

おめでたい日に かかせない味

会津を代表する郷土料理「小づゆ」。
お祝いの席やおもてなしには必ず登場する伝統の味です。
「つゆ」と名が付くからには汁物だろうと思いきや、
意外にも具材たっぷりの煮物風。
しかも地域や家庭によってダシや具など微妙に違うのだから。
さて、奥会津三島町のお味とは…?



福島県西部に位置する三島町は、
尾瀬を水源とする大河・只見川沿いの町。SLで有名なJR只見線、桐箆や琴の材料となる特産「会津桐」の木立ち、編み組細工や紙漉き職人の工房等々、どこかしら懐かしさを感じる風景が迎えてくれます。奥会津とも呼ばれるこの地域周辺は豪雪地帯としても有名で、この冬は例年にならないほどの積雪量を記録しました。町を訪れた3月初旬は春の陽気を感じるおだやかな日でしたが、それでも道路脇には1m近くも雪が残っていてビックリ。春とはいえ、まだまだ温かい料理が恋しくなってきました。

今回、会津の郷土料理「小づゆ」を作ってくださいしたのはこの三島町在住の五十嵐純子さん。「最近では大晦日と小正月の1月15日に食べましたよ。うちでは毎年『年取り』の夜、つまり大晦日に家族一人ひとり赤御膳で食事するんだけど、その膳にも小づゆはつきもの。また、お祭りとか家族のちょっとした祝い事、東京にいる息子たちが帰省した時などにも作ります」と教えてくれました。小づゆはもともと参勤交代の藩主をもてなす殿様料理でしたが、今で

は会津の家庭で味わうハレの日の伝統料理になりました。南会津の田島町にも、名前は違いますが「つゆじ」という小づゆによく似た料理があります。しかし浜通りや中通り地方には、会津に見られるような小づゆ風の料理がありません。純子さんのご主人も福島県人ですが「結婚して三島に来て、初めて小づゆを食べた」とのこと。会津は松平藩の御領地時代から他地域との交流が少なく独自の文化を育んできたといわれていますが、食文化についてもまたしかり。昔は料理の材料といえば山菜や野菜が主で、海産物は北前船によって新潟に運ばれた海産物が阿賀野川経由で入る程度。そのため、もっぱら川魚や、干し魚・干し貝柱のような保存食品が料理に使われてきました。小づゆはそんな会津の土地柄から生まれた海の幸と山の幸をたっぷり使った「ごちそう」。そして今でも、会津の人たちにとって小づゆは祝いの席に絶対かかせない味になっているのです。

小づゆを簡単に言い表すならば「具たくさんで汁が控え目な煮物」といったところ。「干し貝柱」でダシを取り、あつさり薄味なのが特徴です。



本日の主な材料を朱塗りのお皿と文吾さん作の籠に入れて並べてみました。中段右端の小さな粒は「豆麩」です。小指の先ほどのかわいらしいサイズ!



農家の冬仕事として生まれた編み組細工は奥会津の伝統工芸。町のあちこちに工房があり、純子さんのおとうさん、文吾さんも伝統工芸士として活躍しています。



日本の原風景を連想させる素朴な街並み。集落内の古い蔵や共同水場は、今もしっかり現役でした。道路脇には豪雪の名残り。でも春はもうすぐです。



こちらは純子さんがブドウの蔓(つる)で作った手提げ籠。「ちゃんと習ったものじゃないから」というけれどステキです。手先の器用さは親譲りかしら?



文吾さん作の籠あれこれ。素材は丈夫で水にも強いマタビの木の皮です。なんと30年位は使えるそう。何年も使い込むほどあめ色になっていくのも魅力的。

小づゆはお祝いの席やお祭り、お彼岸の料理として作られる会津の行事食。海と山の食材がたっぷりで「祝ぎかな」「煮ぎかな」などの呼び名もあります。



赤、白、黄、緑…と色鮮やかに仕上がった小づゆ。味付けは塩と醤油をしますが、醤油は控え目に風味付け程度で抑えるのが美しく仕上げるコツ。



(左から) 純子さん、ご両親の蝶子さんと文吾さん、純子さんのご主人義信さん。

◎読者レポーター募集！ このコーナーの取材に参加して下さる方を募集します。詳しくは31ページをご覧ください。

◎あなたのオススメ料理を教えてください！ おいしい郷土料理や地元の食材を使った自慢の料理、おやつを教えてください。巻末の「Yuiシート」(感想・意見記入欄)をご利用ください。

入れる具材はさといも、にんじん、きくらげ、糸こんにゃくなど7〜9種。数が割りきれない「奇数」が良いとされ、家庭によって豆麩やぎんなん、栗、かまぼこなど入れる材料も違います。純子さんの作る五十嵐家の小づゆは、おかあさんの蝶子さんももこから引き継いだレシピです。「私はカチ栗を入れるのが好きなんだけど、去年はあまり栗が採れなかったから今日は無し。母は昆布を入れるのが定番なんです」と純子さん。大きな鍋で豪快にコトコト煮ていたら、だんだんおいしそうな香りがフワッと漂ってきました。たまたら味見をさせてもらったら、味付けの前だというのにおつゆが驚くほどおいしい！ 素材本来の味がたっぷり溶け出して、干し貝柱の塩味だけでも充分うま味を感じます。「小づゆって下ごしらえしておけば後は煮込んで味付けするだけだから、作るのそんなに変じゃないの。でも今の若いおかあさんたちはあんまり作らないみたい。勤め先の保育所で行事食として子どもたちに小づゆを出したら食べない子もいてね…。食べ慣れていないんでしょうね」と少し残念そうでした。

今回のレシピ (作りやすい分量)

【小づゆのレシピ(4〜5人分)】

●材料/干し貝柱6〜8個、にんじん1/2本、さといも3個、糸こんにゃく1/2袋、昆布適量(結び昆布10個分)、乾燥きくらげ8〜10枚、ぎんなん20個程度、笹かまぼこ2〜3枚、豆麩20個程度、塩・醤油適量。

●作り方/1. 昆布ときくらげを水で戻し、昆布は結び昆布に、きくらげは一口大に切る。2. ぎんなんを炒って皮をむいておく。3. にんじんとさといもをイチョウ切りにし、さといもは下ゆでする。糸こんにゃくも3cm程度に切って下ゆでする。4. 笹かまぼこは1cm幅に切っておく。豆麩は水につけて絞っておく。5. 鍋に干し貝柱と水を入れだしを取った後、豆麩以外の材料をすべて入れて強火にかける。水の量は材料がすっぽりかぶるくらいが目安。6. にんじんが柔らかくなったら煮崩れないうちに火を弱め、塩と醤油で味を調える。豆麩を入れてひと煮立ちしたらできあがり。

※具はお好みで。味付けに薄口醤油を使ってもOK。



料理を作っていた五十嵐純子さん。三島町内の保育所で長年保育士として勤務するかたわら、三島町民話の語り会「三島語り部サークルちゃんちゃんこ」にも参加している。



いろんな会津の味をいただきました。ごちそうさまでした!! 写真中央は、洗皮ごと煮た五十嵐家のマロングラッセ。



おかあさんの蝶子さんのレシピには必ず昆布が入るそう。「今日はどうする?」と相談してお祝い風結び昆布を入れることにしました。お名前と同じ蝶々の形だ!



小づゆの具はイチョウ切りにするのが五十嵐家流。さといもは下ゆで、昆布やきくらげは水で戻してどの材料も同じ位の大きさに切り揃えます。



味噌汁などの汁物とは違って本当に具たくさん。材料を全部入れて、上に水がかぶるくらいの水加減が適量。最初は強火、沸騰したら弱火に。



鍋に水と干し貝柱、具材を入れて火にかけます。「貝柱は水で戻さなくても大丈夫」と、純子さん。あとはグツグツ具が柔らかくなるまで煮ます。

作り始めから小一時間ほどで、小づゆが完成。食べる時には「小づゆ椀」という平たい会津塗りの器でいただくのが流儀です。小ぶりの浅いお椀なのでお代わりしても失礼ではなく、熱々を味わえるのも小づゆの魅力です。「どの家にも小づゆ椀は三十くらいあるもんなんですよ」とのこと。昔は祝いの席の御膳を手土産として家に持ち帰る習慣があり、その場で箸をつけるのは、小づゆだったそう。小づゆには会津の食文化と器の文化が融合しているんだな、と改めて感じました。「お代わり、どうですか?」と勧められるまま、熱々をもう一杯。身体の中からしみじみと温かくなる「故郷の味」でした。