



ふるさとの味



うわあ、いそんな
た^{もの}食べ物があるね。

かいだ 海大くん まつりちゃん

みんな、^{やまだ}山田の
ふるさとの味なんだよ。



かおり 夏織さん

山田のふるさとの味 (伝統食)

豆すつぎの作り方



みずでもどした大豆をゆでます。



ゆで上がったら冷まし、すり機でつぶします。



うるち粉、砂糖、塩とよくまぜ、もう一度すり機にかけます。



耳たぶよりややかためになるまでこね、形を整えて切れ込みをいれます。



荒川農産物加工組合 斎藤みづ子さんのお話

もともと「豆すつぎ」は、秋の収穫に感謝して各家庭で作り、山の神様、家の神様にお供えるものでした。それぞれの家にはそれぞれの作り方があったのです。今でも山田に里帰りする家族のために注文し、山田の味をなつかしんで食べてくださる方が多くいます。

そのまま切って食べてもいいですし、焼いたり、蒸したりして温めて食べてもおいしいですよ。

昔ながらの味を大切に「くりっこ屋菓子店」

「かりんとう」「だかし」「いかせんべい」そしてお祭りなどでの「くりっこ焼き」で有名な「くりっこ屋菓子店」。写真はかりんとうを袋づめする作業のようすです。のばした生地を巻いて、薄く切って揚げ、冷ましてから袋づめと、二日かかりで作られます。渦巻き型のかりんとうは、みなさんにはおなじみかもしれませんが、これはこの地方独特のものでした。

震災にも負けず、お菓子の型から作り直して復活した「くりっこ屋菓子店」は、昔ながらの味を手作りで守り続けています。



「豆すつぎ」をなつかしがると人は多いんだね。



豊さん



スルメの口っこ煮の作り方

- ①水でもどした大豆をつけ汁ごと5～6分煮ておきます。
- ②干しシイタケを水でもどし、石づきをとります。
- ③皮をとったゴボウ・ニンジンを厚さ1センチの小口切りにし、たかのつめ(トウガラシ)の種をとり、小口切りにします。
- ④下ゆでしたこんにゃく、もどしたシイタケ、干しコンブは1.5センチの角切りにします。
- ⑤スルメの口はサッと洗い、まわりが白っぽくなるまで水でもどしておきます。
- ⑥鍋に①を水切りしたものと②～⑤の材料を入れ、スルメの口・シイタケのもどし汁、水、日本酒を加え、初めは強火で、煮たってきたら中火で煮ます。
- ⑦野菜がやわらかくなったら火を弱め、たかのつめを入れ、しょうゆ・みりんを加え、汁気が少なくなるまで煮て、火を止めたら鍋のふたをしたまま味をふくませます。

ほかの伝統食についても
しらべてみよう。



越次郎さん



山田町食生活改善推進員連絡協議会 鈴木協子さんのお話

かつて山田町ではスルメイカが大量にとれました。冷蔵・冷凍ができなかった時代、スルメ割りではずしたスルメの口は、そのままではむだになってしまいます。それを昔の人は干して保存食にし、しかもうま味成分たっぷりのコンブ・シイタケそして野菜を組み合わせ、おいしくて栄養豊富な「スルメの口っこ煮」という食べ方を工夫したのです。「イカの酢づけ」など、スルメイカを使った伝統食はほかにもたくさんあります。そこにあるもので工夫した昔の人の知恵を、これからも伝えていきたいと思っています。

山田町のソウルフード「山田生せんべい」

「山田生せんべい」は、江戸時代の保存食に由来しています。焼いても揚げてもいない「やわらかい」せんべいを初めて見た人はたいへん驚きますが、このせんべいを独自の製造方法で作っているのが「太田幸商店」と「菓子工房 川最」です。

太田幸商店

もともと、それぞれの家でそれぞれの生せんべいを作っていたのです。それを祖母が「商品化したらどうだろう」と言い出したのがうちのルーツです。

「山田生せんべい」と町の名前がついているのですから、みなさんにはぜひ地元の商品として覚えてほしい、というのが願いです。



形にぬいた生地はならべて乾燥させます。(太田幸商店)

菓子工房 川最

昔は関口神社への参拝のみやげものと言ったらこの生せんべいが定番でした。米・ゴマ・砂糖・塩・しょうゆを原料とし、素朴な甘さとゴマの風味が「山田生せんべい」の特徴です。

最近は食べたことのない子どもが増えているようです。みなさんにはぜひ昔からの味を覚えておいてほしいと思います。



生地をせんべいの形にぬく作業のようすです。(菓子工房 川最)

ねんちゅうぎょうじ 年申行事と伝統食

しょうがつ こしょうがつ
正月・小正月

山田ではお雑煮にあまいすりクルミがついているのがあたりまえですが、町外の人が見ると、たいへん驚きます。また、伝統的なお節にはつかれたお腹を休ませる「とろろ飯」がつきものでした。

1月15～18日の小正月は「女の年とり」とも言われ、赤飯とけんちん汁を食べ、おから入りの団子をミズキの枝にさしてかざりました(みずき団子)。



お年寄りには「おいしい」の意味で「クルミ味がする」と言う人がいます。



「きりせんしょ」にも入っているゴマとクルミは、山田の味の基本と言えます。

はる
春

3月16日の「お農神様」は神様が大地に降りてくる日で、豊作を祈って大きく丸い団子を5つ、一升ますに入れて供えました。

4月8日の「お薬師様」には「きりせんしょ」、6月15日の「馬子つなぎ」には「小豆ぱっとう」がつきものでした。



みずき団子作り体験 (豊間根小学校)

なつ
夏

迎え火をたく「お盆の七日」には、7回「はっとう」を食べ7回水浴びをすると元気で長生きするといわれました。お盆にはクルミで味つけた「ひぽっか(手打ちうどん)」、生地をひし形にのばした「せなかあて」、ゴマやクルミと黒砂糖のあんが入った「ひゅうず(ひょうず)」を食べました。



あつあつ熱々の「ひゅうず(ひょうず)」を、手や口のまわりをよごさずに食べるのは難しいことです。



「小豆ぱっとう」は、短めの手打ちうどん(はっとう)を小豆と煮込んだものです。

写真提供: (有)小笠原製麺所

あき
秋

収穫に感謝し山の神様、大工神様(家の神様)に「豆すつとぎ」を供えました。山の神様には12人の子どもがいるといわれ、「豆すつとぎ」といっしょに米粉を水でねって平らにしたものを12個供えました。

ふゆ
冬

新巻鮭は雪が少なく風が強い山田の冬から生まれた伝統食です。

冬至にはカボチャに小豆を入れて食べ、無病息災を祈りました。12月20日の「お蒼前様(馬の年とり)」には馬に大豆を食べさせ、「豆すつとぎ」を供えました。

年越しでは、1年の無事に感謝し、尾頭つきの魚やお煮しめなどごちそうを食べて新年を迎えました。



新巻鮭作り体験(船越小学校)