用いて頻繁に捕ることができた。ただし、獲物の中では一番価値が低く、ウサギよりも大型の動物を見つければ、そちらを優先して捕ったという。ウサギは家でも飼育され、狩猟で得たウサギを「山ウサギ」、飼育したウサギを「飼育（飼い）ウサギ」と呼んで区別した。特に明治時代以降は海外へ毛皮を輸出するため、仙北郡花館地区（現大仙市）など、県南地域でウサギの飼育が盛んになった。春に生まれたウサギは、秋頃には仔を産む。出産を終えたウサギの毛皮は売買されたり、肉を食用にしたりすることが多く、特に冬期間、内陸部ではウサギは魚の代わりに貴重なタンパク源であったという。県南部の穀倉地帯では、正月の食物にするため、収穫時に出たクズ米をウサギに食べさせて肉に脂をつけたという、米どころ秋田を物語る逸話もある。

5 作られる時期

主に秋頃から冬期間。

6 食される時期

現在では道の駅などで年中肉を入手することができるが、正月を中心とした冬期間に食されることが多かった。冷蔵庫が普及していなかった頃は保存方法が限られるため、肉を入手したらすぐに調理した。

7 郷土食の概要

ウサギ肉を大根やゴボウなどの野菜や山菜、凍み豆腐などと煮て、味噌や醤油で味をつけた鍋料理である。肉は骨つきのものや、骨を外したもの、骨ごと細かく叩いてだんごにしたものなど多様である。ウサギ肉は鶏に近い淡泊な味で、獣臭が少ないことや食べる時期に合わせて飼育できることから、魚の捕れない地域では比較的身近な肉料理とされた。

8 原材料

ウサギ肉は共通するが、具材は地域や各家庭によって異なる。

- ・ウサギ肉：冬期間に山で捕るか（現在の狩猟期間は11月15日から2月15日）、飼育したウサギを利用する。飼育している場合は、一度仔を産んだ後のウサギを秋口から冬期間にかけて食することが多い。時期に合わせて人工的に繁殖させるという。特に冬期間は毛皮の状態も良いため、最適であった。

飼育したウサギの肉は色が白っぽく、山で捕れたウサギの肉は黒っぽくて匂いがする。山で捕ったウサギは食べる餌によって味が違うという。仙北市西木町桧木内では、ウサギを捕った後、まず体内に残っている尿をしぼり出す。この時の尿の匂いで餌にしていたものが分かる。サンショウの皮や新芽、ブナ、トリキシバの皮、クロモジを食べたウサギは匂いが良く、特に内臓を食べると味の違いが分かるという。

肉の解体については、自宅で行う場合と、猟師などに頼んで行う場合とがある。自宅で解体する場合は、皮・内臓・頭・足をとった状態のものを、土間に吊しておくで自然に凍るので、数多く吊しておいたという。由利本荘市鳥海町百宅では、一羽まるごとの状態で土間に吊しておく。調理をする際に内臓（大腸や小腸）をとっておき、別に調理をする。内臓はウサギが食べたものの味がするので、肉そのものを食べるよりも美味しいという。なお、ヒラバと呼ばれる由利本荘市の平野部や海岸部などでは内臓を食べることはない。

【大仙市中仙の場合】

- ・しみ豆腐：以前は自宅で作っていたが、現在では高野豆腐を用いる。
- ・ゼンマイ：春先に採ったものを乾燥させて保存しておき、お湯か水でもどしてから使う。ゼンマイは切らずに1本まるごと入れたほうが贅沢といわれた。
- ・高菜と白菜の漬け物：以前は自宅で塩のみで漬けていたが、現在はざらめも入れる。白菜と高菜は必ず入れるが、場合によってはタクアンやなま漬け（大根の柿漬け）なども入れた。
- ・ゴボウ、ネギなどの野菜：自宅で栽培したもので、その時にあるものを使う。ネギは多い方が味が出るので、なるべく太いものを選んで植えたという。

- ・きのこ類、サク：春から秋にかけて採ったものを塩漬け保存し、塩抜きしてから使う。または、その時に自宅にあるものを使用する。
- ・味噌：以前は自宅で作ったが、現在は購入するか、農協に頼んで作ってもらう。

【藤里町の場合】

- ・大根葉：自宅で採れた大根葉を干しておいたもの。使う時に何度も湯を取り替えながら煮た後、こまかく切って使用する。
- ・凍み豆腐：自宅で作ったもの。この他に野菜などがあれば入れた。
- ・味噌：業者に作ってもらうか、店で購入したものを使用した。

【仙北市西木町桧木内の場合】

- ・ゴボウ、白菜、大根など：自宅で栽培した野菜を使用する。
- ・ゼンマイや干しワラビ：春先に山で採り、乾燥させたもの。
その他、山菜の塩漬けなども入れた。
- ・味噌：以前は自家製のものを使用した。現在は購入していき、1年間寝かせておく。



写真1 ウサギの肉

【由利本荘市鳥海町の場合】

- ・大根、ゴボウ、ネギなどの野菜：自宅で栽培したもの
- ・豆腐：自家製
- ・味噌：以前は自宅で作っていたが、現在は購入している。



写真2 具材

9 作り方

【大仙市中仙の場合（日の丸鍋）】

- ① ウサギの肉の部分のみを使用し、一口大に切る（写真1）。現在は販売しているものを使用。以前は集落内に肉屋がなかったため、ウサギ肉は魚屋で販売していた。
- ② 高野豆腐は半分に切った後、5mmぐらいの厚さに切り、ゴボウはさがきにする。ネギは斜め切りにする。高菜と白菜の漬け物は1cm～3cmぐらいに切っておく。ゼンマイは1本まるごと使用する（写真2）。
- ③ 鍋に水を入れて沸騰させておき、肉とゴボウ、キノコを入れて出汁をとる（写真3）。ウサギ肉は固くなるのであまり煮ないが、出汁をとるためにじっくり煮る人もいる。
- ④ 肉とゴボウが煮えたら味噌を入れて味を整える。現在は化学調味料を入れることもある。
- ⑤ 味噌を入れた後で（写真4）、ゼンマイと高野豆腐を入



写真3 肉、ゴボウ、キノコ

れて（写真5）しばらく煮る。

- ⑥ ネギと高菜の漬け物、白菜の漬け物を入れ、さっと煮る（写真6）。具材と汁とがひたひたになっている位が良いが、数多くの人にふるまう場合には、汁や野菜を多く入れて、後から肉を均等に取り分けたという。

【由利本荘市鳥海の場合（うさぎ汁）】

- ① 大根をゆがいて別にしておく。
- ② ウサギを捕ったら、頭、モモや腕など肉のついている部分をブツラギにする（骨ごと切る）。この時内臓は使用しない。
- ③ ブツラギにしたウサギを水から煮て沸騰させ、味噌で味をつける。味噌を入れて肉の味がちょうどよくなったら、一旦肉を取りだしておく。この時、他の汁物よりも少し塩からく煮る。
- ④ 煮汁に大根、豆腐（以前は手作りのものを使用）、ゴボウ、ネギなどたくさん入れる。山ウサギは肉が少ないため、野菜を多く入れてかさ増しをする。野菜が煮えたら人数分小鉢に取り分け、そのあと煮ておいた肉を均等に分ける。10人で食べる場合、ウサギは1羽でもよいが、肉が少ないため2羽が望ましいとのことである。

※ うさぎたたき

ウサギの手首足首（百宅のマタギ言葉ではトビアシという）の毛を取った後、かなづちで碎き、髓ごと細かく砕いたものと、水でもどした大豆とを混ぜて味噌を入れ、団子にしたもの（かまぼこという）を入れた汁がある。かまぼこから出た出汁が美味しいため、いったんかまぼこを取りだした後、大根や野菜を煮、あとからかまぼこを均等に盛り付けた。

【仙北市桧木内の場合】

ウサギ肉（骨つきの状態の場合と、肉のみの場合とがある）を水から煮て味噌で味をつける。そこへもどしたゼンマイやワラビ、山菜などを入れた。昭和30年代頃までは内臓を食べる人もいたが、ほとんどは捨てるが多かった。



写真4 味噌を入れる



写真5 ゼンマイと高野豆腐



写真6 ネギと漬物を加える

10 食べ方

うさぎ汁は、野菜や汁の量で数多くの人にふるまえることが利点である。特に食べ方や作法などはないが、肉が均等に行き渡るように取り分ける必要があった。また、出汁のしみた野菜が美味しいといい、特にネギは多ければ多いほど良いという。作法も特にはないが、冬期間に食べる鍋（汁）として認識されている。由利本荘市鳥海町百宅では「正月うさぎ」「小正月うさぎ」と呼び、正月のごちそうとして鳥海山にウサギを捕りにいった。他の地域でも、正月に食べるために山ウサギを購入していく人もおり、日常食であると同時に、正月や小正月の行事食として認識されていることは興味深い。

11 歴史・分布

秋田県内でウサギが食べられるようになった時期は定かではないが、文化年間（1804～1818）に描かれた『秋田風俗絵巻』の中には、正月の歳の市で、野鳥とともにウサギが売られていたり（写真7）、小正月に、山から町へ来たらしい男がウサギを背負っている姿が描かれていたりする（写真8）。また院内銀山のお抱え医師であった門屋養安の日記（『門屋養安日記』）には、しばしばウサギが売買されていたことや、天保12年（1841）1月11日には「うさぎ焼鍋」の記述が見られる¹⁾ことから、江戸時代後期には、少なくとも冬期間にウサギの売買が行われ、食用とされていたことが確認できる。ちなみに元治元年（1864）には兎1羽550文で購入した記述もあり²⁾、比較的高価な値段で売買されていたと思われる。

明治時代以降は、県南地方でウサギの飼育が行われるようになった。主に毛皮が目的で、食用ではなかったものの、北海道や海外向けに毛皮を輸出するために、ウサギの捕獲や飼育が全国的に推奨されていった時期と一致する。

昭和に入ってから、秋田県内では競うように各地でウサギの飼育が奨励されはじめた。戦時色が強くなり、軍服用の毛皮が大量に求められたことと、昭和5年（1930）以降、東北地方を襲った農業恐慌で、疲弊した農家を救済するために、軍部が毛皮を大量購入したことによる³⁾。この時期、県内では農家の副業としてウサギの飼育がすすめられた。性格がおとなしく、愛玩用の動物にもなることから、小学生らにも各地で飼育がすすめられていたことが、当時の秋田魁新報の記事⁴⁾から確認できる。

吉田三郎の『男鹿寒風山麓農民日録』は昭和10年から11年までの日記であるが、吉田も「（ウサギ）毛皮の鞣法をも一つの農業として是非知っておかねばならぬ」と思い、昭和9年に秋田県農会主催の講習会を受講して、毛皮の処理法を学んでいる⁵⁾。10月から3月までの毛皮が、毛が多くて良品であり、日記の中には、11月から2月までの間に時折、ウサギの醤油煮が食卓にのぼっている。はじめは偶然死んだ飼うウサギの肉を食べているが、12月頃から、毛皮をとった当日や翌日に、ウ



写真7 『秋田風俗絵巻』



写真8 『秋田風俗絵巻』

サギの醤油煮などが夕食に出されている。年越しと正月には、ウサギの出汁でとったソバやうどん、餅を入れた醤油汁などが食されており、特別な食事であったことがうかがえる。

このように、昭和初期には、軍部の介入による毛皮の大量購入や、農家への副業の推奨、戦時期の食糧不足に伴い、全県的にウサギが食されるようになったと推測できる。『秋田の林業』第82号には、塩漬け、鎌倉焼（照り焼き）、刺身、野外汁（味噌汁）、月夜鍋（味噌鍋）、カツレツ、カレーなどの食べ方が多岐にわたり紹介されており⁶⁾、ウサギ肉の普及をはかっていたことがうかがえる。

しかしながら戦後になると、ウサギに関する記事はほとんどといって良いほど見られなくなり、ウサギの飼育数も著しく減少する。各家でのウサギの飼育数が減少する反面、戦前から戦後にかけて、県南部では白色短毛種ウサギの改良が盛んに行われた。このことは、秋田県種苗交換会（昭和14年から40年）や、全県養兔共進会（昭和40年開始）、全国種兔共進会（昭和41年開始）などに秋田県産のウサギを出品し、毛皮や体格の質の向上をはかったことが大きい。このことによって、大型で、毛質も優れた秋田県改良種のウサギが生産されることになった⁷⁾。

12 関連する郷土食

ウサギについては、体毛以外に捨てる場所はないとも言われ、天野武の『野兎狩り』⁸⁾や、『角館町誌』などで様々なウサギの食べ方が紹介されている⁹⁾。今回の全県調査でも、ウサギ鍋の調理法について各地で確認されている。

北秋田市旧大阿仁地区では、ウサギの内臓を何十羽も集めて鍋で煮た。醤油と一緒に一日ほど煮詰め、どぶろくのもろみをあえて食べたという。

由利本荘市鳥海町百宅では、内臓や骨、耳や糞などほぼ全ての部位について調理を行ったという。内臓は味噌だけで煮、食べやすい大きさに切って食す。内臓は、ウサギの食べていた木の皮の匂いを感じることができるという。また、ウサギの粕煮を正月などに作った。粕煮は山から取ってきたウサギを骨ごと細かめに切り、水を入れなくて、どぶろくと味噌、ゴボウを入れて煮つめたものである。どぶろくのもろみ（どぶろくを漉す前のこうじが入っている状態）を入れて焦げないようにかきまぜ、肉が柔らかくなったら味噌を入れた。焦げやすいのでつきっきりで料理し、ゴボウを入れて、「味もったな」と思ったら、輪切りにしたネギを入れる。百宅周辺の地域では、粕煮に自宅で作ったかんぴょうをいれるところもあった。かんぴょうは粕煮を作る際にしか用いなかったという。

鳥海マタギは、糞の入った内臓ごと鍋にし、味噌や醤油で味つけしたものを食べた。肉がやわらかくなったら汁ごとごはんにかけて食べたという。

また、百宅ではウサギの皮がごちそうとされた。毛皮を売買するために、普段は皮を食べることはめったになく、数多く獲れなければ食せなかったため、一番の御馳走とされた。

まず、皮の毛を焼く。一度では焼ききることが出来ないため、何度も薪に入れて、毛をはらったという。その後焦げ臭い匂いがなくなるまで、何度も湯を取り替えながらゆがいた。その後皮を細く切り、ネギ味噌で和える。場合によっては耳の部分も同じようにして食べた。この料理は非常に手間がかかるが、皮があると必ず行ったという。

内臓でも肺（アカフク）、肝臓（キモ）、胃袋（スカ）（*（）は百宅マタギの言葉）は串を割っ

てはさみ、焼いて塩で食べた。串になる木（ハギ）の枝は夏の間採っておいたという。

仙北市西木町桧木内では、皮は食べないが、ウサギの耳の皮を取り、焼いて塩をつけて食べた。耳の部分はコリコリしていたという。

このように、ウサギ肉はくせが少なく、狩猟と飼育とで得ることができる点で、他の獣肉よりも身近な肉であるといえる。ウサギ肉は冬期間に食されることが多く、日常食であると同時に、正月のごちそうとする地域もあり、行事食との両面を持つことが特徴といえる。

13 伝承状況

昭和63年、毛皮のみならず、ウサギ肉を地域の名産品にすべく、当時の竹下内閣による「ふるさと創世資金」を財源として「ジャンボウさぎフェスティバル」が中仙町（現大仙市）で開催された。このイベントはコロナで一時中止されたこともあったが、令和5年までに36回開催されており、うさぎ汁が来場者に提供されている。イベントでは、ウサギ肉に抵抗のある人も多いため、ウサギを連想させないように、「日の丸鍋」と命名された。

令和3年（2021）には文化庁の「100年フード」に「ジャンボウさぎ料理」が認定された。大仙市では、「中仙月夜」というブランドで売り出しており、地域活性化の面でも期待されている。なお、月夜とは、ウサギを月夜鳥と呼んだことに由来する。

14 現地調査日・調査地

- ・ 令和5年1月21日（土） 大仙市清水字上大蔵75番地1 大仙市中仙公民館清水分館
長澤 孝秋
- ・ 令和5年3月15日（水） 仙北市西木町桧木内 門脇 万之助宅
- ・ 令和5年12月5日（火） 由利本荘市岩谷町（鳥海町百宅出身） 佐藤 一太郎宅

註

- 1) 茶谷・松岡編 『近世庶民生活史料 未完日記集成 第一巻 門屋養安日記上』
1996年 176頁
- 2) 茶谷・松岡編 『近世庶民生活史料 未完日記集成 第二巻 門屋養安日記下』
1997年 363頁
- 3) 田口洋美 「生業伝承における近代一軍部の毛皮収集と狩猟の変容をとおして―」
香月洋一郎・赤田光男編『講座日本の民俗学 10 民俗研究の課題』 2000年
39頁
- 4) 秋田魁新報社 『秋田魁新報』1927年6月16日 夕刊2面、1936年11月6日
夕刊2面 など
- 5) 吉田三郎 『男鹿寒風山麓農民日録』アチックミュージアム 1938年 11頁
- 6) 秋田山林会 『秋田の林業82号』 1931年 12頁
- 7) 秋田県中仙町 『「秋田改良種」ジャンボウさぎのあゆみ』 2頁～23頁
- 8) 天野武 『野兎狩り』 1987年 195頁～208頁

9) 「角館誌」編纂委員会編 『角館誌 衣・食・住編』1980年 152頁～158頁

参考文献

秋田山林会 『秋田の林業』 82号 1931年

『秋田魁新報』 秋田魁新報社

天野武 『野兎狩り(民俗選書)』 秋田文化出版社 1987年

太田雄治 『秋田たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 1972年

「角館誌」編纂委員会編 『角館誌 衣・食・住編』 1980年

田口洋美 「生業伝承における近代一軍部の毛皮収集と狩猟の変容をとおして」 『講座日本の民俗学10 民俗研究の課題』 2000年

茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第一巻 門屋養安日記上』 1996年

茶谷十六・松岡精編 『近世庶民生活史料未完日記集成 第二巻 門屋養安日記下』 1997年

吉田三郎 『男鹿寒風山録農民日録』 アチックミュージアム 1938年

中仙町農政課編 『ジャンボウさぎのあゆみ』 中仙町 2003年

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

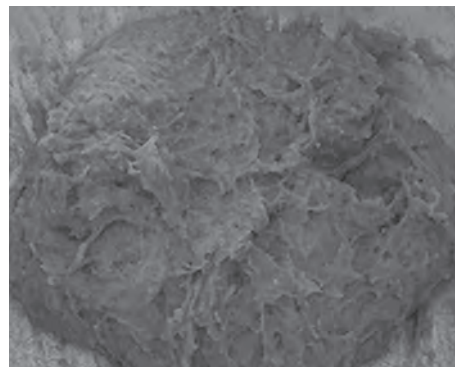
(丸谷 仁美)

【 鯉のタタキ 】

1 名称

「鯉のタタキ」と呼ぶことがほとんどで、スーパーマーケットなどでも同名で商品化されている。

なお、ここでは混乱を避けるため原材料である魚を指す場合は「コイ」、料理名では「鯉」と表記する。



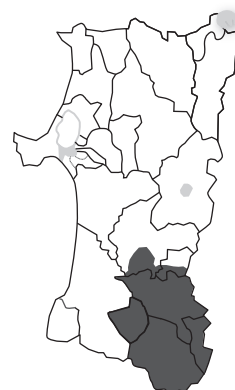
2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。

秋田県の内陸部ではコイを貴重なタンパク源として、河川等で捕獲するだけでなく、家々の池などで飼育していることも多く、それを利用した料理の1つである。その歴史は詳らかではないが、横手盆地の大仙市より南の地域だけにみられ、全国的にも珍しい料理である。

3 伝承地

横手盆地とその周辺部で、大仙市より南にほぼ限られている。現在、鯉のタタキを加工・調理している養鯉業者の出荷先をみると（平成の大合併以前の市町村で示す・図表1参照）、湯沢市、雄勝郡（雄勝町、皆瀬村、稲川町、東成瀬村、羽後町）、横手市、平鹿郡（増田町、平鹿町、雄物川町、大森町、十文字町、山内村、大雄村）、大曲市、仙北郡のうちの六郷町と仙南村となる。



図表1 出荷先

なお、養鯉業者によれば、一時期、山形県の新庄付近にも卸していたというが、今回の調査では山形県側での食習を確認することはできなかった。

4 伝承地の概要

県南部の内陸地方（横手盆地の大仙市より南）であり、コイを河川等で捕獲するだけでなく、家々の池などでも盛んに飼育し、貴重なタンパク源としていた地域である。

5 作られる時期

現在は、湯沢市（旧雄勝町）横堀や雄勝郡羽後町西馬音内、横手市平鹿町樽見内などの養鯉業者がほぼ年中、加工・調理してスーパーマーケット等に出荷している。

ただ、かつては各家で加工・調理して食しており、正月の前をはじめ、祭礼や結婚式などハレの日加工・調理することが主であった。

6 食される時期

現在は年中スーパーマーケット等で販売されていることから、年中食されている。ただ、かつては、加工・調理される時期が正月の前、祭礼の時などのハレの日を主としていたことから、食される時期も正月頃や祭礼時などのハレの日にはほぼ限られていた。

加工・調理している養鯉業者によれば、現在も秋の米の収穫後から出荷量が増え始め、正月前の12月が最も多く出荷されるとのことで、正月頃に食するものという意識は比較的よく残っているらしいことがわかる。

7 郷土食の概要

コイの生の身を鉈などで粘りが出るまで細かくたたいて、「なめろう」のようにした特色ある鯉料理である。川魚特有の生臭さが若干あるものの、独特の粘りと甘みをもった鯉料理である。

8 原材料

コイ：かつては主に自家で飼育していたものを用いた。現在は、養鯉業者が飼育しているコイが用いられている。

味噌：薬味として混ぜることが多い。かつて家々で製造していた頃は自家製の味噌を利用していたが、現在は養鯉業者が市販のものを利用している。

ニンニク：近年、養鯉業者の中には川魚独特の臭みを取り除くために細かく刻んだニンニクを混ぜていることもある。

9 作り方

現在、鯉のタタキは、自家で加工・調理されることはほとんどなく、養鯉業者が加工・調理して出荷したものを人々が購入して食している。拙稿では、今回、聞き書き調査を実施できた湯沢市（旧雄勝町）横堀の養鯉業者の加工・調理方法を中心に記載する。



写真1 養鯉池

① 生きたままのコイを養鯉池からタモで取り出して（写真1）、そのまま俵板の上に乗せる。暴れるコイをしっかりと押さえたまま、包丁で頭、尾、皮、腸、浮袋の順に取り除いていき、身を三枚におろす（写真2、3）。なお、このとき胃は薬になることから別置しておき、薬の業者に卸売している。かつて自家で加工・調理していた頃も、胃は身体に良いといわれ、生のまま飲み込む人もいたという。また、現在は頭なども捨てずに県北方面に出荷することが多い。



写真2 三枚におろす

② コイの身だけを取り出すと、ボールに入れて軽く水洗いし

て血をとる。このとき皮や鱗なども残っていれば丁寧に洗
落す。

- ③ 洗い終えたコイの身をミンチ状にするため、ミートチョッ
パーと呼ばれる電動の機械にかけて摺り潰していく。この機
械にかけると、コイの身が粘りのあるミンチ状になって出て
くる（写真4）。身を機械にかけるときは、頭や骨、皮など
が極力入らないように気を付ける。

なお、4年ほど前までは骨や頭もいっしょに入れて摺り潰
していたが、機械が傷んだり、壊れたりするため、現在は身
だけを入れるようにしている。

- ④ ミンチ状になったコイの身に味噌を混ぜる。約5kgのミン
チ状のコイの身を大きなボールに入れて味噌約1kgを加える
（写真5）と、手袋をした両手で丁寧に円を描くようにまん
べんなく混ぜていく（写真6）。味噌は、コイの身1kgに対
して約200gの割合で混ぜることにしている。以前はコイの
身20kgを一気に味噌と混ぜていたこともあったという。混
ぜ終わると、1パック100gにして出荷している。いわゆる
「鯰のなめろう」に代表されるたたき料理では薬味も身と
いっしょに叩くことが多いが、鯉のタタキの場合は身を叩き
終わった後に薬味を混ぜている点が異なっている。

この養鯉業者では、毎朝（午前4時～8時頃）、加工・調理
してスーパーマーケットや市場などに出荷しているほか、自宅
でも販売している。鯉のタタキのほかに鯉の甘煮や鯉のアラ
イ、鯉のわたっこ（内臓だけの甘煮）なども製造しており、全
体としては甘煮がメインとなっている。また、鯉のタタキは、
年中加工・調理して出荷しているが、特に米の収穫が終わった
10月頃から徐々に出荷量が増え始め、正月前の12月が最も出
荷量が多くなるという。

ところで、鯉のタタキは、平成に入る頃までは自家でも盛ん
に製造していた。かつては、どこの家でも庭などにタメッコ、
ホリコなどと称する小さな池を防火用も兼ねて設けており、こ
こにコイやフナを飼育していた。夏の間は餌をたくさんあげて
コイを太らせておいて、稲刈りが済んで正月が近づくと、堤
干しと称してタメッコの水を抜き、コイを取りだしてタタキを



写真3 解体されたコイ



写真4 機械ですり潰す



写真5 味噌を加える



写真6 身と味噌を混ぜる

造ったのである（このときフナも取れることがあり、焼いて食した）。気温が下がってくる時期であり、コイの身が締まっていたという。また、農地などの上流に大きな池をもっていてそこでコイを飼育している家もあり、こうした家では、冬前になると大きな溜池から家にある桶や庭のタメッコに利用するコイを運んできておき、泥を吐かせておいてから利用した。横手などでは、明治10年頃、地主が自家の溜池でコイを飼育しはじめ、そこで増やしたコイを小作に配ったことをきっかけとして自家でコイを加工・調理して食べる習慣が広まったともいう。

自家では正月前になると、筵を敷いて、その上に置いた叩き板と呼ばれる大きな木を輪切りにした板の上に生きたコイを載せて加工・調理した。加工・調理するのは家の主人やその息子など男性であることが多かった。包丁で鱗や腸、尾などを取り除いた後、水洗いし（温水で洗う場合もある）、鉋で骨と身をまとめて叩き潰した。家によっては頭もいっしょに叩き潰すこともあった。特有の粘りが出てくるまで、10分前後叩き続ける。この時、汁などが飛び散るので新聞紙などを前掛け代わりにしたという。この叩く音が家中に響き渡ると正月を実感したともいう。

なお、鯉のタタキを加工・調理する時は、同時に鯉の甘煮や鯉こく、鯉のアライなどもつくって食すことが多かった。特に鯉の甘煮は、輪切りにして血を洗い流したコイを、酒・砂糖・醤油とともにじっくりと煮込んだ料理で、その分布域は鯉のタタキよりも広く、県内の、特に内陸部に広くみられ、正月の御膳に必ずつける地域も少なくなかった。また、「来い」にかけて婚姻の際につくられることもあった。また、甘煮やアライなどを加工・調理した後の残物を叩いて、ネギや味噌、酒粕、豆腐などを調合して鯉のタタキとする家もあったという。

しかし、平成に入る頃から自家で飼育するコイを加工・調理する人は次第に減り始め、30年ほど前にはほとんどみられなくなったという。以降は、スーパーマーケットで売られている鯉のタタキを購入して食することが多くなった。養鯉業者によれば、それでも10年ほど前までは、正月が近づくと業者にコイを買いにやってきて、それを持ち帰って自家で調理している人もわずかにいたそうであるが、近年はそうしたこともほとんどみられなくなったという。なお、自家でも養鯉業者でも、コイ以外の魚をタタキにすることは少なかったという。

10 食べ方

鯉のタタキは、そのまま食べたり、醤油などをさして食べたりする。この時には、細かく刻んだネギを薬味として付けて食べることも多い（スーパーマーケットで売られているパックにはネギも付いていることが多い）。子どもの口には合わないが、大人たちは酒の肴としてよく食べている。

このほかにも団子にして味噌汁に入れて食べたり、近年ではハンバーグにして焼いて食べたりすることもあるという。

11 歴史・分布

コイを飼育して食すること自体はかなり古くからみられたようである。いうまでもなく、「タタキ」の名称は、身を叩いて細かくすることに由来している。しかし、コイをタタキに調理して食するという習俗についていえば、ほとんど記録が見当たらず、はっきりしたことはよく分からない。ただ、この地域では主に正月などのハレの場で食されてきたことから、正月魚あるいは儀礼食として一定の

意味をもっていたことは間違いなく、それなりに古くからみられたものと推測される。日常的に食するようになるのは、養鯉業者の加工品がスーパーなどで販売されるようになる昭和40年代以降とみられる。

鯉の甘煮や鯉こく、鯉のアライなどに調理してコイを食する習俗は県下にも広くみられるが、鯉のタタキに限っていえば、横手盆地とその周辺の、しかも大仙市より南にほぼ限定されている。加えて、全国的にみても鯉のタタキを作って食している地域は、この地域だけにほぼ限られているようで、極めて稀少な事例であるといってもよいだろう。

12 関連する郷土食

コイそのものは、内陸部では多くの家が自家の庭などに設けた池で飼っており、それを加工・調理して食することが全県的にみられた。その場合、鯉の甘煮で食することが最も多く、そのほか鯉こく、鯉のアライなどで食することもみられた。いわば、内陸部ではコイは貴重なタンパク源の1つであったといえよう。コイを調理して食べる機会は、総じて正月や祭礼などのハレの日が多く、鯉の甘煮を正月料理の一品として必ずつけるところもある。また、県下では産後の乳の出が良くなるようにと産婦に鯉こくを食べさせるところも少なくなかった。

ただ、こうした鯉料理を「タタキ」に限定すると、これを食する地域は極端に限られてくる。秋田県下では横手盆地とその周辺部の、特に大仙市以南にほぼ限られており、現在もそこにあるいくつかの養鯉業者が供給しているに留まる。横手市では、鯉のアライや吸い物、みそ汁など様々に調理されるが、タタキが特に好まれるともいう。全国的にみても、鯉の甘煮や鯉こく、鯉のアライなどは、鯉料理でよく知られている山形県米沢市、福島県会津地方や長野県佐久市などでもみられるが、タタキはほとんどみられない。福島県会津地方では近年タタキを出す店もあるようだが、包丁でコイの身を細かく刻んだ料理であり、ここでいう鯉のタタキのような独特の粘りをもったミンチ状にまで叩き潰した料理ではない。管見の限りでいえば、全国的にみても鯉のタタキを食しているのは、秋田県の上記の地域だけと思われる。

加えて、これが日常的な食習ではなく、正月に付随した魚料理であった（写真7）¹⁾ 点も注目しておきたい。これらの地域では、コイだけでなく、サケ（ボタという）やハタハタを正月に食べることも多い。つまり、正月魚は1種類とは限らないわけである。県下に広くみられる鯉の甘煮や、ここで取り上げた鯉のタタキは、正月魚の1つとしての鯉の料理であり、地域的特色を顕著にもったハレの場での料理として注目されるものである。

なお、今回の実地調査では詳細には確認に至らなかったが、他地域に比べると横手盆地とその周辺は、この「タタキ」という食文化が比較的濃厚にみられるようである。例えば、この地域では同じように粘りが出るまで叩いて正月に食する料理に、鶏や兎のタタキもあった。飼育している鶏や兎を解体し、その肉を叩いて（最初は鉈の峰で叩いて粗々砕き、次に鉈の刃で叩いて細かく砕く）、団子にして鍋に入れて正月に食べたという。肉を食べられるのは正月くらいで、大きな楽しみ

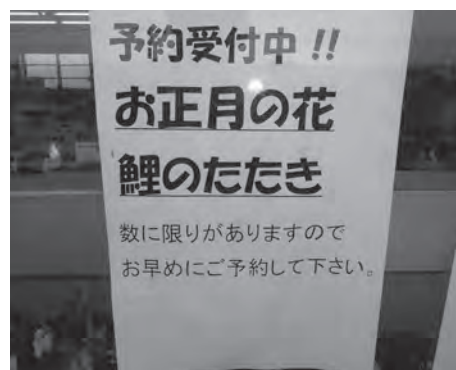


写真7 直売所のチラシ

であったという。このほかにも、ミズのタタキ、ワラビのタタキなどもあり、大仙市花館では12月8日の病焼きに合わせてサケの頭部を叩いて味噌を和えた鮭のタタキもあった。

13 伝承状況

残念ながら今日、自家で鯉のタタキを加工・調理して食している家はほぼ皆無といってよいようである。加工・調理は、域内の養鯉業者が日常的に行っており、域内のたいていのスーパーマーケットで購入することが可能である。つまり、鯉のタタキを食する習俗自体は現在もこの地域に広くみられるが、時間をかけて包丁で叩き潰すといった加工・調理法は行われなくなっている。

今回、聞き取り調査をさせていただいた養鯉業者のほか、もう2軒ほど養鯉業者を確認しているが、業者と事務局との調整がつかず、聞き取り調査は断念せざるを得なかった。ただ、そこが出荷している鯉のタタキを確認すると、身といっしょに骨もたたいているらしく、また味噌を混ぜたもののほか、ニンニクを混ぜたものもあるといった特色を確認できる。

現在は養鯉業者による加工・調理と流通が中心となっているものの、先にも触れたように全国的にみても稀有な鯉料理であることは間違いのないことから、今後は何らかの形で外向けにこれを発信するとともに、後世へと繋いでいくための方策を積極的に検討してもよいのではないだろうか。

14 現地調査日・調査地

・令和5年2月27日（月） 湯沢市横堀白銀町28 菅八養鯉場 最高経営責任者 菅 健一

註

1) 令和4年11月24日 横手市平鹿町の直売所で撮影（事務局）

参考文献

蛙川一郎 「郷土料理本場の味 鯉料理」『農業秋田』22巻12号 1971年

山内村郷土史編纂委員会編 『山内村史』（下巻） 1990年

横手市史編纂委員会編 『横手市史（文化・民俗）』 2006年

（石垣 悟）

【 こざき練り 】

1 名称

県南部の平鹿地域、仙北地域を中心にこざき練りと呼ばれている。こざきとは、砕けた米をいう。

2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- 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。
- 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。
- ⑬ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。



3 伝承地

県南部（平鹿、雄勝地域）

4 伝承地の概要

米の栽培が盛んな地域である。秋田県内でも甘味志向が特に強い地域とされている。

5 作られる時期

主に夏に作られるが、春先のさなぶり（田植えを終えた祝い）や春秋の彼岸、祝儀・不祝儀などにも作られる。

6 食される時期

5に同じ

7 郷土食の概要

こざき練りは、すりつぶした米を粥状に煮て、砂糖と酢で味付けして、主に夏季に冷やして食べる、とろみのある甘酸っぱい食品である。主食としてではなく、「米の酢の物」、あるいは「米のスイーツ」としての位置づけである。缶詰のミカンと輪切りにしたキュウリが定番のトッピングとなっている。

米作りが盛んなこの地域では、古くから、精米後に、こざきと呼ばれる未熟な青米や砕け米などを丁寧に選別して除くことによって、米を高品質化する作業が行われてきた。そして、選別されたこざきは、大きい粒のほうは味噌や自家用酒に用いられ、細かい粒のほうがこざき練りとして用いられたのだという。

8 原材料

- ・うるち米 200 g
- ・上白糖 300 g
- ・米酢 100 g
(穀物酢でも可だが、米酢のほうがまるやか)
- ・水 900 g
- ・塩 少々



写真1 材料

9 作り方

- ① 米は洗米後、水に2時間ほど浸漬させたら、ザルで水を切る。(省略可だが、浸漬させた方が後の工程が短くて済む)
- ② すり鉢で、所定量の水の一部をお好みの粒感が得られるまで擦る。(こざき練りは、粒感が残ってザラザラしているのが特徴で、完全に粉状になるまでは擦らない。すり鉢の代わりにミキサーを用いてもよいが、出来上がりの食感はやや劣るといわれている。) (写真2、3)
- ③ 擦った米を全量鍋に移し、残りの水を加えて、はじめは中火で加熱し、沸騰してきたら上白糖を全量加え、焦げないようにヘラでかき混ぜながら弱火で加熱を続ける。(写真4)
- ④ 米粒に芯がなくなり、透明感がでたら米酢を全量加え、火を止めてよく練る。
- ⑤ 粗熱が取れたら、キュウリの輪切りや缶詰のミカンなどをトッピングする。よく冷やせばなお良い。(写真5)



写真2 米を擦る



写真3 擦った米

10 食べ方

食事としてというよりは、お茶うけとして、デザートとしての位置づけである。ハレとケの両方で食される。仏前などにも供える。客人にはおもてなしのため、かなりの量が振舞われることもあるという。

11 歴史・分布

こざき練りの原型はこざきがゆにみることができる。県南横手盆地では、「こざきを約二時間水に浸してざるにあげ、ひき臼で1回粗挽きし、水を加え、弱い火で練り上げる。一部は糊状になるが大部分は細かい飯粒のかゆになり、細かく切ったカ



写真4 鍋に入れ加熱する

ブ、キュウリなどを薄く切って入れ、ニンジンも少し入れて色彩を添える。酢、少量の塩、砂糖などで味付けをする。10人家族で1升のこざきがゆを作ると食べきれないほどで節米にもなった。消化も良く体調を整えるにもよく、風邪や食欲不振の病人にはミカンの実などを加え、珍客には白米を水に浸し、すり鉢でつぶして作りごちそうする。」との記載がある^{1) 2)}。

精米そのものは江戸期以前からも行われてきたが、石臼の登場による江戸中期以降、とくに精米機が登場した明治中期以降は盛んに精米が行われるようになり、それに伴ってこざきの量も増加していったことが予想される。こざきの利用は、食糧難時代にも節米としてこざきがゆが重宝されたものと考えられる。

米を使った涼しさを感じさせる夏の酢の物としてのこざき練りは、人が大勢集まった時のお茶請け用として、祝儀、不祝儀の取り回し料理やさなぶりの料理として用いられてきた。貴重な砂糖をふんだんに使い、特別なときに使われる缶詰のミカンをのせ、客人にはこざきではなく白米をすって出すなどというのは、まさにおもてなしの心が込められたハレの食としての特徴が表れている。もちろん、日常的なケの食としても食されており、こざきといえども米の一粒さえも無駄にしないという、もったいないの精神が感じられる。

こざき練りは、一般的にはうるち米が用いられるが、とろみが出て腹持ちもよいためもち米を加えることもあるという³⁾。また、母乳の出が良くなる、消化が良いなどのことから出産した女性に食べさせたとの説もある³⁾。

12 関連する郷土食

似たようなものに、あさづけ（秋田地域、北秋田地域、山本地域）、粉なます（由利地域）があり、米と砂糖と酢を用いることでは共通しているが、こざき練りは「こざき」の名が示すとおり砕け米としての米の粒感を残しているのが特徴なのに対して、あさづけ・粉なますは糊状で粒感は全くない、滑らかな食感が特徴である³⁾。甘味はこざき練りのほうが強い⁴⁾。

こざき練りにしても、あさづけにしてもトッピングにはミカンやキュウリが定番となっているが、あさづけについては、県北米代川流域ではカブやカブの葉を塩でもんでいれたり⁵⁾、潟上地域でもカブを入れたりするとされている^{6) 7)} ことも興味深い。

13 伝承状況

作る頻度はとても少なくなっているが、食べたい家ではよく作って食べられているようだ。保存性に優れたパウチ入りの加



写真5 トッピング



写真6 あさづけ



写真7 加工品

工品も市販されるようになり、カボチャやスイカ、リンゴ味などのバリエーションがある。

14 現地調査日・調査地

・令和4年7月22日（金） 横手市雄物川町東里 佐藤 イチ子宅

註

- 1) 「日本の食生活全集 秋田」編集委員会編 『聞き書 秋田の食事』 農文協 1986年 117～118頁
- 2) 農文協編『聞き書 ふるさとの家庭料理 3 雑炊 おこわ 変わりごはん』 農文協 2003年 21頁
- 3) 秋田県食生活改善推進協議会編 『郷土食レシピ集』 秋田県食生活改善推進協議会 2002年 21頁
- 4) 菅原真理、加藤明津子、佐藤文華、菅原千秋、高橋徹、熊谷昌則（2009）「秋田県の伝統食品「こざきねり」の商品化への取り組み」『秋田県総合食品研究所報告11号』 17～23頁
- 5) 前掲書『聞き書 秋田の食事』 252～253頁
- 6) 秋田県農山村漁村生活研究グループ編 『改訂あきた郷味風土記』 秋田県農山村漁村生活研究グループ 2015年 24頁
- 7) 日本調理科学会企画・編集 『別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理 米のおやつともち』 農文協 2019年 71頁

（熊谷 昌則）

【 卵寒天 】

1 名称

ここでは、卵寒天の1つとして、「雷寒天」または「ゴロゴロ寒天」について紹介する。名前の由来は、卵のかたまりの部分と液体が分離し、ゴロゴロができるところや、夏の入道雲が沸き上がるさまが表現されているのだという。



2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑯ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

県南部（角館、美郷、横手、湯沢、大仙地域）

4 伝承地の概要

古くから米どころとして知られ、豪雪地帯の1つでもある。

5 作られる時期

通年で作られるが、原料となる棒寒天自体の保存性は良好とはいえ、冷蔵庫がなかった（あっても容量が小さい）時代には原料の卵や、製品自体の保存性の関係から主に冬に作られた。

人が集まる冠婚葬祭や、地域の祭り、運動会などによく作って振舞われた。

6 食される時期

5に同じ。

7 郷土食の概要

卵寒天は、寒天液に砂糖と溶き卵を混ぜて固めたものである。原料の棒寒天は、昔からどこの商店にもおいてあり、また手土産やお使い物として、またお供え物としても使われるなど、保存性もよいことから、どこの家庭の台所にも常備されていたものである。しかしながら、卵や砂糖は貴重品であったため、今でこそ、お茶請けや箸休めとしても食されるようになったが、秋田県内でも卵寒天は他の寒天料理とは違って、元来はハレの食としておもてなし料理としてふるまわれてきたとのこと。人数に応じて切り分けることができるため、お重に詰められた寒天料理は持ち運びが容易で、色どりもよいことから、冠婚葬祭や祭り、運動会などの「取り回し」料理としても重宝されてきた。

8 原材料

- ・棒寒天 2本
- ・卵Lサイズ 10個
- ・牛乳 400g
- ・上白糖 300g
- ・水 500g
- ・水（追加分） 100g
- ・塩 8g



写真1 棒寒天

9 作り方

- ① 棒寒天（写真1）は水で軽く洗い、固く絞って小さくちぎり、分量の水に1時間くらい浸しておく。
- ② 卵10個をボウルに割り入れ、しっかりと攪拌する。菜箸4本を使い、卵を切るようにする。
- ③ 少し温めた牛乳に、砂糖と塩を加えてよくかき混ぜる。それに②を入れさらに2分ほど菜箸でよくかき混ぜる。（写真2）
- ④ ①を中火にかけ、木ベラでかき混ぜながらしっかりと煮溶かす。
- ⑤ ④に③を加え最初は火を付けずよくかき混ぜる。その後中火で焦げ付かないように木ベラでよくかき混ぜながら煮る。（写真3）
- ⑥ 重みがついて表面が少しボコボコし、さらにデコボコになったら追加分の水を入れ（卵が固くならないように温度を下げのため。）軽く混ぜ、型に流し入れる。（写真4）
- ⑦ 粗熱がとれたら冷蔵庫で固める。



写真2 具材をかき混ぜる



写真3 寒天液を混ぜて煮る

10 食べ方

元来、ハレの食であったが、今ではケの食として受け継がれているが、客人へのおもてなしの心意気は昔も今も変わりなく伝承されている。

近年、寒天はおなかの調子を整える効果や糖の吸収抑制、コレステロールの排出作用などが明らかになりつつあり、もっぱら健康志向の高い食材として人気がある。若い人が食べなくなってきているらしいが、強い甘味もその一因と考えられる。



写真4 型に流し入れる

11 歴史・分布

秋田県内でいつ頃から寒天料理が食されるようになったのかは実は定かではないようだ。原料の棒寒天の製造は、寒く、乾燥した気象条件が適していた長野県において200年の歴史があるのだという。

全国の郷土料理を聞き書きして著した『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』には寒天料理は紹介されていない。少なくとも戦後生まれの70歳代以降は、昔から寒天料理があったという人が多いのは事実のようだが、果たして砂糖が貴重だった頃から、今のような寒天料理があったのかどうか、調査する必要があると考えている。

このように県南地域には寒天料理だけでなく、こぎき練りや豆腐カステラ、赤飯など砂糖を多用する料理や食材が知られているが、これらは戦後に砂糖が比較的によく出回るようになってから一般化した可能性が高いのではないかと考えている。

12 関連する郷土食

寒天で国内トップ企業の伊那食品工業株式会社のホームページ¹⁾によると、卵寒天については、山形県や石川県、富山県などでも郷土料理のひとつとして紹介されているが、秋田県の卵寒天は卵の使用量がとても多いのが特徴である²⁾。また、雷寒天は見た目というか、成型方法にも独自性がみられる。その他、県内にはたくさんの種類の寒天料理が存在する^{3) 4)}。



写真5 くるみ寒天

【くるみ寒天】（写真5）

- ① くるみを包丁で細かく刻む。
- ② 寒天液に砂糖、醤油を加え、砂糖が溶けたら型に入れる。
- ③ 1分半ほど経ったら、くるみを均等に乘せる。

【スイカ寒天】（写真6）

- ① スイカを1cm角に切る。
- ② 寒天液に砂糖、塩を加え煮る。
- ③ 透明感を大事にするため、②を細かい網などで漉す。
- ④ スイカと寒天液を交互に型に入れる。スイカを一段入れたら、ある程度固まるのを待ち、寒天液とスイカを入れる。



写真6 スイカ寒天

【サラダ寒天】（写真7）

「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」⁵⁾より

- ① マヨネーズ、砂糖、ゆで卵、塩、キュウリ、ニンジン、タマネギでサラダを作る。
- ② 寒天液に①を入れて、手早く混ぜる。
- ③ 型に入れ冷やす。



画像提供 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会

写真7 サラダ寒天

13 伝承状況

若い人は寒天料理をあまり食べなくなったということもあり、家庭で寒天料理を作って食べさせるということが減っているが、今でも人気食材のひとつである。雷寒天などは作り方も伝承されにくくなっており、直売所などでは加工品も売られているが、品質にはややばらつきもあるようだ。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年8月5日（金） 美郷町土崎字上野乙205番地1 美郷町北ふれあい館
照井 律（寒天教室 講師）

註

- 1) 伊那食品工業株式会社 かんてんぱぱの寒天教室 <https://www.kantenpp.co.jp/kanten/kantendishes/> 令和5年12月1日閲覧
- 2) 日本調理科学会企画・編集 『別冊うかたま 伝え継ぐ日本の家庭料理 いも・豆・海藻のおかず』 農文協 2021年 74～75頁
- 3) 秋田県農山漁村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 2015年 80～81頁
- 4) あきたびじょん企画室のんびり編集部編 『のんびり05』 秋田県 2013年 4～31頁
- 5) 「令和3年度 郷土料理調査事業 実施報告書」秋田県食生活改善推進協議会 2022年11月

参考文献

藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年

(熊谷 昌則)

【 豆腐カステラ 】

1 名称

豆腐カステラ

2 特色

- ① 日常的に食されるもので、地域性が高いもの。
- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色があるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色があるもの。
- ⑩ 間食（寒天、お菓子等を含む）で、特色があるもの。



3 伝承地

横手市、大仙市を中心とした県南部

4 伝承地の概要

東に奥羽山脈、西に出羽丘陵と鳥海山を望む広大な横手盆地にある。この地域は豊富な水に恵まれ、県内有数の米どころとして知られており、麴を多く用いた漬物や甘酒づくりも盛んである。また、発酵食品が数多く伝承されている。さらに県内有数の大豆の産地として、その加工品である豆腐カステラや豆腐巻き、豆腐かまぼこなどの豆腐料理が多く見受けられる。

5 作られる時期

現在、各家庭で手作りする人は激減しているが、市販品が製造・販売されているため年間を通して購入できる。

6 食される時期

正月や冠婚葬祭の口取りとして食されるほか、日常のお茶うけとしても食されている。

7 郷土食の概要

水分を切った豆腐と砂糖や卵などを混ぜあわせ、カステラ状に焼いた菓子である。豆腐の風味を残したしっとりとした独特の食感が特徴であり、冠婚葬祭の口取りや日常のお茶うけに食べられた。

かつては、各家庭で自家栽培の大豆から豆腐を作り、自宅で飼育している鶏卵を使用して作られていた。現在も家庭で手作りする人はいるが、その数は激減している。昭和30年代からは市販品が製造販売されるようになり、手軽に手に入れられるようになったことから、正月やお盆などの年中行事の口取り、日常のお茶うけや土産品としても親しまれている。

8 原材料

県南部の一般的な材料は、木綿豆腐、卵、砂糖、片栗粉、塩

9 作り方

【県南区の一般的な材料と作り方】

- (1) 材料
- ・木綿豆腐 5丁 (1丁400g)
 - ・砂糖 150g
 - ・卵 大3個
 - ・片栗粉 40g
 - ・塩 小1

(2) 作り方

- ① 木綿豆腐を三分割して大鍋に入れ、水をひたひたになるように加えて中火にかける(写真1)。
- ② 豆腐の中心部分が50℃くらいになるまで温め、さらしの袋に入れて水気を搾る。(袋に少し水分を感じるくらいにして搾りすぎない)(写真2・3)。
- ③ ボウルに卵を割ってかき混ぜ、砂糖、塩を加えて滑らかになるまで練っておく。
- ④ ②の豆腐に③を入れ、片栗粉を加えてフードプロセッサーでよく混ぜ、滑らかになったら大きいボウルに移し替える(写真4)。
※ 裏ごし器やすり鉢を使ってもよい。
- ⑤ カステラ鍋に油大さじ1を入れ、④を入れて表面を平らにしたら空気を抜いて中火にかけ、蓋をして9分~10分ほど加熱する。
- ⑥ カステラ鍋の四方の隅が固くなってきたら裏返して両面を焼く。

【太田 美智子氏(横手市大森町)の作り方】

- ① 豆腐5パックを温める(写真1)。温度計を豆腐に刺して内部が50℃くらいになるまで火にかける。
- ② 豆腐の水分をさらし布で漉す(写真2・3)。
今回使用したさらし布は、1人で作業できるようにまな板に引っかけられる仕様で本人のオリジナル。
- ③ 豆腐に卵、砂糖、塩、片栗粉を入れてかき混ぜる。
- ④ ③をフードプロセッサーでよく混ぜる(写真4)。
ミキサーは水分が多くなると回らないが、フードプロ



写真1 豆腐を温める



写真2 さらし布



写真3 水分を搾る



写真4 よく混ぜる

セッサーは適度な粗さになる。

- ⑤ ④を卵焼き器に入れ、表面を平らにして（写真5）蓋をして焼く（写真6）。豆腐がポコポコしてきたら、蓋に取り、裏返して反対側を焼く（写真7）。この時、木蓋の裏にアルミホイルを巻いておくと裏返しやすい。

※ 専用の卵焼き器は厚さ5mm、内側21cm、外側22.4cmの正方形。蓋は、木製で卵焼き器に合わせた特注品。

- ⑥ 両面が焼けたら完成（写真8）。

かつては熱源として七輪を使用し、専用の鍋やすり鉢で作っていたが、近年ではフードプロセッサーや卵焼き用のフライパンを使用する場合もある。材料として、卵白のみを使用する場合やはんぺん、米粉・もち粉、牛乳を加えることもある。

【株式会社つじや（大仙市大曲）の作り方】

- ① 出来立ての豆腐（24丁分）をつぶして袋に入れ、板及び石を載せて水分を出す。
- ② 万力で、豆腐の水をしぼる。
- ③ 豆腐を攪拌機に3回投入する。
- ④ 豆腐、魚のすり身（スケソウダラ）、デンプン（バレイショ：つなぎ）、卵、砂糖、みりんを攪拌機で混ぜる。
- ⑤ ④を1kgずつ計量し、銅鍋に入れて水を付けたヘラで表面を平らにならす。弱火で1時間くらい焼く。銅鍋は一般的なもので、銅鍋に引く油は食用油。ひっくり返すときは木蓋を使用する。

10 食べ方

冠婚葬祭の口取りやお茶うけとして食べられるのが一般的だが、おつまみとしても親しまれており、刺身のようにわさび醤油をつけて食べることもある。砂糖を多く入れて焼き上げているので、豆腐が入っていても比較の日持ちがよい。最近はクルミやレーズンなどを入れた様々なバリエーションが生まれている。現在は家庭で手作りする人は少なく、市販品を購入することが多い。



写真5 平らにする



写真6 蓋をして焼く



写真7 裏返して焼く



写真8 完成

11 歴史・分布

県南部では江戸時代末頃から冠婚葬祭の口取りとして手作りされていたようである。平成5・6年頃までは「料理人」または「料理じゃっじゃ」（料理作りを差配する年配の女性のこと）と呼ばれる女性が集落や親戚の冠婚葬祭の際に頼まれて泊まり込みで出かけ、近所や親戚の人たちに仕込みを指図したという。

横手市周辺で豆腐カステラが商品化されたのは、市内の豆腐製造会社（藤倉食品：1935年（昭和10年）創業）といわれている。戦後、同市四日町の朝市で売り出したのが評判を呼び、県南各地に同じように製造販売する業者が現れた。豆腐カステラの材料である卵、砂糖、小麦粉、大豆（豆腐）の材料はいずれも高価だったこともあり、正月や田植え、冠婚葬祭などの特別な日に食されていた。現在では、正月や冠婚葬祭の口取り、お茶うけとして食されている。また、土産品として販売されているほか、通信販売も行っている。

一方、大曲・大仙・美郷周辺では豆腐カステラに魚のすり身を入れた「豆腐カステラ」がある。現在、大仙市で製造販売している「つじや」の創業は158年ほど前で、初代は現社長の高祖母である辻ジュン氏。江戸時代からの豆腐カステラには鮭とサクラマスが使われており、高級な引き菓子として人をもてなすために作られた。大豆と魚のタンパク質が豊富で栄養価が高いため、「産後の肥立ちが良くなる」「病中病後に良い」と語り継がれている。昨今は、スケトウダラのすり身を用いて製造されている。昭和初期には、四角いすいせんなべに少量の油を入れて両面に焼き色を付けたものを「すいせん」と呼んでいたという資料が残っている。

カステラは長崎が有名だが、元々ポルトガルより伝わった南蛮菓子を土台にして日本独自の製法で作られ発展した。江戸時代、日本海交易が盛んだった秋田県は、大阪や北陸から最新の文化が伝わりやすい環境にあった。しかし、材料の砂糖や卵が庶民にとっては高価であったことから、ハレの日に入手しやすい豆腐を使って作ったことが「豆腐カステラ」の始まりと伝えられている。

瀬戸内海に浮かぶ下蒲刈島（広島県呉市）の朝鮮通信使資料館「御馳走一番館」には、「三汁十五菜」を復元した料理の中に「かすていら豆腐」が紹介されている。江戸時代、朝鮮通信使が下蒲刈島に何度か立ち寄った際にもてなした料理が、案内役の対馬藩主から「安芸蒲刈御馳走一番」と褒められたという記録が残っている。瀬戸内と秋田という気候風土の異なる土地に同じような料理があるのは、北前船などの海運が発達し商人をはじめ人の移動が盛んだったことから、北前船航路における物と人の交流が深くかかわっていたことが推測される。

12 関連する郷土食

県南部で冠婚葬祭の引き出物として使われる豆腐料理に「豆腐巻き」や「豆腐かまぼこ」がある。「豆腐巻き」は豆腐を蒸して水気を絞り、卵と片栗粉、砂糖、塩少々を加えてすり鉢ですりつぶしたものを布と竹すのこで巻いて蒸したもの。また、「豆腐かまぼこ」は豆腐と魚のすり身（スケトウダラ）に卵と砂糖を加えてトラ皮や昆布皮、のり皮、卵皮などで巻いて蒸したもので、いずれも豆腐を主材料とした巻物である。

13 伝承状況

地元のJAや小学校等では実際に作り方を体験して伝承する活動を行っている。また、横手市の「藤倉食品」や「渡辺食品工業」、大仙市の「佐藤食品」などの製造業者が伝統の味を伝えている。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年8月19日（金） 横手市大森町 太田 美智子宅
- ・令和5年6月20日（火） 大仙市福住町（工房）・大曲中通町1-20（店舗）
株式会社つじや 代表取締役 辻 卓也

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
横手市増田地域局産業振興課 『郷土料理探訪レシピ集』 増田町物産流通センター 2008年
秋田県農山漁村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 2015年
遠藤隆士ほか編 『伝え継ぐ日本の家庭料理 小麦・いも・豆のおやつ』 農文協 2019年
佐々木信子 『豆腐カステラはどこから』 魁新報 月曜論壇 秋田魁新報社 2017年4月24日付
太田雄二 『大曲の豆腐かまぼこ』 月刊あきた 秋田県広報協会 1974年
辻久雄 『とうふかまぼこあれこれ』 虎落笛 (Communicate Magazine Omagari) 1978年

(佐々木 信子)

砂糖は1俵～スーパーのチラシから

地元密着スーパー等のチラシ・広告は、郷土食の特色を考察するために貴重な素材である。

事務局では、正月準備を控えた令和5年末に一部地域でスーパーのチラシを収集した。以下はその一例である。

① 県南部のスーパー 令和5年12月23日のチラシより

1世帯各1俵まで

上白糖 1俵(1kg×20袋)

0,000 円

中ザラ糖1俵(1kg×20袋)

0,000 円

② 沿岸北部のスーパー 令和5年12月25日のチラシより

おもてなしのお料理に

切たら	北海道産生真たらこ
切かすべ	オランダ産味付け数の子
なます	豆富かすてら
はたはた寿司	栗入り手作り茶碗蒸し

【 なすの花ずし 】

1 名称

ナスと米を使用するため、「なすの花ずし」と呼ばれる。地域によっては、「花っこ」「なすっこ」「紋漬け」などと呼ばれることもある。



2 特色

- ② 保存用に作られるもので、地域性が高いもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- 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。
- ⑰ 発酵食（漬物、調味料、飲み物等を含む）で、特色があるもの。

3 伝承地

県南部。

4 伝承地の概要

伝統野菜である仙北丸なす、関口なす、新処なすなど丸なすの栽培が盛んな地域である。

5 作られる時期

2つの工程で作られ、下漬けは9月、本漬けは10月から11月である。

6 食される時期

11月から2月までが中心である。

7 郷土食の概要

輪切りにした大ぶりのナスを漬けて、中にもち米、菊の花、南蛮（赤とうがらし）を重ねた漬け物である。なすの紫色、菊の花の黄色、赤とうがらしの赤色のコントラストが美しく、見た目も華やかで正月には欠かせない一品であり、秋田の漬け物の芸術品と言われている。ナスの収穫時期になると塩蔵して、菊が咲く晩秋に漬けて正月に食されてきた。雪深い期間が長い秋田で発達した独自の貯蔵技術により、長期保存が可能である。

8 原材料

- | | |
|-------------------------|--------|
| ・丸なす（新処なす、関口なす、仙北丸なす 等） | ・食用菊 |
| ・もち米（うるち米の場合もある） | ・砂糖 |
| ・赤とうがらし | ・酒 |
| | ・みょうばん |

9 作り方

【下漬け】

- ① 丸なす（写真1）1個ずつにみょうばんをまぶした後、へたと尻を切って塩蔵する。

【本漬け】

- ② 塩蔵したナスを水に入れて塩出しをする。
- ③ もち米を洗って、30分くらい水に浸して普通に炊く。
- ④ 炊きあがったもち米の粗熱をとり、容器に入れて砂糖、塩を混ぜる。もち米が完全に冷めたら酒を加えてかき混ぜる。
- ⑤ 桶にナスを口を上にして並べる。
- ⑥ ⑤に④を乗せて、その上に食用菊と赤とうがらしの小口切りを重ねて上部を笹の葉で覆う。
- ⑦ ⑥を繰り返して、桶がいっぱいになるまで何段も重ねる。
砂糖は白砂糖で、菊が見えないくらいかける。
- ⑧ 重しをして、1か月ほど置く。



写真1 丸なす（新処なす）

10 食べ方

2週間から1か月で食べ頃になる。塩分が強いため、1つの花ずしを食べやすい大きさに切って食する。

11 歴史・分布

正月やハレの日の漬物として作られ、農家の女性たちが副収入を得るために朝市などで販売し発展してきた。現地調査では、「以前は1回漬けるだけで塩辛かったが、40年ほど前から下漬けと本漬けの二度漬けをするようになった。」とのことだった。

『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』には、代表的ななすの漬物としては、「なすのふかし漬」が紹介されている。「なすの花ずし」という名称は紹介されていないが、「黄色い菊と赤いなんばん、こぼれるような紺のなすを合わせたすし漬」¹⁾という記述がある。「なすの花ずし」という名称が一般的になったのは、昭和60年代以降と考えられる。

ナスを使用した漬物は県内各地にみられるが、丸なすが適しているとされる「なすの花ずし」は、丸ナスの栽培が盛んな県南部が中心である。

12 関連する郷土食

ナスを使用した漬物は、「なすのひやく漬け」「なすのおく漬け」「なす漬け」「ふかしなす漬け」などが県内各地にみられる。

【ふかしなす漬け】

仙北丸なすが良く合うといわれる、米とこうじを多く使ったなす漬けである。皮の紺色が鮮やか

で、中の白さが際立つのが特色である。

- ① なすにみょうばんをまぶし、半日ほど陰干しにする。
- ② 米を1時間ほど水に浸してから蒸す（ふかす）。
- ③ みょうばんを洗いながしたなすに、②とこうじ、ザラメ等を混ぜて漬ける。
- ④ 重しをして、水があがってきたら重しを減らし、1か月ほどで食べ頃になる。

13 伝承状況

現在も県南部を中心に直売所などで販売され、漬物業者からは真空パックで県内各地のスーパーや土産物店で販売されている。

秋田県では、「あきた伝統野菜」振興指針²⁾を定め、今後の方向性を示している。その中で、39品目を選定し、「A：全国に流通拡大する品目」、「B：県内需要に対応する品目」、「C：保存・継承を図る品目」の3つのグループに区分している。丸なすは品種によって、BグループとCグループに区分されている。市町村、JA、あきた郷土作物研究会、あきた伝統野菜販売促進協議会等と県庁関係課室等が連携し、生産者組織の育成、認知度向上対策、流通・販売対策などに取り組み、伝統野菜の伝承が図られている。

「あきた伝統野菜」の定義は、「①昭和30年代以前から秋田県内で栽培されていたもの。②地名や人名がついているなど、秋田県に由来しているもの。③現在でも種子や苗があり、生産物が手に入るもの。」である。本調査の対象とした郷土食は、「地域の自然環境や歴史を反映しており、概ね昭和30年頃までに定着した日常食または行事食」であることから、「あきた伝統野菜」と密接な関係にあると言える。

14 現地調査日・調査地

- ・令和5年3月8日（火） 横手市十文字町鼎新処96 新処会館
黒沢 広子、黒沢 アヤ子、佐藤 フサ子、佐藤 米子

註

- 1) 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年 146頁
- 2) 令和3年11月策定 秋田県農林水産部園芸振興課

参考文献

秋田県農山村漁村生活研究グループ編 『改訂あきた郷味風土記』 秋田県農山村漁村生活研究グループ 2015年

(吉尾 聖子)

【 納豆汁 】

1 名称

納豆汁（なっとうじる）

2 特色

- 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。
- ④ 使用する食材（原材料・素材）に特色のあるもの。
- ⑤ 調理・製造・加工・保存の方法や技術に特色のあるもの。
- ⑦ 由来や伝承のされ方に特色があるもの。
- 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。
- ⑩ 山菜やきのこを使用したもので、特色があるもの。



3 伝承地

奥羽山脈と出羽丘陵に囲まれた県南内陸部（横手市・湯沢市・大仙市・東成瀬村等）、奥羽山脈沿いの鹿角地域の八幡平地区・毛馬内地区、鳥海山麓に位置する由利本荘市中直根（なかひたね）地区。鹿角地域で納豆汁を作るのは、主に八幡平地区と毛馬内地区であり、花輪地区ではほとんど作られていない。

4 伝承地の概要

きのこや山菜などが手に入りやすい山間部に分布している。いずれも県内有数の豪雪地域としてとして知られている。八幡平・毛馬内地区は山間地で農家が多く、狩猟が盛んであるという特徴がある。一方、花輪地区は市街地で商家が多く、畜養鶏を飼養する文化があることから汁物に鶏肉を入れることが多い。

5 作られる時期

納豆汁の基本材料である納豆は、日常食として年間を通じて手に入る。また、納豆汁の具である山菜やきのこ類などは、塩蔵、水煮、缶詰、瓶詰等の市販品が製造されているほか、納豆汁の素も市販されている（写真1）。食材が豊富な山間部では、山菜やきのこ類などを冬季間の保存食として自家用に塩蔵し保存している。



写真1 納豆汁の素

6 食される時期

冬の寒さが厳しくなる12月頃から2月頃に食されることが多い。特に、大晦日や正月、小正月には大鍋に大量に作っておき、温めなおして2～3日かけて食べる。横手市平鹿地域や鹿角地域では大晦日から正月の行事食として食するが、山内地域では主に小正月に食べる習慣がある。また、冠婚葬祭や来客の際に作ることもあるが、日常食として食す人もいる。

7 郷土食の概要

ていねいにすり潰した納豆と塩蔵した山菜やきのこ類、根菜類等を味噌で調味した汁物である。納豆の独特の風味が特徴的で、冬の行事食として主に秋田県南地域の内陸部や鹿角市などの奥羽山系、鳥海山麓周辺に伝わっている。

8 原材料

県南地域の一般的な材料は、納豆、里芋、油揚げ、きのこ、わらび、豆腐、ねぎなど。凍み豆腐や高菜の漬物を入れる場合もある。また、調味料として味噌と共に甘酒を加えることもある。鹿角地域では、サメ肉を入れることが必須である。いずれの地域でも昨今は市販の「納豆汁の素」や「納豆汁の具」が流通しているため、いつでも手軽に食べることができる。また、インスタント納豆汁やフリーズドライ納豆汁なども市販されている。

9 作り方

【県南地域の一般的な材料と作り方】

(1) 材料（5～6人分）

・つぶ納豆	150 g	・豆腐	1 / 2 丁
・里芋	中 3～5 個	・油揚げ	2 枚
・山菜の塩漬け（わらび、サク）	100 g	・ねぎ	1 本
・きのこ（サワモダシ・なめこ）	100 g	・からし菜（漬物）	50 g
・ぜんまい（もどしたものの）	50 g	・煮干し	5～6 本
・味噌	120 g		

(2) 作り方

- ① 里芋は皮をむき小さめ（2 cm程度）に切る。わらびやサク、きのこ、ぜんまいは2 cmの長さに切る。
- ② 豆腐はさいの目切り、油揚げは1 cmの長さに切る。
- ③ ネギ、からし菜は細かく刻んでおく。
- ④ 水と煮干しでだしを取った汁に①を加え煮えたら②を入れる。
- ⑤ 納豆をすり鉢ですりつぶし④の汁を少しずつ加えて溶き混ぜる。
- ⑥ ④の汁に味噌を入れてひと煮立ちしたら、⑤の納豆の溶き汁を加える。この時、煮立てないようにする。

⑦ 納豆汁を椀に盛り、刻みねぎをちらす。

※ 道具：すり鉢・すりこぎ（横手市十文字地区では大根でつぶす家もある。）・大鍋

【横手市山内地域の材料・作り方】

(1) 材料（5～6人分）（写真2）

- ・つぶ納豆（40g入り） 5パック
- ・いもの子（子いも） 7個
- ・きのこ（さわもだし） 150g
- ・豆腐（木綿ごし） 1丁
- ・油揚げ 2枚
- ・ねぎ 1本
- ・だし汁（顆粒だし） 5～6カップ
- ・味噌 適量

(2) 作り方

① いもの子は皮をむいて2～3センチ程度に小さく切る。
わらびは2cm、豆腐と油揚げはさいの目に切っておく。

② 納豆はすり鉢ですりつぶしておく。
（フードプロセッサーでも可）

③ だし汁の中にいもの子を入れ、柔らかくなったらわらび、さわもだし、油揚げ、豆腐を加える。

④ すりつぶした納豆にだし汁を少量加えてのばしておく。

⑤ ③に味噌を加えて、最後に④を加える（写真3・4）。
汁を椀に盛り、小口切りにしたねぎをちらす。

※ 山内地域では小正月に食べることが多く、大晦日にはいものこ汁を食べる。



写真2 材料



写真3 味噌を加える



写真4 納豆を加えて完成

【鹿角市八幡平地域の材料・作り方】

(1) 材料（10人分）（写真5・6）

- ・ひきわり納豆（40g入り） 2パック
- ・納豆汁の素（200g入り） 2袋
- ・サメ 300g（3切れ）
- ・じゃがいも 大2個
- ・にんじん 中1本半
- ・さわもたし 280g（塩蔵）
- ・むきだけ 280g（塩蔵）



写真5 材料

・ぜんまい	約200 g (乾燥)
・ふき	約200 g (塩蔵)
・わらび	約200 g (塩蔵)
・高菜漬け	適量
・豆腐 (木綿ごし)	1 丁
・油揚げ	2 枚
・角こんにゃく	1 丁
・甘酒	30 g
・味噌	適量



写真6 材料

(2) 作り方

- ① ジャがいもとにんじんは皮をむいて1センチ程度に小さく切る。さめは、皮をとり除いて1cmの角切りにする。
- ② わらび、ふき、さわもだし、むきたけは細かく切り、ぜんまいは1cm程度に切っておく。油揚げは1cmの角切り、豆腐と角こんにゃくはさいの目にする。
- ③ 納豆をすり鉢ですりつぶし(写真7)、納豆汁の素と甘酒を加える。
- ④ 大鍋に適量の水をいれ、じゃがいも、人参を加えて加熱し、柔らかくなったらさめ肉と酒少々を加えて丁寧にあくを取る。
- ⑤ 鍋に②の材料を加える(写真8)。
- ⑥ 火が通ったら、③の納豆を少量ずつ加えて味を調整する(写真9)。
- ⑦ 汁を椀に盛り、細かく切った高菜漬けをちらす。

※ この地区の納豆汁は、だしとして「さめ肉」を入れるのが特徴である。また、山菜やきのこ類を多めに加えるため具沢山の汁となっている。山菜・きのこ類の塩蔵品や自家製の農産物がある家では、夏以外の年間を通じて日常食として食べることもある。

※ 原材料としては、カタカナ表記で「サメ」。食材としては、ひらがな表記で「さめ」「さめ肉」とした。



写真7 納豆のすりつぶし



写真8 材料を加える



写真9 完成

10 食べ方

正月は雑煮を食するのが一般的であるが、秋田県南地域の内陸部や鹿角地域では納豆汁を大晦日に作り、正月の三が日に温め直して食べる習慣が残っている。寒さが厳しい秋田の中でも

特に積雪の多い県南地域や鹿角地域では、野菜不足を補うために納豆や山菜等を入れて汁にして食べたとも伝えられる。「雪道と納豆汁は人の後ほど良い」という言い伝えがあるほど、煮詰まるとコクが出ておいしくなる。一方、煮詰めるとどろどろになって焦げやすいため、その日食べる分だけ温めて食べる場合や、作ったその日のうちに食べきるといった人もいます。

11 歴史・分布

納豆発祥の地は全国にあるが、横手市もそのひとつである。同地が舞台となった後三年の役（1083～1087年）のころ、物資の供給に苦しむ源義家側に農民が兵糧としてわらで包んだ煮豆を届けた際、数日経った煮豆が変色し独特な香りで糸を引く豆に変化してしまった。試しに食してみたところおいしかったことから、農民たちが納豆として作るようになったといわれている。このいい伝えから横手市・金沢公園に記念碑が建てられた。

主な具となるきのこや山菜は、春や秋に採ったものを塩蔵しておき、納豆汁を作るときに塩抜きして使用する。手間がかかるため、冠婚葬祭などハレの日の料理として定着した。味噌汁にすり潰した納豆が入ることで、独特のコクが生まれまろやかな味になる。納豆汁は、県南地域の内陸部では老若男女問わず好んで食し、これを食べることを冬の楽しみにしている人が少なくない。

一方、鹿角地域では、八幡平地区や毛馬内地区で納豆汁が作られるが、花輪地区ではほとんど作られていない。鹿角八幡平地区や毛馬内地区では、青森県八戸市から運ばれるサメを入れるのが特徴である。かつて花輪地域や尾去沢地域には鉱山があったため、「みさばき」という市場がにぎわっていた。花輪朝市は400年前、江戸初期に始まったといわれている。市場には、秋田領から鮎やハタハタが、八戸からは塩や昆布、サメ、クジラ、クラゲ等が運ばれ、近隣の村々で収穫された野菜や季節の山菜が売られていた。

文献によると、千利休の『利休百会記』の献立に納豆汁が7回出された記録があり、豊臣秀吉も利休の茶会で納豆汁を食していた。江戸時代には納豆の一般的な食べ方が各種の資料に記されている。たとえば、幕末の風俗史書『近世風俗志一守貞謾稿』（岩波文庫）には、江戸時代の納豆の一般的な納豆汁の食べ方として以下の記載がある。

「納豆売り 大豆を煮て室に一夜してこれを売る。昔は冬のみ、近年夏もこれを売り巡る。

汁に煮あるひは醤油をかけてこれを食す」

12 関連する郷土食

山形県では、最上地方や庄内地方の食として納豆汁が紹介されている。材料や作り方はほぼ同じだが、里芋の茎を干して作った「いもがら」を加えるのが特徴である。また、岩手県西部の奥羽山系周辺では冬の汁物として納豆汁が食されていた。西和賀町沢内では、やわらかく煮た大豆を藁苞に包み、雪の中に寝かせて作る“雪納豆”で納豆汁が作られていたという記録があるが、今では幻の伝統の技となっている。現在は、西和賀名物として納豆汁の素が販売されている。

秋田県や山形県の一部では正月の雑煮が納豆汁仕立てになる家もある。1月7日の七草がゆの代わりに納豆汁を食べる習慣もあった。また、九州の熊本県や福岡県でも雑煮に納豆を加える例が見られる。

13 伝承状況

2008年に大仙市大曲商工会議所が中心になって、納豆汁を地域の代表料理として街を活性化させようという取組が行われた。現在では大仙市内の十数店が認定店として提供している。店舗によってはオリジナルメニューや納豆汁の特徴を生かしたラーメンなどもある。県南地域の各スーパーでは、冬になると納豆汁の具材を集めたコーナーが設けられるが、最近ではお盆の帰省の時期にも店頭に並ぶ。

14 現地調査日・調査地

- ・令和4年12月23日（金） 横手市山内土渕字二瀬8番地4 山内公民館
秋田県食生活改善推進協議会理事 藤田 ミキ子（横手市山内在住）
- ・令和5年2月16日（金） 鹿角市花輪字下花輪155-7 サロン・ド割烹「美ふじ」
神田 節子（鹿角市八幡平在住）

参考文献

- 藤田秀司ほか編 『日本の食生活全集5 聞き書秋田の食事』 農文協 1986年
横手市増田地域局産業振興課 『郷土料理探訪レシピ集』 増田町物産流通センター 2008年
秋田県農山漁村生活研究グループ協議会 『改訂あきた郷味風土記』 秋田活版印刷 2015年
遠藤隆士ほか編 『伝え継ぐ日本の家庭料理 汁物』 農文協 2019年
鹿角市 鹿角市史民俗調査報告書第一集 『八幡平の民俗』 1988年
鹿角市 鹿角市史民俗調査報告書第二集 『花輪北地区の民俗』 1989年

(佐々木 信子)