

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. ひのな漬け ▷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. ひのなきざみ漬け(浅漬け)

【材料】

ひのな 1 kg
 生姜 10~20kg
 塩 30 g
 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. ひのなぬか漬け

▷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、三月ころで食べ終わるような漬け方が多い。

6. ひのな漬け(短期漬け)

▷参考文献3「風土に生きる三重の味」より

【材料】 4斗タル

下漬け

〔 ひのな 50~60kg
 塩 2 kg

本漬け

〔 下漬けしたひのな
 米ぬか 5 升
 塩 1 kg
 砂糖 500 g

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け干しにする。
- ③塩とひのなを交互にタルに入れ、重石をして下漬け(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・ひのなのぬか漬けなどがある。

(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6500m²)、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かくなった水が入る。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、社は見えぬを尋ねれば、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して神宮に運ばれた。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ドレージでは、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て間違いない。

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

ら鎌倉前期にかけての塩作りに使用した炉跡が2基発掘されている。中世には、中勢や紀州北部にも神宮の

神饌を調達する御厨^{みくじ}と呼ばれる荘園があったことから、ここでも献納塩が作られていたのかも知れない。

(文責：大川吉崇)



食酢

⇒P128

◎取材にご協力いただいた会社:ヤマニ(山二)造酢株式会社(代表取締役 岩橋弘善<4代目>)
〒514-0811 津市阿漕町津興2476 ☎059-225-2321 059-225-2302 <http://www.rakuten.co.jp/su>

ヤマニ酢の歴史

ヤマニ酢の始まりは初代岩橋茂吉が酒飲みで毎晩お酒を飲みにいっていたところ、酒に火が入ったもの(酒が酢酸発酵し始めたもの)があるので、酒粕を入れて酢でも作ったらといわれたことから明治20年7月20日岩橋茂吉によって現在の百五銀行本店の南あたりで始められた。そして明治の終わりごろ阿漕町に移り現在に至る。

工場は土蔵造りで壁は酢酸菌のついた所が黒くなっていた。

生産量は約年間40万リットルで一般家庭用商品と業務用商品がある。各店のすし酢も工場で作って配達している。



作り方

アルコールにくみ湯(湯のことである)を入れ、種酢と酒粕を加え発酵槽へ入れ約3週間酢酸発酵(約40℃位になる)をさせ、表面の酢酸菌を取り除き熟成樽に移し1~3ヶ月熟成させ、ろ過をし、殺菌をして完成となる。

酒粕は前もって湯で溶いてから袋へ入れ重石をして漉してから使う。酒粕は酢酸菌の栄養分として加える。

作り方は創業以来「静置発酵」という醸造方法にこだわっている。

酢酸菌は好気性菌で発酵は空気にふれた部分で起こり、発酵槽の中で自然対流が起こり少しずつ発酵する。長時間熟成させて作った酢は味もまろやかになる。現在の主要な製造法は通気培養と呼ばれるもので空気を

送り込んで発酵促進させ3日位で酢になる。ヤマニ造酢株式会社でも30年ほど前、その機械がないとやっていけないと思い購入したことがあったそうだが使わなかった。

発酵槽は昔は深い木桶で行っていたが、空気に触れた表面で発酵がおこることが分かり発酵槽は浅くなった。現在、発酵槽には60cmの高さまで入れるという。

酒粕は年に1回津市の酒蔵から仕入れ、酸化しないように桶に踏み込んで保存しており、最近では遺伝子組み換えの米が使われていないか確認しているそうである。

酢の知識

- お米を炊くときに酢を少々入れるとふっくら炊ける。
- 酢には疲労の原因である乳酸を抑える効果があり、疲労回復に最適。

◆山二造酢株式会社商品案内

| | | | |
|--------|----------|-------|----|
| 高級酢 | 谷風酢 | 山吹酢 | 米酢 |
| 醸造酢 | 阿漕酢 | すし酢 | |
| らっきょう酢 | 合成酢 | 味ポンぼん | |
| 料亭寿し酢 | 大豆のくりず漬け | | |
| ドイツ酢 | 真珠の酢 | | |

◆その他の三重県でこだわりの酢を作っている企業

株式会社 戸谷文治酢店 製品名 ヤマサン酢
〒510-0836 四日市市松本6-1-3 ☎059-352-2212

福田兵造酢店 製品名 カクサン酢
〒512-8064 四日市市伊坂町737 ☎059-365-0174

田中増治郎酢店 製品名 カクタ酢
〒510-0948 四日市市室山町90 ☎059-321-0010

森本造酢 製品名 マルモリ酢
〒518-0722 名張市松崎町1436 ☎0595-63-0321

合資会社 中野醸造元 製品名 みふね酢*
〒519-5713 南牟婁郡紀宝町成川629 ☎0735-22-2139

*みふね酢……木桶にて自然静置発酵長期(100カ日以上)熟成させたまろやかでコクのある本来の自然酢です。

(文責：岩本 岳)



玉味噌

⇒P128

◎取材にご協力いただいた会社：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/>

各家庭での玉味噌づくり

◆「聞き書 三重の食事」より

伊賀地域の味噌は、こうじ味噌ではなく、玉味噌が多く作られてきた。玉味噌は大豆だけで作る味噌である。

正月の松の明けた十五日過ぎ、ふつうの家で1斗くらいの豆を一晩水につけ、すっかり軟らかくなるまで煮る。煮あがったら、豆の汁を残して豆を臼で搗く。搗いて餅状になった豆を煮汁で延ばしながら、直径三寸くらい、高さ二寸くらいの玉に丸め、下をへこませる。これをむしろに並べる。*地域により時期は多少異なる。

あくる日、少し固くなったら、よく打ったすぐりわらを十字にして味噌玉をのせ、わらをねじってぶら下げのようにし、二個で一对として、おくどさん(かまど)の上のなる(棒)に振り分けに掛ける。これは、天日で干すと、にわか乾燥して干割れてしまうからである。また、寒い時期の凍みを防ぎ、おくどさんの煙でほどよく乾燥させるためである。

三月の彼岸頃、味噌玉を下ろして、煤とごみ、かびなどをわらでこすり落とし、臼でよく搗いて細かくする。

粉のようになったら、豆一升分に五合から六合の割の塩を混ぜ、くみおきしておいた寒の水でこねる。味噌のやわらかさは、手で握って指の間から少し出るくらいである。これを味噌桶に詰めて押し蓋をし、二年ほどねやす(ねかす)。

製造・販売されている玉味噌づくり

伊賀越(株)では、大豆と米のそれぞれに糶をつけ、家伝の技法で仕込み、自然の四季で二年間熟成させている。昭和34年頃からは機械の導入により、安定した品質の生産を図っている。

(文責：辻上浩司)

副参考文献等

- 1) 日本の食生活全集24聞き書 三重の食事



たまり醤油

⇒P128

伊勢市から二見町に行く二見街道沿いにある蔵のある店が、たまり醤油を作り販売している二軒茶屋餅角屋本店である。

たまりを作り販売したのは大正時代からで、たまりは愛知県の三河地方が原点ということである。

たまりと醤油の違いは原料で、たまりは100%大豆を使用するのに対し、醤油は大豆と麦を混ぜて使用し混ぜて製造される。

たまりの原料は赤みそで、豆みそのなかにたまってくる汁をたまりという。

豆みそを使用しているところは愛知、岐阜、三重の伊勢湾沿いが主産地で、赤みその産地はたまりの産地でもある。必然的にたまりを中心とした生産地は、豆みそを使用しているところと同じということである。

たまり醤油は、伊勢うどん、刺し身、うなぎのたれ

に使われる。

また、愛知県の煮込みうどんのたれにも使われている。

醤油には濃口、薄口、たまり醤油、白醤油、再仕込み醤油の5種類がある。

たまり醤油は東海地方が生産地であり、消費地である。

白醤油は愛知県の特産品で、再仕込み醤油は中国地方が生産地で、消費地である。

味は醤油によって皆違う。

たまり醤油が販売されているのは、二軒茶屋餅角屋本店のみである。

製品になるまでに一年半から二年かかる。

(文責：豊岡正宏)