

今までこそ美食の国として知られる新潟だが、何世紀にもわたり磨かれ、伝えられてきた食の知恵が、

『生きるための食』に心を碎いた時代が長く続いた。
地域の風土や歴史を物語る文化資産として見直されて久しい。

新潟の多彩な食のなかで『もつたない精神』から生まれた食文化をめぐり、庶民の声なき声に耳を澄ましてみた。

お母さんの愛

想い	思いやる心
----	-------



鮭の食文化の伝え方

新潟と鮭の関係は、濃密である。海岸線に沿って南北に伸びる新潟県は、日本海に注ぐ川が多く、古くから産卵のために故郷の川に帰ってくる鮭をとり、塩引や干物などに加工し朝廷や幕府に献上してきた歴史がある。こうした歴史を背景に確立した加工技術をベースに鮭の食文化が各地に広がっている。

県の北部にある村上市では、三面川の河口で獲れる鮭を、内臓や皮まで余すところなく食べる伝統的な料理法がある。その種類は百種類にものぼり、独自の鮭の食文化を誇っている。

一方、信濃川と阿賀野川の河口にある新潟市は、江戸時代から良質な

が新潟の昆布巻の特徴です。新潟の年取り魚は一部の地域を除きほぼ全域で、鮭です。この尊い鮭を、昔は正月用として一本物の塩引き昆布で巻き、家庭で火鉢やストーブの上に鍋をのせ、ことこと煮ていたそうです。全国それにご当地の昆布巻がありますが、鮭の昆布巻は新潟県の中越と下越地方に限られている珍しいものです。他県での試食会では、五人のうち三人は美味しいと感じてくれますが、残りの二人は

を昆布で巻き、家庭で火鉢やストーブの上に鍋をのせ、ことこと煮ていた魚を買い、切り身をとり、残った中骨を、昔は正月用として一本物の塩引き昆布巻の特徴です。

全く評価してくれません。全国的に人気は佃煮風の甘いものが主流です。塩味のものは特異すぎて受け入れ難いようです。そうか、あたりまえに食べていて昆布巻は、新潟だけとはいえ天然素材だけで作る昔の家庭料理の味を伝えるためにはかなり手間暇がかかりそうだ。「確かに難しい面は、ありますね。芯にする鮭の骨は『さけ茶漬』を作る時に残った中骨で、もう一度塩漬けし熟成させた後、余分な水分や生臭みを取り除きます。昆布は二メートルほどもある長いものを水に戻してから適当な大きさに裁断しますが、天然物ですので個体差があり、それを同じ品質に揃えるのに頭を悩ませています」。

さらに「昆布の巻き方も経験が問われます。骨を柔らかくするため大釜で五時間加熱しますので巻き方が悪いと途中で煮崩れてしまします。昆布は熱を加えると膨むので、それを考慮しながら、ひとつひとつの手で巻いています」。その後、植物の茎・管で結んだ昆布巻が大釜で水煮される。そして一晩冷まし、販売される。そしてようやく出来上がるという。

昆布巻を煮ている様子を見学させてもらつた。本社の二階にある調理室では直径一メートルを超える大釜が据えられ、煮えたぎる湯のなかで大量の昆布巻がひしめいていた。

想像以上の迫力に、目を見張るだけ

で言葉が出なかつた。こうして手間をかけてることで新潟の伝統の味が、より洗練されて未来に伝えられてい

くのだ。

撮影を終えた帰りがけ、五十嵐さんが壁に掲げてある額を指し「これは初代が貰いた味づくりの信念です」と説明した。その冒頭に『料理は美味かどうかを問う以前に、なによりもつくり手の愛情と真心が伝わらなければなりません』とあつた。力のみの平易な言葉は、便利さや効率を優先する時流で薄れかけている

愛が生んだヒット商品

「お母さんの愛を手本にする」だ。

その精神が、鮭の新しい伝統を生む。焼き鮭の身をほぐし瓶詰めにした『さけ茶漬』である。今までこそフレーク状の鮭はポピュラーだが、六年ほど前の発売当初は、鮭の食べ方を変える画期的な商品だった。

どうな経緯で生まれたのか。営業本部の五十嵐雄二さんに教えてもらう。「先代の四代目加島長作の母イシさんが、力仕事で忙しく、座ってお昼を食べる時間もない息子のために、鮭の中骨についている身をスプーンで削ぎ落とし食べやすくしたことが始まりです。それが思いのほか美化しき、店でも販売を始めました」。

鮭の产地として有名だった。河口にいる産卵前の鮭は栄養豊富で、身体の表面が銀鱗に覆われていることから『銀鮭』と呼ばれ、鮭の最高級品として珍重されているのである。そんな優れた鮭の味に馴れ親しんでいる新潟市では、素材そのものの味を引きだす食文化が色濃い。その象徴が新潟を代表する老舗、加島屋である。

ふたつの大河でとれる鮭や鱈、助っ人鮭などの塩蔵品や塩干物を商うことから始まり、今年で創業百六十七年。地元で培われてきた伝統の味を、全国でも唯一無二の味に高め、鮭を中心とする海産物のトップブランドとしての地位を築いている。しかし味づくりの原点は、ごくシンプルに

もうひとつ、「もつたない」から生まれた人気の商品がある。鮭の中骨が入っている『鮭の昆布巻』である。鮭の昆布巻は、新潟で古くから伝わる庶民的な料理だが、全国的にみて、どうなのだろう。五十嵐さんは「製品に少しでも骨があるとクレームになる時に、大きな骨がたっぷり入っている当社の昆布巻は独特です。そして切り分けても一口で頬張ることができる大きい大きさや、淡い塩味の味つけと、煮汁も一緒に味わうことなど

できるブランド商品になったのである。

骨まで愛しちゃう

また人気の商品がある。鮭の中骨が入っている『鮭の昆布巻』である。鮭の昆布巻は、新潟で古くから伝わる庶民的な料理だが、全国的にみて、どうなのだろう。五十嵐さんは「製品に少しでも骨があるとクレームになる時に、大きな骨がたっぷり入っている当社の昆布巻は独特です。そして切り分けても一口で頬張ることができる大きい大きさや、淡い塩味の味つけと、煮汁も一緒に味わうことなど

もうひとつ、「もつたない」から生まれた人気の商品がある。鮭の中骨が入っている『鮭の昆布巻』である。鮭の昆布巻は、新潟で古くから伝わる庶民的な料理だが、全国的にみて、どうなのだろう。五十嵐さんは「製品に少しでも骨があるとクレームになる時に、大きな骨がたっぷり入っている当社の昆布巻は独特です。そして切り分けても一口で頬張ることができる大きい大きさや、淡い塩味の味つけと、煮汁も一緒に味わうことなど



焼いた鮭の身を人の手で丁寧にほぐし、骨を取り除く『さけ茶漬』の製造過程。どんな小骨でもこの手の感触が見逃さない。

「加島屋は地元の人が普通に働いている会社。ただ素材を厳選し伝統的な調味料を使い加工調理する、ごくあたりまえのことにしてしているだけ」と話す五十嵐雄二さんは、いまも時々鮭を捌くことがある。



大金のなかでつぐつぐ煮えている鮭の昆布巻。毎朝、本店で販売するが数量の限定もあり、販売と同時に売り切れる人気商品(上)。ひとつひとつの手で巻かれている昆布巻(右下)。キングサーモンの中骨と大根を炊きあわせた『あら煮』。新潟では昔から魚のあらを入れた味噌汁、甘辛く味つけする煮物を食べてきた(左下)。

笹団子とあんぼ

つくる 生きるための食

しょっぱい団子の秘密

今年も新潟に笹団子の季節が
巡ってきた。

る商品になつてゐる。が、もともとは五月の節句や田植えを終えた頃、家族みんなで役割を分担し、手づくりする家庭の味だった。そして昭和四十年頃まで、餡子の笹団子だけではなく、惣菜が入つた『しょっぱい団子』や生地に蓬を混ぜない『白い団子』があつた。甘くない団子があるなんて、ちょっと不思議。なぜなのか。

新潟市で笹団子や餅菓子の販売と並行し、笹団子の手づくり講習会を主催する田中屋本店みなし工房で聞いてみた。工房を取り仕切る田中幸江さんは、「笹団子は、年貢米に納めた残りの米や、食用に向かない屑米などを粉にし、その米粉に水や湯を加え捏ねあげて団子にし、中に身近にある食材を入れたことが始まりとされています。古くは戦の兵糧食として、ひと昔前までは農作業の携帯食として伝わってきたものが、いつしか端午の節供や親戚・知人が集まる祝い事に欠かせないものになりました」と説明してくれた。でも、なぜ屑米だったのか。「昔、米の生産農家では翌年の収穫期まで米を食いつなぐために、主食にできない悪

そうか、だから普通の食事のよ
な「しょっぱい団子」があるのか。
「小豆や砂糖は高価で庶民には
手が届かない食材でしたし、昔も
らの食習慣の名残りとして惣菜の
団子が残ってきたと思います。並
にお土産としてではなく笹団子の
歴史も含め、みなさまにお伝え
たくて、当店ではポピュラーな銘
子のほかに、「あらめ」や「きんじ
ら」の笹団子を販売しています」
なるほど納得。ちなみに田中さん
の結婚式の引き出物は、家業とし
て伝わってきた伝統の「あらめの
笹団子」だったそうだ。

「知れば知るほど、新しい発見の連続でした。すべての点が理に適い、残るべくして残った優れた食品であることに気づきました。籠や蓬、笹を結ぶ紐にする植物のイグサなどは近くの自然から調達でき、捨てる時も天然素材ばかりですから、自然環境に負荷をかけませんね。籠団子は、まさに新潟県のソウルフードです。〈よくぞ四百年間、生きていてくれた!〉と愛おしくなりました。そんな感動を百年先、二百年の先に人たちも共感して欲しいです。そのためには昔の人の知恵にならい『身土不二』の精神で、地元の天然素材を使い、添加物を用いない伝統の籠団子を、ひとつひとつ手づくりしています。効



山のなかの一あんほ

新潟には、もうひとつ圍炉裏と深く関係する団子がある。上越や中越地方の雪深い山間に伝わる『あんば』である。地域により『あん

あんぼの進化

氣をとりなおし瀧沢さんの思い出話を伺つた。「冬場、朝早くからお祖母ちゃんが、台所の後ろにしづかにしづかに」と

置き生地を捏ねてしました。生地を延ばし、家にある漬物や大根の葉を炒めたものなどを包み、蒸し器に入れる十五分ほどで完成します。それを

囲炉裏の渡しの上で焼き、ご飯の代わりに食べました。残りは囲炉裏の灰の中に入れ余熱で温めておきま

白いあんぽが多く、粉の挽き方が荒く、粒が舌にあたり、美味しいものではありませんでした。どちらに食

べるもののがなく、砂糖をつけ無理やり口に入れた覚えがあります」。そ
うか笹を巻かない訳は、凍てつく冬

そして小学生の頃は、「だんだん時代が豊かになり、生地に蓬を混ぜたり、餡子を入れ、お祝いの時に食べるので馳走へと変わっていました。もう米の不足を心配する時代ではなくなっていたのです。粉の粒子が細か



「田舎には地域資源がたくさん埋もれてい
る」という小針伸広さん。



小粒のじゃがいもを揚げ、甘辛く味つけした「しょうにいも」。もったいないから生まれた中里地区に伝わる家庭料理。



瀧沢さんの子ども時分に、お母さんが作ってくれたおやつを再現したもの。冷やご飯に小麦粉を入れ形を整えて味つけしてある。



田舎体験のひとつ「あんぽ手作り体験」で講師をつとめる瀧沢由紀さん(上)と二種類のあんぽ。右は大根の葉を炒めて味付けしたものの、左は餡子入り。家庭で作るあんぽは、もう少し大ぶりで生地が青々としていたという。(十日町市じろばた製)



新潟市内でも珍しい惣菜入りの笹団子。手前がきびらで、奥はあらめと胡桃を炒め煮したもの（上）。団子を手作りしていた時代の家族の記憶とともに未来に伝えていきたいと語る田中幸江さん。

ぶ・やくもち」とも呼ばれ、材料も
製法も笹団子とおなじだが、笹は
使わず、そのまま囲炉裏で焼き、
残ったものは灰のなかに入れ保温
しておくことが、この地域独特の
食べ方になっている。笹団子ほど
注目されないが、可愛い呼び方と
時のなかに消え入りそうな存在
に、なぜか心が動かされる。ちなみに
に『ふーふーほんほん』という珍し
い呼び方もある。

そんな山のなかでひつそりと受け
け継がれてきた『あんぼ』の手づく
り体験を、田舎体験メニューのひ
とつとして都会向けに発信してい

域間交流や世代間交流の拡大をめざし、十日町市中里地区に活動拠点をおくスリーゲーである。理事長の小針伸広さんの紹介で、あん

代表二人はその店内で取材者の到着を待ちわびていた。

瀧沢さんの前には、代々家に伝わって来たという、手擦れて縁の部分が丸くなつた「あんば鉢」が置かれていた。一目で、この地の暮らしに欠かせない道具であったことが見てとれた。そしておもむろに保存容器をとりだし、「昔、母があり合わせの材料で作ってくれたおやつです」と勧めてくれる。ご飯をさまざまに成形した三種類のおやつが、それぞれ違う味つけをされ賑やかに目の前で広がつた。そのあまりの愛らしさについ興奮してしまつたが、思い返すと、おやつに込められた母親の愛が団子文化の源流だったことに気づく。白いご飯だけで、これだけのおやつ

