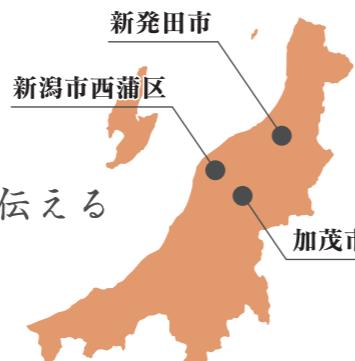




想い | つくる | 伝える



おしゃべりな麩

観光客を意識した麩のお土産セットと車麩のなかでも最上級の「四回巻」手焼麩。
すべて職人の手づくり。ひとつひとつ色やカタチが微妙に違い、機械で均一化されたものには味わえない温もりがあり、可愛らしい。

がんばろう・ニッポン!

2017 Eye's
新潟ここだけ物語

無数の瞬きを仰いで

[胎内市夏井] 文 / 本望典子

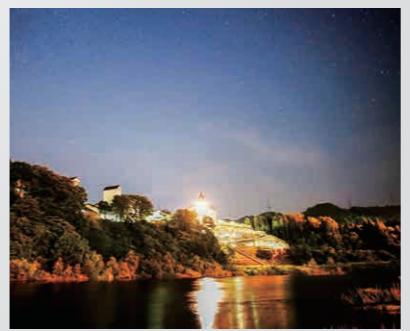
にいがた
めぐり
vol. 6



澄み切った空気、どこまでも広がる豊かな自然。疲れた体をゆっくりと包み込んでくれる、おおらかさが胎内の魅力だ。「胎内自然天文館」は以前、日中に訪れて太陽を観測したことがある。普段は、陽が昇るのが当たり前と思っているし、もちろん太陽を直視することもない。巨大な望遠鏡のおかげで宇宙を間近に感じることができた。

今回は、期間中の土曜日19時半から開催されている星空観望会に参加。彦星（アルタイル）と織姫（ベガ）を含む夏の大三角形を見上げる。その中央には、見事な天の川。大きく、深く、美しい夜空をじっと眺めていると、思わず吸い込まれてしまいそうになる感覚。

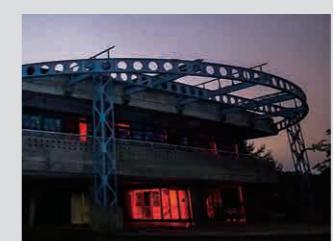
さまざまな星座のお話を聞いたことはもちろん、惑星の観測ができるのも貴重な体験だった。木星は帯状になった層がハッキリ観えて、ちょっぴりおいしそう。土星の環があんなに明瞭だとは知らなかった。環の粒子は、ほとんど氷や塵でできているそう。何万光年も離れている衛星や惑星を、こんなに近くに感じることができるのは、これまでの研究による知識と望遠鏡などの技術のおかげなのだろう。



あっ、流れ星だ！その場にいた人たちが一齊に同じ方角を見て歓声を上げた。

しばらくこんな時間を忘れていたような気がする。「空を見上げるということは、気持ちに余裕を持つということなんです」。天文館の学芸員さんの言葉が印象的だった。織姫と彦星は、今年は無事に出逢えただろうか…なんて、七夕を思い出したことさえ新鮮だ。

一緒に参加してくれた女友達と共に「苗ガール」デビューをしよう。心にゆとりを持って。ゆっくりと深呼吸をしながら。



胎内自然天文館

住所 / 胎内市夏井1251番地7

概要 / 平成16年4月オープン。

鉄筋コンクリート造3階建。

口径60センチカセグレン望遠鏡を備えた、直径6メートルの観測ドームがある。



ふうど 2017夏号 vol.37

企画編集 ふうど編集室

発行人 高橋 佑

取材編集 浅川綾子

佐々木聰

写 真 渡部佳則

斎藤道司

題 字 小林 翠

編集後記

ひと昔まで、どこの家庭でも戸棚の奥にひっそりと仕舞われていた麩。このあたりまえの食品がこんなに饒舌だったとは、まるで想像していかなかった。やはり700年の時を超えてきたものには、何ものにも代え難い価値があった。保存ができる小麦タンパク質として見直されている昨今、フレンチやイタリアンなどの食材としても活躍し始めているが、甘辛く煮染めた麩の味に親しんでいる者には少し寂しい気がする。グルメという華々しさに、麩が記憶している庶民の生活史が埋没していくと感じるのは、年代のせいか。麩の向こうには、平安後期以来、累々と代を重ねてきた夥しい数の名もない家族がつながっていることを、時々は思いだしたい。(渢川)

発行所

ふうど 編集室
まごころ印刷の
株式会社タカヨシ

■本社・工場 / 〒950-0141 新潟県新潟市江南区亀田工業団地1丁目3-21 TEL (025) 381-2000 FAX (025) 381-4800
■東京支社 / 〒110-0005 東京都台東区上野1丁目13-3 MYビル2F TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884
■仙台営業所 / 〒981-0952 宮城県仙台市青葉区中山5丁目7-32 TEL (022) 303-1225 FAX (022) 303-6830
■名古屋営業所 / 〒465-0093 愛知県名古屋市名東区一社1丁目79 第六名昭ビル6A TEL (052) 753-8080 FAX (052) 753-8081
■オフィシャルサイト / <http://www.takayoshi.co.jp>

「ふうど」はここに置いてあります

【新潟市】<中央区>ANAクラウンプラザホテル新潟、駅前オフィスNII GATA、NSG学びステーション、NST、NPO法人 Made in 越後、上古町商店街、旧小瀬家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店みどり工房、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵屋、新潟 加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県庁広報展示室、新潟県民会館、新潟県立図書館、新潟国際情報大学、新潟中央キャンパス、新潟市民活動支援センター、新潟市生涯学習センター、新潟市食育・花育センター、新潟市中央図書館、新潟商工会議所、新潟市歴史博物館、新潟ユニゾンプラザ、ビアBandai、ホテルイタリア軒、ホテル日航新潟、りゅーひーあ新潟市民芸術会館、新潟市文化会館、新潟市立美術館、佐治屋 <東区>桑名病院、パティスリーカフェオレアン <西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、佐潟荘 <南区>新潟市農業活性化研究センター <北区>新潟せんべい王国、ピューフ島潟、新潟空港 <江南区>介護老人保健施設亀田園、新潟市立龜田図書館 <西区>カーブパンチ、ドマース・ショウ <秋葉区>カコギャラリーやはらし、川内自動車、新津鉄道資料館
【新潟市】加治地区公民館、紫雲寺地区公民館、新發田市生涯学習センター、新發田市民文化会館、新發田市立図書館、農浦地区公民館 【聖籠町】聖籠音の湯ざぶーん 【村上市】イヨボヤ会館、村上市觀光協會
【長岡市】新潟県立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大学、長岡市立中央図書館、長岡西病院、やまこじ復興交流館おたらる 【燕市】分水ビターサービスセンター
【出雲崎町】越後出雲崎天領の里 【湯沢町】曾国觀光舎 越後湯沢温泉 【南魚沼市】桜苑
【佐渡市】SADO伝統文化と環境指針の専門学校、ホテル大佐渡
【東京都】<渋谷区>表参道・新潟駅ネババ <中央区>プリップにいがた <千代田区>新潟市東京事務所
【新潟市】<中央区>表参道・新潟駅ネババ <中央区>プリップにいがた <千代田区>新潟市東京事務所
【新潟市】<中央区>表参道・新潟駅ネババ <中央区>プリップにいがた <千代田区>新潟市東京事務所

エコプレス
バインダー

この印刷物は環境にやさしい
米ぬか油を使用したライスインクで
印刷しています。



県内の広い地域に、受け継がれている麩の料理。

ところがそれによく使われる車麩が、食卓にのぼる、ごく平凡な郷土料理。

そして麩が、湯葉・干瓢・干し椎茸とともに、新潟県だけの特産品であることは案外知られていない。

乾物四天王と称され日本食を支える食材であり、全国各地に、さまざまな種類の麩があることも。

中国から伝来して七百年以上の時を数えた、いま。あらためて雪国新潟に根づいた麩の底力を探つてみた。



「御茶処いちしま」は市島酒造を経営する市島家の離れ座敷を使っている。市島家の宗家は、明治期、全国有数の大地主だった。その伝統は分家の市島家にも息づき、建物も調度品もすべて簡素で美しい。ひそやかに名家の歴史と文化を語っている。



気丈さと純粹さをまとう市島園子さん。

確保できるから。野菜や魚は時季によつて一定量が揃わなかつたり相場も変動しますでしょ。麩は乾物で保存がきき、仕入れ価格も一定ですから大変重宝です。ほんとうはこどもの頃、仏さま料理の麩は地味で好きじゃなかつたんです。大人になつても麩を煮るのは下手でした。でも十年前、この御茶処を始める時、どうしてもお客様に美味しく召しあがつていただきたい一心で、いろいろ工夫し、わたくしなりの隠し味で麩を柔らかく煮いています。それと身体にいい優しい味になるよう、下拵えに十分な時間をかけています。ですから真夜なかに、一人でこそそと準備しているんですよ」とお茶目に笑う。その話から、ふと家族のために夜なべしていた母の昔が浮かぶ。

乾物にひそむ愛

「麩と一緒に煮た凍み大根の味は、いかがでした」。凍み大根は雪のなかで甘くなつた大根を茹でて乾燥させたもの。雪深い地域に伝わる乾物で、もどし汁からいい出しがでるという。確かに生の大根にはない歯ごたえと旨味があった。「麩だけでなく干瓢、ぜんまい、椎茸、大根などの乾物は、親たちが、ひと冬を越すために工夫して保存してきたもので、そこには愛が籠っています。でも濃い

も課に話を聞きに行つことにした。

「将來こどもたちが一人になつても困らないよう、食事や掃除など生活に必要な技術を身につけて欲しい」という願いから始まりました。それと併行し給食の食べ残しを有機的に駆けられた若い人たちは、乾物を使わなくなりました。この先十年も使い続けられるか、どうか」と顔を曇らせる。「でもね、人を好きになると、その人のために料理を作つてあげたくなりますでしょ。料理を一緒に食べ、相手の笑顔を見ると仕合せになりますよね。この感情は時代が変わつても不変。それから一歩進み、より身体に、いいものを食べさせたいと思えば、ヘルシーな乾物が見直されるかもしれません。そう愛があれば和食の未来も明るいですね」と目を輝かせた。さらに「ここ新発田市は食育がとても盛んな市で、保育園から中学卒業までに、いろいろな料理を作れるよう教育しているんですよ」。その履修目標は、保育園を卒業するまでにご飯が炊け、小学六年生でお弁当を作れ、中学生で家族のための「小煮物」を含む夕食を作れるようになる、と具体的。それにしても園児が一人でご飯を炊けるなんて、この取組みを推進する市役所こそが、この時世で凄いことだ。日を改めて、循環に対する意識の向上につながったようです」と嬉しそうに話す。

こどもたちへの遺産

「将来こどもたちが一人になつても困らないよう、食事や掃除など生活に必要な技術を身につけて欲しい」という願いから始まりました。それと併行し給食の食べ残しを有機的に駆けられた若い人たちは、乾物を使わなくなりました。この先十年も使い続けられるか、どうか」と顔を曇らせる。「でもね、人を好きになると、その人のために料理を作つてあげたくなりますでしょ。料理を一緒に食べ、相手の笑顔を見ると仕合せになりますよね。この感情は時代が変わつても不変。それから一歩進み、より身体に、いいものを食べさせたいと思えば、ヘルシーな乾物が見直されるかもしれません。そう愛があれば和食の未来も明るいですね」と目を輝かせた。さらに「ここ新発田市は食育がとても盛んな市で、保育園から中学卒業までに、いろいろな料理を作れるよう教育しているんですよ」。その履修目標は、保育園を卒業するまでにご飯が炊け、小学六年生でお弁当を作れ、中学生で家族のための「小煮物」を含む夕食を作れるようになる、と具体的。それにしても園児が一人でご飯を炊けるなんて、この時世で凄いことだ。日を改めて、循環に対する意識の向上につながったようです」と嬉しそうに話す。



新発田市内の小学6年生が作った弁当。
メニューの考案から材料の買い出し、調理、
盛りつけまですべてを一人でこなす。

実習現場で調理指導していた佐藤ミネさんは、誰よりもこどもたちの反応を肌で感じていた。

「例えれば桜餅を作る授業では、それまで餡子が嫌いと言っていた子どもが、完成した桜餅を美味しそうに食べました。それと初回の授業では、みんな尻込みしていましたが回を重ねるたびに積極的になつてくるんです。料理を完成させた成功体験が自信になるのか、先生や親とは違う第三者の大人との交流が生徒の心を開かせるのかわかりませんが、だんだん逞しくなつていく姿に教育の大切さを実感しました」。話は変わりますが、新発田で麩を食べますか? 「すき焼きに入れるなど、よく食べますよ。一緒に暮らしている孫たちは、麩と豚肉の卵とじが大好物です。麩まんじゅうも美味しいですよ」。

こうして話を聞いているうちに、新発田市がひとつの大きな家庭に見えてきた。「食」は親が子を思う心の究極の表現なのだ。

実習現場で調理指導していた佐藤ミネさんは、誰よりもこどもたちの反応を肌で感じていた。「例えれば桜餅を作る授業では、それまで餡子が嫌いと言っていた子どもが、完成した桜餅を美味しそうに食べました。それと初回の授業では、みんな尻込みしていましたが回を重ねるたびに積極的になつてくるんです。料理を完成させた成功体験が自信になるのか、先生や親とは違う第三者の大人との交流が生徒の心を開かせるのかわかりませんが、だんだん逞しくなつていく姿に教育の大切さを実感しました」。話は変わりますが、新発田で麩を食べますか? 「すき焼きに入れるなど、よく食べますよ。一緒に暮らしている孫たちは、麩と豚肉の卵とじが大好物です。麩まんじゅうも美味しいですよ」。

こうして話を聞いているうちに、新発田市がひとつの大きな家庭に見えてきた。「食」は親が子を思う心の究極の表現なのだ。

想い 家庭料理の極意

溝口家十万石の城下町として栄えた新発田市には、その昔「麩屋町」があつた。彼岸やお盆など親戚の仏壇参りに、麩を手土産にする習わしがあつた。この新発田に根づく麩の食文化の一端を伝える御茶処が、新発田駅に近い諏訪神社の門前にある。清酒「王紋」の蔵元・市島酒造に併設する「御茶処いちしま」である。ここで饗されるお昼のセットの一品に、車麩の煮物が必ず用意される。

豪奢な金蒔絵の漆椀や伊万里に盛られた料理九品が、深緑に鎮まる庭を借景に並ぶ。車麩の煮物、「小煮物(のつpe)」、アスパラなど郷土の食が誇らしげだ。「二人分の蓬莱セットをご用意しております。どうぞ、お召し上がりください」と女将の市島園子さんに促され、箸をとる。心づくしの料理はどれも素材の味を大切にしている日本料理の「真味是淡」に尽きるビュアナ味。にもかかわらず、長年、酒造りの杜氏たちに食べさせてきた総菜の延長ですと、どこまでも控えめ。飾りすぎないところに慎ましい人柄を見る。どうして麩の煮物を定番にしたのか。

「季節を問わず、安定した素材を

時代のなかで

つくる 進取の血脉

ります」と麩の概略を教えてくれる。新発田の麩文化のルーツについて

伝統製法のまま

のだろう。新発田市の宮村製麩所を訪ねる。明治三十五年（一九〇二）創業。伝統の麩づくり一筋の老舗で市内でただ一軒の麩屋である。四代目の宮村孝さんは「麩は小麦粉に含まれているグルテンというタンパク質を抽出しそのまま食べる〈生麩〉と、小麦粉などを混ぜて焼く〈焼き麩〉」の大まかな系統があります。新潟特産の車麩やまんじゅう麩は焼き麩。ほかにちくわ麩やあられ麩、すだれ麩など、いろいろな種類があ

ります。新発田で茶道や和菓子づくりが盛んなのもお殿様の影響です」。

「麩の素になるグルテンは気温や湿度によって状態が変化する、非常に繊細な性質です。そのため加工が難しく高度な技術が必要です。一人前の職人になるまで十年、車麩を焼けるようになるまで何十年もかかります。それだけ難しい職人技を機械が



低温乾燥中の車麩。ざらっと積まれた様子に、なぜか懐かしさを感じる。



1回目が焼かれた芯に、2回目の生地を巻きつける。経験を積んだ職人の手だけが均質な麩を生み出す。

代わってやることは難しく、当社では生地づくりから、巻き付け、焼きなど工程のすべてを職人がやっています」。

車麩ができるまで五日間

工場に入ると優しい香りが、ほのかにする。素直な匂い。小麦粉の焼け匂いだそうだ。三方をガラス窓に囲まれた明るい工場内に、焼き釜が盛んなものお殿様の影響です」。

車麩ができるまで五日間。ただし、これはひと巻き分。車麩の断面を観察すると気づくが、一般に焦げ目が三本ある。つまり二回の巻き付けと焼きが繰り返されるのである。車麩の極上品とされる「四回巻き」は、おなじ工程を四回続ける。例えば四回巻きの車麩を八十本、焼こうとすると、合計で三百二十回も同じ作業が延々と繰り返されるのだ。

この職人の根をつめながら気の遠くなるような手作業を経て、あの朴訥とした車麩が誕生する。一枚の麩でも粗末にしてはいけないのだ。

さらに焼きが終わっても、製品が完成するわけではない。焼き上がったものを一晩おいて熱をとり、それを



生地づくり。グルテンに小麦粉を混ぜ生地が均質になるまで、ひたすらこねる。それを一晩寝かせ熟成させる。



四回巻きの車麩。焼き縮まったグルテンは長時間煮ても崩れず、いろいろな歯ごたえを楽しめる。御茶処「いちしま」の麩の煮物は、この四回巻きを使用している。

巻きつけが終わった棒を焼き釜にセットする。長さ2mほどの棒は、かなり重そう。「巻き」と「焼き」はペテランの職人の仕事。

熟成して固くなった生地をグルテンこね機に入れ、水を入れながら柔らかくする。丁度いい固さになったら生地を取り出す。

蒸してから、ひとつひとつ切断していく。次に、それらを保管場所に移し扇風機などで低温乾燥させる。こうして正味五日間で、ようやく車麩ができる。ちなみに巻き付け方は職人の勘所によつて違うが、それは麩の品質に支障はないという。手づくりならではの大らかさだ。

攻める伝統

「なかなか大変でしたでしょう。わたしは七歳の頃から親父に〈生麩〉の技術を身につける。それまでは苦労するけど、きっと報われる時が来るから」と刷りこまれてきたので、当然のように高校を卒業すると金沢の親方に弟子入りし、車麩と生麩づくりの修行をしました。親方と寝食をともにしながらの修行です。当時はまだ徒弟制度の名残があり、技術

は盗んで覚えるという時代。それなりに苦労はありました。その後、甲斐あつて生麩を営業品目に加えることができ、麩屋が作る〈麩饅頭〉も好評で新発田市内だけでなく下越地区の物産館などに卸しています。親父の予想したとおりですね」とはいえ伝統的な食品加工業は、順風満帆なことばかりではなかった。

車社会を迎えてから販路が激変。在郷にあった小さな商店が軒並みに

小売店からの注文が殺到していたのが、ぱぱたり途絶えてしまった。その危機を脱するために宮村製麩所は、三十年前から首都圏や全国各地で開催される物産展に出展し続け、試食販売などの地道な情報発信をしている。それと併行し県内にくる観光客に向けた、土産品の商品開発と販路を開拓。最近では葬祭場にも販

路を拡大している。「攻めていかないと下がる」という意識を持ち、孝さんの奥様と娘さんが営業を、孝さんと息子さんが製造を担当する。

創業者の宮村五郎七氏が、船でも輸送しやすいように、お椀型で嵩ばる新発田麩を圧縮へおしぶ」という新商品を発売したことによって始まった宮村製麩所の歴史。百二十年近くにわたる、時代の波を泳ぎきった進取の血脉は、孝さんのなかに流れ、さらに次代に受け継がれようとしている。この独自の製品開発と攻めの姿勢が、日本料理を支えてきた麩を守りきったのかもしれない。「最近は若い世代や海外にも麩の魅力が浸透している」と、ようやく宮村さんが笑顔になる。

この日は早朝三時から仕事をし、休む間もなく地域のお祭りの準備に行くという。エネルギーの職人である。

