

東北食べる通信

2016

6

月号

世なおしは、食なおし。

特集

じゅんさい沼の太郎次郎

蕨菜

じゅんさい

秋田県三種町の

安藤賢相さんと近藤大樹さんが育てた

東北食べる通信

じゅんさい沼の太郎次郎

5
月
24
日
16°C



【秋田県三種町森岳】

文=高橋 博之 写真=玉利 康延
水草取りの写真=近藤 大樹

ねばり気のある透明な寒天質に覆われた緑色の葉っぱが、じゅんさい沼一面に浮かぶ。にわかには信じ難いが、ここはもともと田んぼだったという。

白神山地のきれいな水が流れ込み、良質なじゅんさいが池や沼、灌漑用溜池に多く自生することで知られていた秋田県三種町(旧・山本町)だったが、高度経済成長期に入ると、水質汚濁による自然環境の変化によって、天然のじゅんさいはみるみる減っていった。昭和45年に始まった国の減反政策を機に、町は転作作物としてじゅんさいを奨励し、あちこちの田んぼがじゅんさい沼へと姿を変えていった。そのひとつが、ここ安藤食品のじゅんさい沼だ。

沼で水草をとる

じゅんさいの収穫が最盛期を迎える6月初旬、安藤食品3代目の安藤賢相(けんすけ)さん(35)は、じゅんさいの成長を妨げる水草とりに日々、汗を流していた。米づく

りと異なり、水が浸った沼の中で行うじゅんさいの栽培は農業機械が使えず、こうした除草や収穫などの作業はすべて人力頼み。長いときで1日8時間も水草とりをしている賢相さんは肌が弱いため、太陽光と、その水面からの反射光で顔に軽い火傷を経験したことがある。今では日焼け防止のために、スキー用のフェイスマスクを着用している。

水草とりはたったひとりで沼に入って行う孤独で長丁場の作業だ。気を紛らすため、ときおり立川談志の落語が流れるというAM第1ラジオをイヤホンで聴き流しながら、せっせせっせと水草をとる。収穫期は、5月中旬から9月上旬頃まで。この間、水草とりはひたすら続く。収穫は「採り子」と呼ばれる地元的女性たちが、長さ2m、幅1mの木製箱舟にひとりずつ乗り込み、水面ギリギリまで前屈みしながら素手で摘みとる。出来高高いので、みな黙々と摘みとり作業に没頭している。

安藤食品には、10人前後の採り子がいる。50代から70代が中心だ。毎日通う人もいれば、自分の田んぼの農作業の合間に来る人もいる。中には、障害のある息子を連れ、一緒に箱舟を並べながら摘みとっている人もいう。最もとる人だと、1日で25kgも収穫する。「うちの採り子さんの場合、一番とる人は70代の方です。老いてはますます盛んとはこのことか」と、賢相さんは常日頃感じているという。

水草とりはやればやるほどじゅんさいの生育が良くなり、採り子たちも収穫しやすくなる。そのため、賢相さんはなるべく沼に入るようにしているが、他の水田や畑の作業、出荷作業が立て込むと、沼に入れない日もある。そんな中、数時間でもみっちり沼に入ると心が救われるという。「こればかりは不思議です。沼を守るといような勝手な使命感を感じているような気がします」。安藤食品は点在する5つのじゅんさい沼を持っている。夕方、水草とりが終わると、賢相さんはその足で各沼を周り、採

り子たちが収穫したじゅんさいを回収して会社に戻り、計量する。

じゅんさいと生きる人々

じゅんさいの歴史は古い。八世紀初頭に編纂された古事記や万葉集の歌謡の中で、「ぬなわ」と呼ばれ、謡われていた。平安時代には吸い物の具にして食べられ、漬け菜にもなっていた。こうして芽は食用とされた他、茎や葉、果実は解毒、解熱効果があるとされ、さらには胃弱を治し、腫れを消すなど薬用としても重宝された。一般的に高級食材のイメージが強いじゅんさいだが、秋田では戦前、塩漬けにして、冬場に保存食として食された。また飢饉のときは、塩をかけた玄米にじゅんさいを入れて食べていたという。

人々の命綱にもなったじゅんさいはやがて、瓶詰め加工による商品化があたり、打ち出の小槌に化けていった。じゅんさいに詳しい三種町山本総合支所支所長の山田幸

樹さん(58)は小さいころ、自分が学校に行けるのもじゅんさいのお陰だと思ったと、当時を懐かしむ。田んぼ2町歩とじゅんさい栽培をやっていたら、十分に食べていた。じゅんさい栽培を始める前は、貧しかった。その昔、口減らしのために息子が年老いた母親を山に置き去りにしてくる「婆捨て山」もあったと言いつづけている。「じゅんさいやる前、父親は出稼ぎに行っていた。曲げわっぱに入った水飴のお土産もらったことを覚えている」と、山田さんは回想する。

三種町の人々の暮らしの傍には、常にじゅんさいがあった。今も、じゅんさいの季節になると各家庭の食卓にじゅんさいが並び、じゅんさい鍋なるものが郷土料理として愛され続けている。「真夏でもやる。昔は、市場でひよこを買ってきて、屑米を食べさせて育てた。脂がのっておいしかった。それを鍋に入れ、じゅんさいはしゃぶしゃぶ風にして食べる」。

かつて、じゅんさいは全国各地の池沼に自生していた。しかし、じゅんさいは水質汚染に弱いため、田畑の除草剤や家庭の合成洗剤が使われ始めると、日本中で壊死していった。産地は東北以北にしろうじて残るのみで、中でも三種町の生産量は現在、実に全体の9割を占めるまでになっている。この20年以上に渡り生産量日本一を続けているじゅんさい界の大綱も昭和後半から、じわじわと土依際に追い込まれている。

栄枯盛衰

50haにも及ぶ広大な沼地「角助沼」に広く自生していたじゅんさいが死滅してしまったのである。最盛期には、町長が鳴らす鐘の音を合図に、130もの箱舟が我先にと沼に繰り出し、摘みとりを競い合っていた町のシンボリック沼だった。他の沼からもじゅんさいは消えていった。原因は、家庭からの生活雑排水、農薬などの航空防除とされた。県の事業で環境改善などの対策を講じたが、手遅れだった。

特集

蓴菜

つるんとした透明の部分と、新鮮な芽のシャキシャキした食感が醍醐味の生じゅんさい。生のまま冷蔵庫で保存すれば6日ほど楽しめます。食べる前に軽く水洗いして、さっと湯がきましょう。ゆで時間は2分ほど。鮮やかな緑色に変わったらすぐ冷水にとってください。じゅんさいならではの不思議な食感を楽しめる、夏のレシピをご紹介します。

夏の変わり冷やし麺三種

じゅんさい稲庭うどん

じゅんさい稲庭うどん

材料(2人分)

じゅんさい 好みの量

稲庭うどん(またはそうめん) 好みの量

バルサミコ & トマトだれ

そうめんつゆ(ストレート)* 300ml

バルサミコ酢* 40ml

トマト(角切り) 1個分

バジル(せん切り) 2~3枚分

オリーブオイル 小さじ2

豆乳 & きゅうりだれ

豆乳* 300ml

塩* 小さじ1/2

きゅうり(せん切り) 1/2本分

ごま油 小さじ2

トマト & みょうがだれ

トマトジュース* 200ml

だし* 100ml

薄口しょうゆ* 大さじ1

塩* 適量

みょうが(薄い小口切り) 1個分

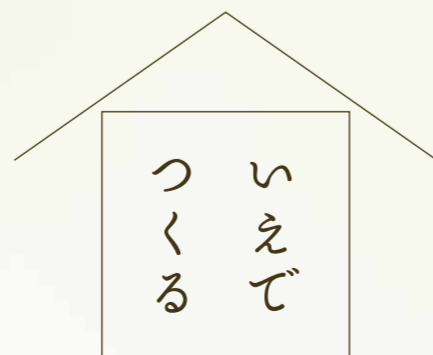
オリーブオイル 小さじ2

作り方

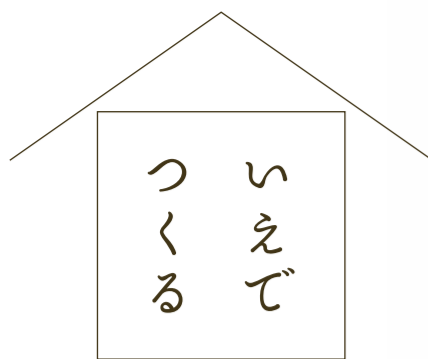
① じゅんさいは水でやさしく洗い、熱湯でさっとゆでる。色が鮮やかに変わったらすぐに冷水にとる。稲庭うどんは熱湯でやや歯応えが残る程度にゆで、よく洗って冷水で冷やす。

② ①の水けをそれぞれきり、彩りよく盛り合わせる。

③ 3種類のたれの*印の材料をそれぞれ合わせ、浮き実の野菜、オイルを好みで加えながら、②をつけていただく。



今月の一品



FOOD
DESIGNERS NETWORK

じゅんさいのいろいろレシピ



じゅんさい天ぷら

じゅんさい 100g は水でやさしく洗い、ざるに上げて水けを軽くきる。ボウルに天ぷら粉大さじ3、水大さじ3を合わせ、じゅんさいをくぐらせる（天ぷら粉を直に薄くまぶすよりも、油はねを防げる）。揚げ油を高温（180℃）に熱し、じゅんさいを1本ずつ入れる。カラリとしたら油をきって器に盛り、塩をふって熱いうちにいただく。※さつと下ゆでしたじゅんさいを使ってもよい。



じゅんさいの中華風蒸しスープ

ボウルに鶏ひき肉 100g、干し貝柱 1個（100mlの水で戻す）、干し椎茸 1個（100mlの水で戻して薄切りにする）、白菜（みじん切り）1枚分を合わせ、貝柱をくずしながら混ぜる。顆粒中華スープの素大さじ1、干し貝柱と干し椎茸の戻し汁、酒大さじ1、薄口しょうゆ大さじ1、塩・こしょう各少々を加えてよく混ぜ合わせる。さつと洗ったじゅんさい 100gを加えて軽く混ぜ、深めのスープ皿に1人分ずつ、七分目を目安に入れる。蒸気の上があった蒸し器で20分蒸したら出来上がり。固まった具材をくずしながらいただく。

じゅんさいとタコのカクテル

深さのあるガラスの器（1人分）に、味つきもずく 50g、長芋（すりおろし）50g、ゆでタコのぶつ切り 50gを順に盛って層にする。ゆでて冷やしたじゅんさい適量を一番上に盛り、彩りにイクラを添える。全体を混ぜていただく。



八郎潟発・くさゝらゝゝが愛されるわけ

5月某日、森岳温泉郷内の足湯に浸かっていたじゅんさいプラザーズの安藤さん、近藤さんは、隣村の大潟から来たという、ふたり連れの年配の女性たちと相席になった。「お母さんたち、「いさじゃ」わかります？」安藤さんがそう尋ねると、「あら、お兄さんたち若いのにねえ」「今はもう、つくる人いなくなったねえ」と、即席談義が始まった。4人が口々に語ったのは、いさじゃは「くさい」ということだった。

五つ星の匂いを放つ

いさじゃは、八郎潟で水揚げされるあみ（えびに似た小型の甲殻類）の一種で（八郎潟を干拓して生まれたのが、足湯のお母さんたちが住む大潟村だ）、限界では古くから、日持ちしないいさじゃを塩漬けにしたという。くさいといわれるのは、発酵・熟成させた塩漬けの匂いの中で、発酵学者・小泉武夫氏は、著書『くさい食べもの大全』において、その匂いに五つ星の勲章を授けている。ちなみに県内沿岸部の漁村へ行けば、ハタハタなどの魚類を塩漬けにしてつくる独特の風味の魚醤“しょつつ”も発達しているあたり、いかにも保存食王国秋田らしい。

八郎潟の南、潟上市で水産加工品の製造販売を行う佐藤食品は、昭和7年、潟の豊富な小魚をつくだ煮にするところから店を興した老舗だ。同社では、いさじゃを塩のみで漬け込む昔ながらの「あみ塩辛」を手がける。6月、漁師たちは八郎潟に「湧いてくる」といわれるいさじゃを獲り、自ら塩をし、一斗缶に詰めて同社に運び込む。それを半年間、蔵で常温熟成させたのち、1時間ほど火入れてとろりと煮詰めるのだ。いさじゃ職人、佐々木淳さん（42）は、「火入れの釜からふわっと立つ匂いがすごい。

周りに人がいなくなる」と苦笑いするが、この工程での丁寧なアク引きは、くさくとも雑味のない仕上がりに欠かせない。

近年の発酵食ブームにも乗ってか、同社の「あみ塩辛」は昨年、予想外の完売、欠品となったという。その一方、まれに見るいさじゃ不漁年でもあった。「6月の雨を合図に湧いてくる」ともいわれる八郎潟のいさじゃだが、昨夏の東北は異常な干ばつに見舞われた。同社では、不漁にはその影響もあったのではないかと見ている。

地域に根づいてきた味

東北の鷹巣、能代などにもいさじゃ漬け文化が見られるのだと話してくれたのは、佐藤食品の専務・佐藤賢一さん（32）だ。「昔、八郎潟には“ガンガン部隊”というのがいて、ブリキ缶を背負って魚の行商をやっていたんだそうです。その名残りなんじゃないかと思っています。

八郎潟限界では、かつては各家庭でいさじゃが漬け込まれたという。当時を知る地元の人たちに聞くと、「漬けている家は、遠くからでも匂いでわかった」などとお約束のネタのように懐かしむ。その家庭文化はずいぶんとすたれてしまったが、いさじゃの旨さだけは食卓上で伝え継がれた。温かいご飯にちょろっとのせるほか、なすの漬けものや、鍋の隠し味に。暑い夏にアツアツをすする、匂のじゅんさい鍋（右写真）にも使われるという。どろりとした色み、濃い旨みと塩け、ほのかな苦み、強烈な匂い。眉間にしわが入るが、これが癖になるのだ。「苦手な人は苦手よ」などといわれ続け、ときに予期せぬブームに若干翻弄されたりもしながら、くさいいさじゃは、今なお地域に緩やかに根を張り、息づいていた。



【佐藤食品株式会社】 秋田県潟上市昭和久保字片田

文 = 保田 さえ子 写真 = 玉利 康延



地元レシピ 特集

- | | |
|---|---|
| 1 | |
| 2 | 3 |
| 4 | 5 |
- 佐藤食品の加工場の朝。ちりめん職人・門間さんが、使い込まれた釜でちりめん（こうご）をつくだ煮にする。
 - 漁師が佐藤食品に持ち込んだ、塩をして一斗缶に詰められたあみ（いさじゃ）。半年間かけて発酵・熟成させる。
 - 八郎潟産のわかさぎのから揚げ。さくさくした軽い食感で、おつまみにも、おやつにも向く。
 - 河口のかなたに八郎潟を望む。
 - 佐藤食品専務の佐藤賢一さん（左）と、あみ塩辛の職人、佐々木淳さん（右）。最近、あみ塩辛づくりを20年以上担ってきたベテラン職人が引退し、佐々木さんが受け継いで2年目となる。

東北食べる通信