

製造方法は家毎による大きな違いがある。その一つめは、芋を茹でて製造する方法と生芋をすりおろして製造する方法の違いがある。二つめは、凝固剤としてのアクの違いで、昔から生石灰・無水炭酸ナトリウムの他に一般的に業者が使用する水酸化カルシウムを使用したり、又、ソバやごまの木(殻)を燃やした灰でアクを取って使っている。灰アクで製造したこんにゃくは一番美味だと言われている。

◆こんにゃく料理のコツ・ポイント

こんにゃく料理をおいしく作るには、下ごしらえが大切である。こんにゃくは、ほとんどが水分なので、

そのまま使用すると水っぽくなり、味がなじまない。しっかり水分を飛ばすためには、たたき、空炒りする、茹でる、揚げる等する。下ごしらえをして、水気を取り除いたこんにゃくを素材に、料理すると、歯ざわりのある美味な料理になる。

郷土料理には、さしみ、田楽、おでん、煮物、きんぴら、ステーキ、すし、汁物と幅広く利用される。

郷土の加工品には板こんにゃく、糸こんにゃく、玉こんにゃくなどがある。

(文責：扇田節子)



あさま小菜の漬け物

⇒P128

作り方は簡単だが、材料のあさま小菜はその生産地が伊勢市朝熊町近在でしか育たない珍しい菜である。小菜の栽培に欠かせないのが、厳しい冷え込みと霜で、小菜の生育期間に5～6回霜が降りると柔らかくて風味の増す漬け物が出る。平成16年は暖冬で一度も霜が降りず柔らかい菜が出来なかった。平成17年は、雨が少なく乾燥で根が養分(肥料)を十分に吸収しないため生育が悪かった。秋に順次種をまき20cm～25cmほどに成長したら、11月下旬～3月上旬にかけて順次刈り取り漬ける。出荷はすべて農協を通じて、市内のスーパーや県外の漬け物業者、一部市内の漬け物業者に運ばれ、スーパーで販売されている。近年、朝熊町の出荷量は少なくなり、隣の一字田町の方が出荷量が多い。

地元では「おはぎのとも」とも呼ばれて、戦前はほとんど自家消費や親類縁者のお使い物として漬けられていて、市内にもあまり出回ってなかった。

昭和52年三重県の「ふるさと産品五品目」に選ばれたが、それにはあさま小菜生産組合を立ち上げ、農協や地元スーパーを巻き込み、活動した当時の朝熊町区長の川上幸吉氏の尽力がおおきい。

▷調査協力者：藤原 巖氏(朝熊区長・あさま小菜生産組長、伊勢市朝熊町)

【材料】

あさま小菜

塩 ……小菜の量(重さ)に対して4～5%

作り方

- ①小菜を水洗いして塩もみして漬ける。
- ②前日に漬けて翌日水が上がってきたら、重石を減らす。夕方に出来上がる。
- ③食べ頃は3～4日。従って、自家用には一度に多く漬けず、無くなれば又漬ける。
- ④そのまま刻んで食べる。また醤油や削り節、化学調味料を振りかけて食べる。冬温かいご飯にのせて食べるのも格別。

コツ・ポイント

- 出荷する場合は塩を6%にする。理由は保存料を使用しないため、日持をよくするため。

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) 日本の食生活全集 会代表西村謙二 聞き書き三重の食事、304頁、社団法人農村漁村文化協会、東京都港区赤坂7丁目6-1
- 2) 企画・編集 RON/印刷 オリエンタル印刷株式会社/発行 百五銀行 経営企画部 広報室 津市岩田21-27 平成3年4月発行 すばらしき“みえ”●伝統の産業/あさま小菜

伊勢たくあん [伊勢沢庵]

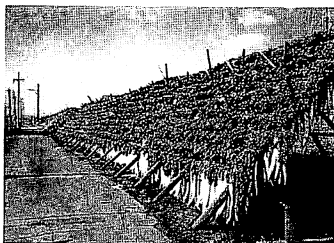
伊勢たくあんをつけるのは、太くて円柱状部分が長く、皮が厚く、きめの細かい首の白い品種である御菌大根を使用する。御菌大根は、宮重大根と練馬大根とを交配してできたと言われ、明和町・小俣町では稲の裏作として栽培されてきたと伝えられている。

秋11月に明和町の農協では御菌大根のセリ市が開かれる。セリ市にはすでに水洗いし、乾燥のための稲架掛けするのに便利がよいように、4本を葉の部分で1束(1からげ)にした状態で出される。50cmぐらいに成長した白い大根が延々と並べられた様子は壮観である。

「さあ、いくらっ」。生産者毎に競りが行われ、そのたびに発せられる農協職員の威勢のよい掛け声は参加者の心を鼓舞し、おいしい伊勢たくあんへの願いが込められている気がするほどである。今では後継者不足などで生産農家は減っており、競り市が開かれるのは明和町だけとなっている。11月から12月にかけて3回開かれるという。伊勢市や小俣町、明和町の漬け物業者はこれを競り落とし、稲架に掛ける。

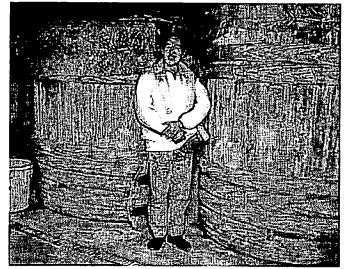
漬け物業者は、せりが始まる少し前に稲架を組んでおく。稲架を組むのに使う木の棒は夏の間物置に保存するが、最近は腐らない塩ビ管に変わってきた。稲架に大根を干すのはかなりの力仕事である。稲架掛けされた大根の列は、秋にはこの地域の風物詩ともなっている。かつては農道脇を埋め尽くすほどの大根の列であったという。そしてちょうど大根が「の」の字に曲がる位まで乾燥させるのである。10~14日間干すことになる。

伝統的な方法を守って漬ける業者は今では数軒しかないが、そのうちの一人、林商店の社長は、大根の乾燥が終わると、人間の身長より大きい21石(3,780ℓ)入りの杉樽を使って漬け込むという。この樽は100年からのもので、酒屋から購入したもの



稲架に干される御菌大根

であるという。昔から使い込まれてきた樽に、隙間無く大根を並べ、塩、発酵した米ヌカ、甘味を出すための柿の皮、茄子の葉、唐辛子、昆布、着色用のウコンを加



漬け樽—この大きさを見て下さい—

え、大根と交互に漬け込み、重しをする。漬け込んで2・3ヶ月すると、大根に独特の味と香りがしみこみ、おいしい伊勢たくあんが出来上がる。林商店では2年間漬け込む「ひね漬け」、つまり古漬けのたくあんを作っている。樽の面に白く浮かんできた溶けきらない塩などの成分、いわゆる「華」が消えた時が漬けあがり、出荷できる目安になると林さんは話す。

御菌大根の漬け物は明治の終わり頃個人用から商売用に漬けられるようになり、農業の副業として加工されてきた。出来た漬け物は「こうこ[香々](たくあんの関西での呼び名)」と呼ばれ、昭和2年に開通した参宮急行電鉄(参急)を利用し、行商の形で関西(主に京都)に売りに行っていた。昭和のはじめ頃からは、「伊勢たくあん」の生産地として全国に知られるようになった。なお、神戸と大阪では味の好みが変わったので、それぞれに合う漬け方をしたと林社長は話す。その頃、4斗樽で70万樽が出荷されるという日本で生産量がNO.1であったといわれる。しかし、時代の流れで、御菌大根を作る農家、伊勢たくあんをつくる農家・業者がどんどん減り、現在では御菌大根を稲架干して手作りで漬けている漬物屋は数軒しかない。林商店では今後もあのとんびんをかついで京都や大阪へ売りに出かけたことを想いだしながら、昔からの漬け方にこだわり続け伊勢たくあんを提供し続けたいと話されている。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 林商店のホームページ

紀北町(海山町)の特産品で、銚子川の恵みと、真夏の太陽をいっぱい浴び、すくすく伸びた八つ頭の茎の漬け物である。くき漬け作業をはじめたら気をぬかない。5～6日間釘付けで作業を行う。

【材料】

八つ頭の茎10kg
(茶色の茎の葉や芯を取り除く)
天塩500g
赤紫蘇葉1kg
塩一掴み
梅酢100ml
(なければ酢でよい)
本漬けする時の呼び水1300ml
(すでに本漬けた漬けあがり液)

漬け物容器

※海山町では長方形の茎漬け専用漬け物容器を売っています。

重石 (数個で重量20kgにする。それぞれの石の重さを計量し書いておく)

くきの準備

畑の八つ頭は、掘らずに地上のくきを水平に刈り取る。

- ①茎は、しっかりした太い肉厚の茎がよい。茎先で葉を切り離す。
- ②茎についた泥を洗い落とし、水を切っておく。
- ③茎の中に芯のように新芽が包み込まれているのを取り除く。皮はむかない。

くきの計量

- ④太い茎を優先し、計量する(太い茎は、味がよく皮はぎも楽。細い茎は皮をはぐとき扱いにくい)。

仮漬け

- ⑤茎に塩をまぶす。太い茎や株元に多めにしっかりまぶす。
- ⑥容器に、茎の先と株元を交互に入れ、容器に茎が水平に収まるように入れる。
- ⑦ふたをして重石をする。茎10kgに対して重量20kgをのせる。重石の圧が全面に均等にかかるように、容器とふたとの間隙は少ないほうがよい。ふたは丈夫で、取り扱い易い構造がよい。重石は、数個で全面に均等に押しつけたほうが使いよい。
- ⑧一昼夜おくと、茎から水(浸出液)が出ている。この水は捨てる。

本漬け

- ⑨呼び水の本漬けの漬け上がり液を、底に入れる。
- ⑩茎をもんで柔らかくして、もとの漬け容器に並べる。茎の硬い部分が残っていたら、塩をこすりつけると柔らかく漬かる。
- ⑪赤紫蘇は、一掴みの塩でもんでアクを出し、梅酢100ml(無ければ酢)で色出しする。色だした紫蘇は、茎を並べ、紫蘇を散らし、茎を並べ紫蘇を散らす要領で、満遍なく色や風味が均等につく様に入れる。
- ⑫一番上も紫蘇を散らし、呼び水を満遍なくかけ、ふたをして、重石20kgの圧力が平均にかかるように置く。

裏返し

- ⑬翌日は、味や色が均等になるように、上にあった茎を底へ、底の茎を上へ位置をかえ、ふたをして重石をする。
- ⑭翌々日も裏返す。こうして何回も手を加え全体が満遍なく漬かるようにする。
- ⑮重石は、最初は20kgで押し、少しずつ日毎に軽くしていく。重石を日毎に減量しながら、茎の中に汁を含ませ漬け上げていく。

茎漬け完成

- ⑯4～5日目には紫蘇の香りのするおいしい八つ頭の茎漬けができます。

保存方法

発酵が進み、味も変化するので、必ず冷蔵庫に入れる。

食べ方

里芋特有の味わいと旬のかつおを食べる漬け物です。

- ①茎は、皮のついたまま、さっと軽く洗って、皮をむく。
- ②茎漬けの皮は、強靱なので、茎の長いままの時に、丈の中ほどの皮をつまんで茎の両端に向け引っ張ると簡単にはげます。
- ③代表的な食べ方は、茎を細かく切って、焼き(旬のかつおの生節を焼いた節)を薄く削ぎ切りして入れる。おろし生姜と醤油を垂らし、混ぜる。

(文責：古谷純子)

漬物
4

たかな漬

⇒P128

【材料】

高菜 1 kg
塩 80 g
唐辛子

作り方

①下漬け

高菜を水洗いして、塩(高菜重量の8%)と交互に漬け込む。高菜と同量の重しをする。

②本漬け

2~3日後、紫色の汁があがったら高菜の汁をよく絞る。茎の部分は力を入れてよく揉み、汁を捨て

る。容器に入れて、保存のため、軽く塩をしたり唐辛子を入れて、再度重しをして漬ける。

コツ・ポイント

- 本漬けの日にちが浅いと、緑色が鮮やかでピリッとした辛みがあるし、長く漬けておくと茶色っぽく変色して辛みが抜け味に深みが出る。
- 夏を越す古漬けは塩分を13%にする。昔はみそ部屋で3~4年漬け込んだべっこう色をしたものを食べたと言う。

(文責：中山ひさ子)

漬物
5

鉄砲漬(養肝漬、伊賀越漬)

⇒P128

◎取材にご協力いただいた会社:

養肝漬宮崎屋株式会社(代表取締役社長 宮崎慶一<6代目>)[慶応元年(1865)創業]
〒518-0869 伊賀市上野中町3017 ☎0595-21-5544 ☎0595-21-9625 E-mail:myzky@ict.ne.jp ※伊賀まちかど博物館
伊賀越株式会社(代表取締役社長 本城 高<4代目>)[明治6年(1873)創業]
〒518-0838 三重県伊賀市上野茅町2667-1 ☎0595-21-0353(代) ☎0595-21-1119 <http://www.igagoe.com/>

各家庭での鉄砲漬づくり

◆「聞き書 三重の食事」より

7月から8月に、白瓜の一方を切り、中の種を抜いて塩押しをする。これを棒や竹の先にさし、しんなりするまで干す。一方、シソの葉を塩もみして汁を絞ったものを用意し、瓜の中にぎっしり詰める。ところによっては、唐辛子、茄子、人参などの野菜を刻んで塩でもみ、水を絞って入れる家もある。これを味噌樽の中に正月頃まで漬けておく。

普段はあまり食べないで、お客があったときに出す。瓜の皮に味噌の汁が染み、生のときのようになって大変おいしい。

さらにたまり醤油で本漬けを何度か行って計1年から2年間じっくりと熟成させて作られる。養肝漬の名は、藩主藤堂高虎が陣中に食料として常備し、武士の士気を養う、つまり肝っ玉を養う漬物という事より命名された。長期間の保存がきくことから昔、南極探検隊が持って行ったこともある。

「伊賀越漬」は、原材料は養肝漬とほぼ同じであるが、一旦塩抜きし、醤油と玉味噌と水を混ぜたところへ下漬け及び本漬けを2週間程度して作られる。今風の好みに合わせて減塩された味わいへと改良が加えられている。

養肝漬及び伊賀越漬ともに、原材料の白瓜は伊賀の農家で作られたものである。

(文責：辻上浩司)

製造・販売されている鉄砲漬

現在、養肝漬宮崎屋㈱の「養肝漬」と伊賀越㈱の「伊賀越漬」が製造販売されている。

「養肝漬」は、白瓜の芯を抜き、しそ(葉・実)、生姜、大根、胡瓜を刻んだものを詰め、塩押しを半年ほどし、

参考文献等

- 1) 日本の食生活全集24聞き書 三重の食事

1. ひのな漬 ▷参考文献1「伊勢平野の食」より

【材料】 ひのな、塩、ごま

ぼたん色をした大根のようなひのなは、大根よりも柔らかく、秋の漬物として、最高にうまい。洗ってきざんで塩をふり、ごまをかければ、すぐにでも食べられる。

2. ひのな漬 ▷参考文献1「伊賀盆地の食」より

【材料】 ひのな、塩

間引いたひのなをよく洗い、葉と株を細かくきざんで湯をかけてもみ、塩を適当にふりかけて一夜おく。株の赤と葉の緑が美しく、食欲をそそる漬物である。お茶漬けのおかずとなる。

3. ひのなのきざみ漬(浅漬)

【材料】

ひのな 1kg
 生姜 10~20kg
 塩 30g
 酢 大さじ1
 化学調味料 少々
 ごま 少々

作り方

- ①ひのなは小口切りにし、熱湯をかけてアク抜きをし、す早く冷ます。水気をきっておく。
- ②生姜はすりおろしておく。
- ③塩を加えて少しもみ、酢、化学調味料、生姜を加えて混ぜ合わせる。
- ④食べる時にごまをふってまぜる。

コツ・ポイント・エピソードなど

- 一晩おいて食べるとおいしい。まびき菜でも作れる。

4. ひのなぬか漬 ▷参考文献1「伊勢平野の食」より

ひのなを一、二日、日に干し、一斗樽にぬか一升、塩五~七合の割合でぬか漬けにすれば、冬中食べられる。

5. ひのなぬか漬

▷参考文献1「伊賀盆地の食」より

秋晴れが続くような日を選んで収穫し、株の太さが人差し指から親指ぐらいのものをを選び、八本から十本

ぐらいをわらすえで束ねてきれいに洗い、風通しがよく、日当たりのよい前庭にハサにかけて干す。生のまま塩殺し(塩を入れて重石をしてやわらかくすること)をし、よく洗って漬ける場合もあるが、おおかたは二日くらい天日で干し、しなやかになったものを漬ける。漬け方は、まず、一束ずつわらすえをとり、葉を丸めて漬け込む準備をする。一方、米ぬか一斗に塩三升を混ぜる。ふつうの家では、いたみ(四斗樽)一丁にひのなと米ぬかを交互に漬け込み、石で重石をして水を上げる。正月頃から、五月頃まで食べる。長くもたす場合は塩を多く入れるが、味が悪くなるので、一応、三ヶ月で食べ終わるような漬け方が多い。

6. ひのな漬(短期漬)

▷参考文献3「風土に生きる三重の味」より

【材料】 4斗タル

下漬

ひのな 50~60kg
 塩 2kg

本漬

下漬けたひのな
 米ぬか 5升
 塩 1kg
 砂糖 500g

作り方

- ①ひのなをヒゲ根をとってそろえて10本一把に束ねて流水で洗う。
- ②水がかわく程度に半日位かげ干しにする。
- ③塩とひのなを交互にタルに入れ、重石をして下漬(塩殺し、荒づけ)する。二~三日おく。
- ④ぬか、塩、砂糖を混ぜ、下づけしたひのなと交互にタルにつけ重石をする。一日で水をあげ、重石を軽くして一週間から十日おく。
- ⑤小口から細かくきざんで少々の酢をふりかけ、ごまをまぜていただく。

7. ひのなの桜づけ

▷参考文献3「風土に生きる三重の味」より

うす桃色の上品なつけもの。好みでごまや生姜をふりかけて食べてもおいしい。ひのなは太めのものを用いる。

8. ひのな中華風ごま油漬け

▷参考文献 3「風土に生きる三重の味」より

ひのなの変わった食べ方。一晚漬けて翌日くらいがおいしい。

※ひのなの加工品には、ひのな漬け・ひのなのめか漬けなどがある。

(文責：福田良彦)

参考文献

- 1) 「聞き書 三重の食事」日本の食生活全集三重編集委員会編 (農村漁村文化協会)昭和62年4月15日
- 2) 「きらっと輝く 東海の食と農」東海農政局編 (農山漁村文化協会)平成14年3月
- 3) 「風土に生きる三重の味」三重県中央農業改良普及所ホームページ



しお [塩、鹽]

神宮の大祭で使われる「御塩」は、三重県においては、特別な塩である。

『三国地誌』に「二見郷庄村の北にある。(中略)両神宮の朝御饌の御塩を、此に焼いて納る所なり、御塩浜は所合の浜なり」と、伊勢市の二見浦が紹介されている。この時代の塩作りを今も継承し、御饌として神宮に奉納し続けるところである。

伊勢神宮の御塩作りは、7月下旬から1週間、土用の午の頃には、この地の塩田で行われる。白装束に菅笠の奉仕者の方々が太陽の熱と風を得て砂を乾燥させて作る。入浜式製塩法である。塩田の広さは6反6畝(約6500㎡)、五鈴川河口からの水の取り入れ口との高低差は1m、満潮時に真水と海水が入り混じった潮の粒子の細くなった水が入る。砂地に乾燥して付着した塩を、塩田の中央部2か所に設けられた沼井と呼ばれる穴のところに集め、ここで海水を掛けると沼井の下に設けられた壺に濃度の高い塩水(鹹水)が溜まる。この鹹水を桶に移す。塩田での総ての作業が終わると、桶は、1km離れた御塩神社に運ばれる。塩焼翁を祀るこの神社の奥にある御塩汲入所の壺に鹹水は一端納められる。隣に立てられている天地根源造りの御塩焼所で、8月5日頃、1釜3時間半から4時間かけて直径1.2mの鉄の大窯で煮立て、その上部に塩を溜める。それを、苦汁を消すために、同量の麦藁と稲藁を混ぜて編んだ俵に詰めて保存し、荒塩とする。これを毎年10月5日の御塩殿祭ののち、三角錘形の素焼きの土器に詰め、忌火で焼き固めて御塩を作る。この御塩だけが御饌祭で使われる。神宮では、1年間に400から500個の御塩が使われるため、今日では春と秋の年2回焼くとのことである。

記録としては文治2年(1186)の作といわれる『伊勢記』に、「二見の浦に出でゆく道に小松原の中に鳥居あり、社は見えぬを尋ぬれば、神供の堅塩を納めたる所なり、御塩殿となん申」と記されているが、それ以前から、この地で作られていた御塩である。御塩は、

「御塩道」とか「塩屋道」と呼ばれるコースを通って神宮に運ばれた。この道は、葬儀などが通らない御塩を調達する道としてその昔は民衆も心得ていたそうである。

中世、明応7年(1498)の大津波に襲われるまで、大湊の西部に、神宮の御塩を作る大塩屋御園という村があったという。それが津波で流され、塩土老翁を祀る外宮の末社に塩屋明神を再興したと伝えられている。この一帯は一色町も含め、明治期に入るまでは、製塩の盛んな地域であったが、専売制の時代に入って、消える運命となった。これが解禁になり、最近では、平成9年(1997)夏、二見浦の旅館の女将が海水をそのまま煮詰めて作った「岩戸の塩」、平成15年(2003)には志摩市阿児町の民宿でも「海神の塩」が作られている。また、伊勢市大湊町のゴーリキマリンビレッジでは、平成15年(2003)から、塩作り体験教室を始めている。この種の塩は、塩化ナトリウム70~75%で、残りの成分はマグネシウムやカリウムといったミネラルの多いことで人気を得ている。ちなみに、たばこ産業株式会社の塩品質規格には、食塩・食卓塩は塩化ナトリウム99パーセント以上、特級精製塩は99.8パーセント以上となっている。

神宮以外の各地の塩作りだが、海に面した三重県では、沿岸部各地で製塩跡が残されている。『三国地誌』安(阿)濃郡の条にも「塩窯」との記述がみられる。三重県で、「窯」の文字があれば、それは製塩の跡と考えると間違いない。

製塩跡は、津市周辺では藤枝の海岸や今の乙部や中河原の安濃浦が、また松阪市の黒部や松木瀬、伊勢市の大湊も見られる。旧度会郡南勢町から南島町に点在する製塩跡は、新桑窯、棚端窯、栃木窯、小方窯、大方窯、道行窯、相賀窯、安政元年(1854)の津波で消えた赤崎窯の八が窯である。ここは、源平合戦に敗れて高野山から熊野に落ち延びた平維盛一族がこの地で塩を作ったという伝説を残している。最近の調査では、旧北牟婁郡紀伊長島町道瀬の道瀬遺跡で、平安末期か