

想い | つくる | 伝える



[ Fuud ]  
2021  
冬号  
—季刊—

2021 Eye's  
新潟ここだけ物語



Take Free

ご自由にお持ちください

適度な間隔をとり天井から吊り下げられた、自然乾燥中のかき餅の生地。こうして水分が少しづつ抜け、保存性の高い干し餅になる。餅焼き以外は、すべて人の手と感覚が頼りの伝統的なかき餅づくりのハイライトシーンである。(2020.1 新発田市 坂井ファームフーズ)

がんばろう ● ニッポン!

学び多き、優美なるスワン

[阿賀野市] 文 / 本望典子

にいがたの水辺 vol.8



子どもの頃は親に連れられ、学生時代は友人とのドライブコースに、子育て中は親子でエサやりに夢中になった思い出いっぱいの瓢湖だ。五頭連邦を背景に白鳥が飛び立つ姿はあまりに美しく、カメラを構える人が多いのもうなづける。

今年度は白鳥の飛来数が多いと言われている。12月第一週の飛来数は、6,274羽と例年を大きく超えているが、その理由は定かではないそうだ。

そもそも渡り鳥は謎が多い。遠くシベリアから食料を求めてやってくると言われているが、数千キロメートルも離れた目的地に辿り着くことができ、またなぜ迷わず帰ることができるのか。地形をしっかり把握しているから、という説もあるが実際には解明されていない。そしてあのV字飛行も謎である。決まったリーダーが先頭を飛んでいるわけではなく、交替制の

ようだが、1日100キロ以上も飲まず食わずに飛ぶ力はどこにあるのだろう。さらにあのチーム力も目を見張るものがある。一定の間隔でV字をキープする飛行。実は隠れた脱落者(鳥)

もいるのだろうか?研究している方はぜひ発表していただきたい。瓢湖には現在、3代目となる白鳥おじさんがいる。1日3回「こーい、こーい」という掛け声とともに見られるエサやりの風景は一興。一度くらいは体験してみたいものだが、寒い冬も毎日と思うと本当に頭が下がる。

季節によって快適な場所を求める優雅な渡り鳥、美しさの黄金比を描いたような洗練されたフォルムの白鳥を眺めていると、つい羨ましく思ってしまう。しかし、暖かい住み家があることを我々人間は幸せと思うべきなのだろう。清らかな水辺の環境の陰には、地道な努力をしている人々がいる。クールな表情で湖を泳ぐ白鳥も、水面下では脚をバタつかせている。目には見えない隠れた苦労に想いを馳せつつ、近くの店舗で買ったチョコレートをほおばった。



#### 瓢湖

白鳥やカモ類が多く飛来する人造湖。「水原のハクチョウ渡来地」として1954年に国の天然記念物に指定された。2005年、国指定瓢湖鳥獣保護区に指定。2008年にラムサール条約の登録湿地となる。周辺は「瓢湖水きん公園」として整備され、一帯には魚や昆虫、植物も含めて多種多様な生育が見られる。

#### 編集後記

新年、明けましておめでとうございます。おかげさまで小説は今号で51話の新潟物語をお届けすることができました。発刊から14年目を迎えておりますが、まだまだ新潟の魅力は尽きません。同時に、身近にある宝物の多くを見過ごしている辻闇さに恥じ入るこの頃です。今回のかき餅とあられも、そう。気がついたら日常から消えていたのに、いまだ風物詩として健在で、多くの人に支持されていたことに驚きました。実際に今号に載せた商品のすべてを調理し、餅米がもつ甘さと、青豆や青海苔などの多彩な風味、さらに風味を引き立てる塩加減などがそれぞれに絶妙で、作る人たちの工夫と技があることを体感しました。新潟米菓発展の土壤に、かき餅とあられの美味しさがあったことも確信しました。それらは愚直で一途な味でした。口下手な県人気質を物語るようでもありました。これから寒い日が続きます。たまには自宅でかき餅を焼き、北風と人が醸しだす本格的な味わいを試してみてください。(波川)

#### 発行所

まごころ印刷の  
株式会社 タカヨシ フュード 編集室

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS 私たちは新潟の食、文化、風土の伝承を通じて持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

■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 / 〒113-0034 東京都文京区湯島3丁目24-11 湯島北東ビル2階 TEL (03) 3837-4488 FAX (03) 3837-4884  
■仙台営業所 / 〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉5丁目347上杉オカワビル501号室 TEL (022) 266-1711 FAX (022) 266-1712  
■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6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、旧小澤家住宅、県立自然科学館、砂丘館、佐藤商会、佐渡汽船ターミナル、田中屋本店など工房、朱鷺メッセ、新潟NPO協会、新潟絵巻、新潟加島屋本店、新潟県政記念館、新潟県民会館、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、ホテルタイアーハ、ホテル日航新潟、りゅーひーあひ新潟市芸術文化会館、<東区>桑名病院、パティリーカフェオーレアソ、<西区>新潟ふるさと村、新潟大学附属図書館、<西蒲区>カーネギーライブラリーやまぼし、川内自動車、新潟ゼンべい王国、ピューリカ島、新潟市港、瀬川公民館、<江南区>地区公民館、新潟市立歴史博物館、長岡市立科学博物館、長岡大、長岡市立中央図書館、長岡西病院、やまとし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】雪国観光舎 越後湯沢温泉【南魚沼市】桜苑【佐渡市】SADO伝統文化と環境植物の専門学校、ホテル大佐渡、佐渡市立図書館【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネスバズ、<中央区>ブリッジにいがた、<千代田区>新潟市東京事務所【東京都】<渋谷区>表参道・新潟館ネスバズ、<中央区>ブリッジにいがた、<千代田区>新潟市東京事務所

本誌に掲載されている写真等の無断転載はご遠慮ください。

エコプレス  
バイインダー

この印刷物は環境にやさしい  
製本方法を採用し、  
リサイクルや怪我的危険へ  
配慮しています。





研究熱心だった先代が編みだした8種類の味が楽しめる喜保餅屋の「八味かきもち」。



A glass display case containing a variety of Japanese sweets. In the foreground, several clear plastic bags are filled with wrapped candies, some labeled "こわいこわい餅" (Kowai Kowai no Mochi) and "ワニコロウ" (Wanikuro). Behind them are more wrapped items, including a green box labeled "かわいい" (Cawaii) and a yellow box featuring a cartoon character. The background shows more shelves with similar packaged goods.

手書きのプライスカードが新鮮に映る店頭の半分を、かき餅が占め、残りの半分に毎朝作りたての餅菓子と丼飯、おにぎりなどが並ぶ。



いまは使わなくなったが、真保さんが大切にしている手動式のかき餅切断機。フレッシュな三代目として、コロナ禍のなかでも鯛焼きやかき氷など新しい取り組みを始めた真保さん。

店を構えて百年近くになる。初代は農家の出身で、田舎で作る本物の味を町の人へ届けたいと営業を始め、一昨年、真保隆さんが三代目を継いだ。三十二年間、父親の傍で家業を手伝いながら食品づくりの奥義を教わる。その技術の継承は慥かなもので、かき餅を食べたお客様の「昔ながらの味で、間違いなし」という言葉

変えていくことも必要です」と話す。例えば、店頭販売だけだったかき餅の販路を、スーパーやネットに広げているそうだ。

老舗のプライド

う言えば数年前まで、店先の露天で、ガラスケースに収まつた色とりどりのかき餅が売っていた記憶が蘇る。あまりに普通で、その価値に気づかなかつた。また市内で、いまも數ある餅屋が一月の寒中にかき餅をつくつり、春先まで販売する新潟名物だつたことも知らなかつた。

が証明している。実際に五十年ぶりに食べた、五目おにぎりや豆餅の味が、完璧なまでに当時と同じことに心底驚いた。代わりしても、味が変わらない老舗の技だった。とはいえた真保さんは「肩肘を張つて伝統を守ろうとは思っていません。店を継続していくために、時流にあわせて



農家の納屋に、ぶら下がっている情景まで見えてくる麓二区生産組合のかたもち。このままの状態で真空パックされ直売所と越後中央農協の直営店で販売されている。

# かき餅、喝采

寒の頃の気象条件が欠かせない加工餅で、いまは貴重な食品である。昔は多くの家庭で手作りし、一年を通じて食べる、ありふれたおやつだった。しかし作れる人が減った現在、わずかに農業法人や餅屋の職人たちが、本物の味を作り続けている。包装餅や米菓の世界進出の陰に隠れ、忘れられそうになっている、かき餅やあられの世界にスポットを当ててみた。

心うつ自然美

心うつ自然美

几帳面な継承

ですから、年により品質にバラツキがあります。新米を食べてみて、もうんと首をかしげる年もあり、その難点をもち米に含ませる水分量や浸す時間を調整してカバーします。その見極めは、職人の感覚が頼りで、確実な答えがないので難しいのです」。もうひとつ難易度を上げるのが、生地の乾燥工程。かき餅は、長期保存が身上の食品。そのため一年でもっとも寒い時期の澄んだ水と、ゆっくり乾燥させる最適な気温と湿度が欠かせない。「去年は暖冬だったので、乾燥中の生地にカビが発生しないか、ヒビ割れが起きないか」と毎日心配でした。幸いに隙間風がいい加減で吹いてくれて問題なく仕上がりました」。乾燥場は、

農家の納屋のような環境が理想的なのだそうだ。五十三年前に工場を建てた時、先代が天井を高くし周囲を土壁にするなど、それに近い状態を作ったという。なるほど毎冬、台風並みの浜風が吹くなか、自然と職人の知恵くらべが、密かに続いていたのだった。

最後に真保さんが面白い話を教えてくれる。「カツチカチになった鏡餅を豆餅に作り直してくれ、と今でも依頼してくる人がいます。意外と思われるでしょうが、時間と手間はかかりますが技術的にはそんなに難しいことではありません。もち米と水だけで作るシンプルな伝統の餅だからできることです」と伝統製法の極意と餅屋の意地をのぞかせた。

想い実直の魂

## 心うつ自然美

そのかき餅との出会いは、衝撃的だった。弥彦村の麓二区生産組合が五十年近く作り続けている、かき餅である。藁で編んだ伝統美は、一瞬にして時計の針を巻き戻し、忙しい現代人に何かを問いかけてくる。

稻藁そのものが貴重な時代に、どうして昔風に徹するのか。生産組合の本多雅志さんは、弥彦村のある西蒲原郡の多くは、かき餅をへかたも「へかたもち」と呼ぶんですねと前置きをしながら、説明してくれる。「確かに通常のものより数段手間がかかります。まず「へかたもち」を編むには丈の長い稻藁が必要ですが、機械化した現代では、そのために収穫時に稻を手で刈らなくてはいけません。それだけでも手間なうえに、藁の芯を揉み柔らかくする作業があります。さらにもう一つの手間は、へかたもちの生地を藁で編むことでも簡単ではなく、熟練の手わざが要ります」。現代のビニール紐では、駄目で

昔のやり方に従っています」。この伝統的な意匠で、おもに土産品として年配の人には好評だが、近年は購買層に変化が見られるという。無添加の自然食品であることと栄養的に優れていることが評価され始めたので、はと、本多さんは感じている。

生産組合がある麓二区は、彌彦神社から車で五分ほどの、弥彦山の麓に築かれた集落で、その東側に水田が開けている。本多さんが小さかった頃は、どこの家でもへかたもちが作られていた。本多さんの母親も、おやつとしてよく作ってくれたそうだ。冷たい油にへかたもちを入れ、油の温度が上がるにつれ、二倍にも三倍にも膨らんでいく様子を、何回見ても不思議に思ったという。そんな子どものが驚く顔を思い浮かべながら、母親たちは寒いなか、根気のいる作業を続けたのだろう。弥彦のかたもちには、大勢の親子の記憶も鮮明に編み込まれていた。

# おいしいが原動力

つくる

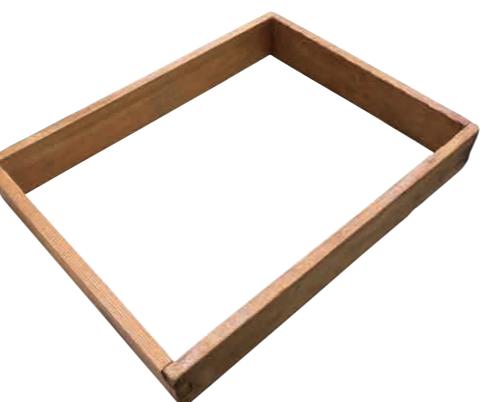
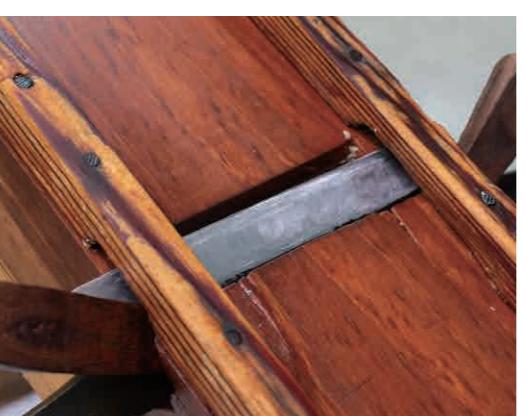
昔の農民の知恵

モノづくりが好き

1ヶ月ほど前に仕上がり、出荷の時を待つ青豆と干しエビのかき餅。  
これから包装されて、地元の大手スーパーや新潟市の農産物直売所などで販売される。



電子レンジで1分加熱した、ふんわりと膨らんだかき餅。  
サクサクした食感と、それぞれの味わいが印象的だった。



よく研がれていたカンナの刃。

搗いた餅に具を入れ味つけをした後、この木型に入れて固める。

伝統的なかき餅専用のカンナ。  
固まった生地を、塊のまま台の上にのせ、  
押しつけるようにして一枚ずつ削っていく。

いまではすっかり姿を消した、かき餅の乾燥風景を見たくて、新発田市の坂井ファームフーズにお邪魔した。その日は、ちょうど大寒の日にあたり、厳冬期につくるかき餅シーズンが終わるという日。冷気のせいか五頭連峰がいつもよりくっきりと澄み切った空の下に横たわっていた。

旧街道沿いに建つ加工工場の北側に設えた乾燥室には、明るい陽射しを浴び、さまざまなおびただしい数のかき餅が吊り下げられていた。それらが光の微かな揺らぎとともに、まるでオーロラのように輝いて見えた。乾燥室を埋めつくす凄い量の生地と、それらを人が一枚ずつ編んだ作業量の膨大さに圧倒され、言葉を失った。室内の壁には、除湿機と扇風機が置いてあり、それがわずかに現代を伝えていた。経営者の坂井与志一さんは、「その日の気温や湿度により、窓の開け締めで調整します。それでも調整しきれない時だけ電気の力を借ります」と説明していく。

これまでの手作業が、時代とともに大きく進化している。かき餅専用のカンナで一定の厚さに削ります。その時に、より均一な生地をつくることが、かた餅づくりの大切なポイントであります」と、感慨深げに話す。そこには、木を削るカンナの二倍ほど長い刃先が、鋭利な光を放っている。掌に収まるかき餅からは、想像できない、大変な力仕事をがることを、この時に初めて知る。

坂井さんが作るかき餅は、伝統的な青豆、桜えび、ごまなどのほかに、コンソメ味やガーリック味があり、その種類は十二種類にのぼる。どうして、そんなに種類が多いのか。「わたしは美味しいものが大好きで、どうしたの作り方をどうするかなど、いつも

坂井さんが集積する職人町へと変貌していく。しかし日本が高度経済成長期を迎えると、食べる前にひと手間をかけることが敬遠されるようになり、次第に作る農家も減少していく。そのなかで坂井さんの家は、米や野菜の生産と並行し、伝統のかき餅揚げたほど、農家が餅揚げを副業にしていった。そして幕末の頃に武家から携帯食としてのかき餅を依頼されたことで、新発田のかき餅づくりが始まったという。明治になり、現在のような味つきのかき餅を作るようになったそうだ。おなじ仕事をしていった人が近くにいれば、当然、技術的に切磋琢磨する機会が多く、技術が向上し、当時の餅加工の先進地になる。一時期は町にある農家の大半が関わるほど賑わい、時代を経てかき



もち米や青豆・とうきびなどかき餅の原料づくりから製造販売まで一貫して手がける、代表の坂井与志一さんと奥様のこずえさん。

れる。かき餅の干し方は間違なくエコなのだ。新発田の風が育ての親なのだ、などと昔の人の知恵に思いを巡らす間もなく、洗い清められたしかし底冷えのする広い工場内を次々に案内される。すると台の部分が異様に長く、見るからに年季の入ったカンナの前で坂井さんが足を止める。「搗き上がった餅に味つけの材料を混ぜた後に型に入れ、型崩れしないよう二～三日寝かせます。それを型から外し、このかき餅専用のカンナで一定の厚さに削ります。その時に、より均一な生地をつくることが、かた餅づくりの大重要なポイントであります」と、感慨深げに話す。そこには、木を削るカンナの二倍ほど長い刃先が、鋭利な光を放っている。掌に収まるかき餅からは、想像できない、大変な力仕事をがることを、この時に初めて知る。

坂井ファームフーズの工場は、現在は荒町にあるが、坂井さんのルーツは、城下の町はずれにある東町である。このあたりは、昔は茅葺き屋根の農家が連なる、長閑な村だった。商家や武家屋敷がある町に近いことから、ほとんどの家が町の人へ頼まれて餅揚げをした。その餅の美味しさが評判になり、新発田中の家の餅を揚げたほど、農家が餅揚げを副業にしていった。そして幕末の頃に武家から携帯食としてのかき餅を依頼されたことで、新発田のかき餅づくりが始まったという。明治になり、現在のような味つきのかき餅を作るようになったそうだ。おなじ仕事をしていった坂井さんは、十五歳の時から大人並みに餅揚げをしていたといふ。そして「昔の農民は知恵がありました」と締め括った。新発田のかき餅には、江戸時代からの町の歴史と、歴史の底流を支えてきた勤勉な農民の心のありようが凝縮されていた。

# 伝統を推理する

## 伝える 美味の突破力

### ただ、美味しい

干し餅にはかき餅とあられがあるが、その分け方は厳密ではないようだ。が、一般的に薄い拍子木型をかき餅といい、小さなサイコロ状のものをあられと呼ぶ。いずれも生産の場は、家庭からプロの手に移り、より洗練の域に達している。そんななか、いまでも集落の家々が家庭的なあれを作っている村がある。村上市の北部にある中継集落である。山形県境に近い山北地区を流れる中継川の中流にある中継は、焼畑による赤かぶの栽培や、柄の実を使ったとち餅づくりなど、山間地独特の食文化が温存されている地域である。



板垣さんお手製の3種類のあられ。白餅と、黄土色のとち餅と深緑色の草餅。中継では、多くの家庭で揚げ餅にして食べる。

川底まで見える清流に沿って、収穫を終えた水田が広がり、その先にある小さな山の連なりの足元に縁側に広げて干しておくと、一週間もすれば完成します。あられの種類は、とち餅と白い餅と草餅の三種類。食べ方は、油で揚げて仕上げに少し塩をふるという。「それを孫たちに食べさせると喜ぶんですよ。本当に嬉しそうに食べますよ。私もちっちゃい頃、おやつでよく食べました。何気なく食べて、この素材そのものの純朴な味を子供たちに遺してあげたいですね」。生まれた時から、豊かな食生活を送ってきた若い年代でも、郷愁からさえるあられの味は、世代を超える普遍的な味だったのだ。



見よう見ま似的に道具を使った、かき餅焼きとあられ炒り。かき餅焼きは、本来なら遠火で変形する生地を抑えながら、ゆっくり焼くのだが、つい焦ってしまい大きく歪んでしまう(中)。膨らみ始めたあられ。さらに時間が経過すると、霰のように丸みを帯びてきた。(下)

いる。とち餅や灰汁にもち米を浸して作る「あくちまき」、味噌、赤かぶ

いた人たちの注文に応えている。季節が巡ることに、柄の実の採集から、寝かせ、アカ抜きまで大変手間のかかる作業を繰り返しているが、六年を経たいまも昔の人の恵みに驚かされるという。「ここで暮らしている昔の人たちが遺してくれた、せつ

かくの財産を次代に伝えたい」と活動の原点を語る。この日、焼畑で栽培していた赤かぶが収穫された。ひとつひとつ水洗いされていく、赤かぶの輝きに目を見張った。

### 干し餅の文化圏

中継集落は、山形県境に近く、昔は旧出羽街道の通り道だった。街道を往来する旅人にも、とち餅のあらがふるまわれただろうか。

かき餅とあられは、それ 자체が保存のきく餅を、より長期間保存するため乾燥した干し餅である。揚いた餅を薄く広げ、昔は藁で編んで吊り下げる一ヶ月ほど乾燥した。

また、野営の焚き火を利用して、ご飯の代わりに十分になった。そのため腹持ちも良く、非常時に真価を発揮するハイスペックな食品だった。実際、初期のかき餅は白く、餅の代用品として作られたと、本のなかで古考は語っている。

いつの時代も、技術の進化は軍用かしだったのかかもしれない。仮に兵糧食の備蓄だとしたら、これほど優れたものはない。軽くて持ち運びに便利。水に濡れても影響がない。その土壤に高度な餅焼きの技術があったが、必要性の高いものであればまたたく間に新技術が広がったように思いう。その土壤に高度な餅焼きの技術がなければ、実現しなかった商品開発であったことは間違いないだろう。

明治から昭和後期までのおよそ百年ほどの間、庶民に重宝がられ、年代を問わずに親しまれたかき餅とあられ。試しに幼かった頃の記憶を頼りに、初めて調理してみた。仕上がりは所々に芯が残るお粗末なもの

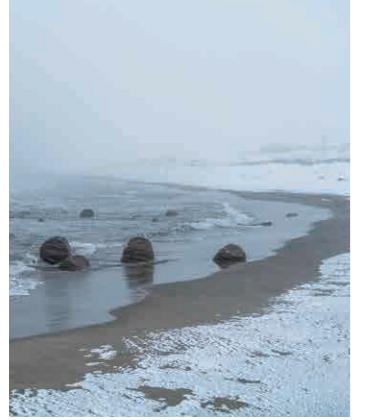
い時代、大気そのものが乾燥のエネルギーになったのである。ちなみに、この乾燥によりかき餅の水分含有率は、切り餅のおおよそ半分ほどになる。水は腐敗を起こす原因物質で、それが半減すれば、自ずと保存性は高まるのである。また餅の旨味が凝縮し、味に深みも増す。この気象条件を利用する方法を、誰が編み出したのだろうか。

かき餅は、奈良県北部の山間部が発祥地と言われ、近畿地方と日本海側の北陸地方に食文化が広がっている。新潟県内では、ほぼ全域で、おやつや農作業の合間の間食として食べられてきた。寒冷な山間地のなかには、中継と同じようにあられしか作っていない地域もある。いずれにしろ干し餅の食文化圏は新潟をふくめ広い地域にまたがっている。

材料の違いはあるものの、作り方にも関わらず、呼び方や中に入れるべき餅を、より長期間保存するため乾燥した干し餅である。揚いた餅を薄く広げ、昔は藁で編んで吊り下げる一ヶ月ほど乾燥した。されど、エリアの発祥時期を調べきれなかったが、すべての地域が冬にシベリアから吹く寒冷な大陸風に影響を受ける日本海側の気候特性をもっていた。

### 戊辰戦争の兵糧食?

前項で、新発田のかき餅作りの始まりについての謂れを紹介した。昭和三十年代まであった新發



かき餅とあられは、米どころ新潟を育む夏の高温多湿と、自然乾燥に最適な冷氣をもたらす冬の北西季節風が吹いてはじめて完成する。

#### インフォメーション

##### 農事組合法人 蘭二区生産組合

〒959-0318 西蒲原郡弥彦村大字蘭4567  
フリーダイヤル 0120-11-4053

##### 有限会社 真保餅屋

〒951-8067 新潟市中央区本町通12番町2754-1  
TEL 025-222-9638

##### 坂井ファームフーズ

〒959-2311 新発田市荒町甲476  
TEL 0254-23-3309