



山形発

# 食文化のすすめ

## 干した食べもの

山形大学農学部教授 江頭 宏昌



森枝卓士著「干したから…」(フレーベル館)という写真絵本がある。見ているだけで時間を忘れるほど楽しい。なるほど干した食べものは、私たちの身の回りにたくさんある。切り干し大根、干しぶどう、海苔、昆布、鱈節、貝柱、煮干し、しいたけ、ビーフジャーキーなどなど。考えてみると砂糖や塩も、テンサイの絞り汁や海水から水分を抜いて作ったものだ。

水分を抜くのは、保存性や運搬性を高めるため、世界中の人々が昔から利用してきた生きる知恵だという。昔は冷蔵庫や冷凍庫もなかったし、そもそも電気もなかった。でも干せばそれらがなくても、長期間保存ができる。また、トマト、キャベツ、ダイコンなど野菜の多くは重さの90%前後が水だし、魚や海藻は約70%以上が水なので、干すとウツのように軽くなり、運搬が楽になる。また、成分が濃縮されて甘味やうま味、栄養価が増す。干すというのは素晴らしい知恵だとつくづく思う。

山形県内で干し物の種類が一番多いのは、置賜地方かもしれない。上杉鷹山公が衆医に命じて編纂させた飢饉救済の書『かてもの』の影響かもしれないが、直売所に立ち寄るとその種類の多さに圧倒される。2012年12月に置賜地方の直売所を3店舗訪ねたところ、凍み大根、凍み餅、凍みコンニャクといった天然フリーズドライ食品が3種類、ワラビ、ゼンマイ、フキ、コゴミ、カタクリ、アケビの皮、こめごめ(ミツバウツギの若芽)、さんごく立ち(ゴマナ)、ひょう(スベリビユ)、アカザなどの山野草が14種類、クキタチ、大根葉、ナ

ス、ゴーヤ、ズッキーニ、ずいき(サトイモの茎)、打ち豆などの野菜が11種類あった。聞くところによると、干し方、戻し方にも伝統的な技術があるという。余剰の食べものを干して保存し、無駄なく食する知恵とその食文化は素晴らしいと思う。

もちろん置賜地方だけでなく、他地方にも多くの干し物がある。野菜や山菜以外で特徴的なものは、遊佐町や鮭川村では鮭を干してつくる「とば」があり、飛島にはあご(トビウオ)の焼干しがある。飛島はもちろん鼠ヶ関や由良など庄内の沿岸地域には、アラメ、イギス、岩のりなど海藻の干し物もある。「蔵王おろし」の寒風が吹く上市市では红柿の干し柿が有名である。

干し物のなかでも特に興味深いのは、西川町岩根沢の「六浄豆腐」である。豆腐に塩をまぶして干したものをカンナなどで薄く削り、お吸い物などにして食べる。そのまま食べるとどこかチーズのようでもある。17世紀末に書かれた『本朝食鑑』という食品の百科事典にはすでに記載があるが、現在日本で製造しているのは唯一、岩根沢だけという貴重な食文化なのである。

### 江頭 宏昌 (えがしら・ひろあき)

1964年福岡県北九州市生まれ。

1990年京都大学大学院農学研究科修了。同年に山形大学農学部助手。2001年より助教授、2015年より現職。農学博士。専門は植物遺伝資源学。

「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県内外の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会会長。