

## 伝統的発酵食品の企業生産③

—岩手県久慈市山根町“新山根温泉べっぴんの湯”によるごど豆とその関連商品—  
星野保 (八戸工業大学 工学部)

Corporate Production of Traditional Fermentation Foods, part 3:

Godo-mame and related products by Shin-Yamane Onsen Beppinoyu (New Yamane Spa, Bath of Beautiful Lady) in Kuji, Iwate, Japan

Tamotsu HOSHINO, Hachinohe Institute of Technology

## 1. はじめに

“ごど”は、大豆あるいは大豆の煮汁を使用した食品と定義せざるを得ない。しかし、これに当てはまらないものも存在する、宮城県北上丘陵には、大豆を使用しない「ゴト」も存在する。これは、『ごはんとその半分くらいのこうじにひたひたのぬるま湯を加え、一昼夜温度を保ってねかせ、濃い甘酒をつくる。これに塩をきつく（醤油ぐらいの濃さ）入れて10日くらい発酵させたもの』で、漬物やおひたし、ご飯などにかけて食べた（「日本の食生活全集 宮城」編集委員会 1990）。

現在、ごどは、青森県十和田市周辺で製造されている米麴と納豆をあわせたものが一般的であるが（図1. 「日本の食生活全集 青森」編集委員会 1986など）、これ以外に小麦フスマを麴とし、大豆の煮汁（アメ）や塩を加え発酵させたもの（図2. 岩手県教育委員会 1978, 菅原ら1995など）、アメにフスマを加え発酵させたもの（飛澤 2020）や、炒ったフスマと粗挽きした小麦に煮大豆を加え発酵させるもの（大森 1989）、炒った粗挽き小麦に煮大豆と塩水を加え発酵させるもの（ごちそうさまおふくろの味刊行委員会 1979, なにゃとら編纂委員会 1983, 「日本の食生活全集 岩手」編集委員

会 1984）、醤油醪や醤油滓（民俗学研究所 1955など）、味噌を仕込んだ際に生じる上澄み液、いわゆるタマリ（船越 1940）、味噌自体（山野目 1940など）に加え、納豆を塩水で煮たもの（西根町史編纂委員会 1990）やアメ（豆汁）に昆布や豆などを入れたもの（中市 1929, 民俗学研究所 1955）といったものは発酵食品で無いものまでが、“ごど”あるいは“ごと”と称されている（多くの事例は、小田 2008にまとめられている）。



図1. 米麴と納豆を合わせたゴド

写真提供：八戸工業大学・本田洋之博士



図2. 岩手県山田町にて販売されていた小麦フスマを用いた発酵調味料（ゴド）<http://yamada-michinoeki.seesaa.net/article/352992093.html>（2023年12月8日閲覧）2013年3月製造。原材料は、大豆の煮つゆ、ふすま、食塩。

## 2. 岩手県久慈市山根町のごど豆とその製法

類似の食品に岩手県久慈市山根町のごど豆・ごど豆がある（山根六郷研究会 1991, 1994, 川上）。黒豆を柔らかくなるまで煮た後、冷めた煮豆に香煎あるいはきな粉をまぶし、木箱（トウカ）に入れ、藁や新聞紙で蓋をした後、囲炉裏の上で置く。1週間以内に白い菌糸が発生する（これを「ハナがつく」と称する）（図3）。この菌類の実態は、報告されていない。これを戸外で1週間程度乾燥させた後、乾燥させたごど豆を煮冷ました塩水で4-5日漬け、豆が柔らかくなったら食べられる（図4）。



図3. トウカに入れ（上）ハナが来た状態（下）のごど豆 エフエム岩手久慈市 ふるさと元気隊「くじいくじ〜く」ブログより2016年2月9日（現在は削除済）



図4. 新山根温泉べっぴんの湯にて提供されていたごど豆 写真提供：藤織ジュン氏

<https://www.instagram.com/fujiorijun/>（2023年12月8日確認）

### 3. 新山根温泉べっぴんの湯によるごど豆の製品化

これまで山根町にて自家用として消費されてきたごど豆を製品化したのは、宿泊可能な温泉施設である新山根温泉べっぴんの湯（新山根温泉振興協会 畠山俊郎 理事長）である。当施設は1995年に開業し（久慈市総合政策部 2018）、2019年10月に湧出量の減少に伴い休業した。新たな源泉を掘削し、指定管理者は社会福祉法人 琥珀会に交代し、2022年4月に営業を再開した。

ごど豆は、2015年度に久慈市地域づくり振興課地域づくり・女性参画係がおこなった「ふるさと未来づくり事業 山根地区 ふるさと点検結果」において、村井・千足・浅小沢・木売内元村・橋場・<sup>ほれいら</sup>保礼羅地区の郷土料理・食文化にも上げられており、このため地域の特産品として、製品化が検討されたと判断した。  
[https://www.city.kuji.iwate.jp/assets/fukushi/151215\\_furusatotenken\\_yamane.pdf](https://www.city.kuji.iwate.jp/assets/fukushi/151215_furusatotenken_yamane.pdf)（2023年12月8日確認）。

ごど豆の製品化については、温泉の休業に伴う指定管理者の交代により、資料などが散逸したとされ、詳細は確認することは出来ないが、当時のべっぴんの湯の活動や利用者の感想は、インターネットやSNSなどに残されており、これに加え当時のスタッフからの聞き取りにより、その概要を確認できた。

2012年頃に温泉施設内の物販にて、袋詰めした乾燥ごど豆を販売していた（図

5）。この乾燥ごど豆は、いずれも地域住民が製造したものである。



図5. 新山根温泉べっぴんの湯で販売されていたごど豆 べっぴんの湯スタッフブログ（2012年2月6日）より

<http://sinyamaneonsen.seesaa.net/article/250759682.html>（2023年12月8日確認）

さらに2016年頃には、真空パックした製品を販売した（図6）。原材料名に黒豆・大豆とあることから、煮豆には、きな粉をまぶしたと考えられる。この製品は、2017東北・新潟のこだわり 特産品ガイド 特別号 発酵食品特集

（[https://www.kasseiken.jp/pdf/library/guide/tokusanGuide\\_2017jp.pdf](https://www.kasseiken.jp/pdf/library/guide/tokusanGuide_2017jp.pdf) 2023年12月8日確認）に掲載されている。

パッケージ裏面には、本品の利用法が以下のように記されている。

『本品一袋（60g）と食塩水（200cc、塩10g）を容器に入れ、常温または冷蔵庫で一日程度もどしてからお召し上がりください。発酵保存食独特の風味をお楽しみいただけます。発酵臭がありますので、タッパ等の密閉容器で保存してください』

一方、元べっぴんの湯調理主任であった畠山美保氏(久慈市総合政策部 2018)に当時のお話を伺ったところ、宿泊施設でごど豆を提供する際、水洗いの回数を増やすことで、独特の臭いを除き、さらに乾燥ごど豆を塩水で戻す時に使用する塩水の濃度を下げるなど、食べやすく工夫したと伺った。通常、乾燥ごど豆を塩水で戻す際、水1升(1.8L)に対して、塩1合(230g)を加えて塩水を調整する。販売された真空パックごど豆レシピでは、約2/5に減塩されていた。



図6. 真空パックごど豆の販売品 写真提供：藤崎ジュン氏

<https://www.facebook.com/kitasanrikurukuru/posts/pfbid0rSFXtFphhcM1ZeRkw3AK2sFvmwDryzbR1p9pmNtxPsZ3bNYjcNUr6gAcBJ82njiul> (2023年12月8日確認)

これに加え、中山間地域の特産品開発の一環として、ごど豆を使用したさまざまな商品開発が試みられた。ごど豆飯(ごど豆を入れた炊き込みご飯, 図7)は、2016年3月に道の駅くじにて試食に供され、ごど豆チョコプリン(図8)も試

作された。さらにごど豆を入れたクッキーなども検討されたと聞いたが、残念ながらこれらの存在を示す資料を見いだせていない。



図7. ごど豆飯のツイートおよびチラシ

<https://twitter.com/beppinnoyu/status/694058657428811776> (2023年12月8日確認)



図8. ごど豆チョコプリンのツイート

<https://twitter.com/beppinnoyu/status/687145592657543168> (2023年12月8日確認)

#### 4. おわりに

前述のように新山根温泉べっぴんの湯は、2019年10月に湧出量の減少に伴い休業し、これと同時にごど豆および関連製品の販売・試作は終了した。その過程を大まかにインターネット・SNSの情報を通じて確認することができた。

2022年、著者が山根六郷研究会を通じて地域でのごど豆製造に関して伺ったところ、製造者の高齢化が進み、製造は困難だろうとの回答を得た。これにより、岩手県久慈市山根地区におけるごど豆の製造は、残念ながら終了（絶滅）したと判断した。

一方、現在でも岩手県田野畑村沼袋地区では、若干製法が異なるがごど豆を生産している（岩手県田野畑村 2023）。このため今後は、田野畑村沼袋地区のごど豆製造の調査を通じて、発生する菌類の実態とその機能を明らかとしたい。

## 謝辞

新山根温泉べっぴんの湯におけるごど豆および関連製品については、畠山美保様よりさまざまなご教示を受けました。この場を借りて深く感謝致します。

また、八戸工業大学工学部 本田洋之博士、ふれあいパーク山田、エフエム岩手 久慈市支局、合同会社 プロダクション未知カンパニー 藤織ジュン様、社会福祉法人 琥珀会 田代誠様には、インターネット・SNS上の掲載写真使用許可や使用に関する便宜を図っていただきました。重ねて深く感謝致します。

## 引用文献

岩手県教育委員会 (1979) 宮古市重茂字荒巻地区 漁労習俗調査. 岩手県文化財調査報告第30集, 岩手県教育委員会, 盛岡  
 岩手県田野畑村 (2023) 田野畑村総合計画, 田野畑村  
 大森輝 (1989) 下閉伊郡岩泉町「釜津田」

と「下有芸」地域における焼畑習俗調査報告. 岩手の民俗 **8・9**: 87-102

小田正博 (2008) 南部詞の世界 改訂版第一巻, 小田正博, 六戸町 (青森県)

川上香 岩手県久慈市における伝統智. [http://www.ppmusee.org/\\_src/1636/kujil-jpn.pdf](http://www.ppmusee.org/_src/1636/kujil-jpn.pdf) (2023年12月8日閲覧)

久慈市総合政策部 (2018) 山あいの静かな宿 新山根温泉べっぴんの湯. 広報くじ 平成30年12月1日号 (No. 306) : 2-7

ごちそうさまおふくろの味刊行委員会 編 (1979) ごちそうさまおふくろの味—岩手の郷土料理—, 熊谷印刷出版部, 盛岡  
 菅原税子・大山陽子・荒川薫子・大森輝 (1995) 大豆関連発酵食品「ごど」—岩手県特産の背景と食品学的評価—. 岩大教育学部研年報 **55**: 119-130

飛澤茂美 (2020) 墓目弁物語<辞典>増補版, 飛澤茂美, 盛岡

中市謙三 (1929) 野邊地方言. 旅と伝説 **134**: 38-42

なにゃとやら編纂委員会編 (1983) なにゃとやら—岩手県北地方の伝統食を探る—, 熊谷印刷出版部, 盛岡

西根町史編纂委員会 編 (1990) 西根村史 民俗資料編, 西根町, 西根町

「日本の食生活全集 青森」編集委員会編 (1986) 日本の食生活全集②聞き書 青森の食事, 農山漁村文化協会, 東京

「日本の食生活全集 岩手」編集委員会 編 (1984) 日本の食生活全集③聞き書 岩手の食事, 農山漁村文化協会, 東京

「日本の食生活全集 宮城」編集委員会 (1990) 日本の食生活全集④聞き書 宮城

の食事, 農山漁村文化協会, 東京  
船越田鶴 (1940) 下閉伊郡門馬村郷土教育  
資料 第四編 民俗 [岩手県立図書館蔵]  
民俗学研究所 監修 (1955) 総合日本民俗  
語彙 第1巻 (アーキン), 平凡社, 東京  
山野目訓導 (1940) 下閉伊郡田老村郷土教  
育資料 [岩手県立図書館蔵]  
山根六郷研究会 (1991) ふる里伝承記録映

画 山根六郷の四季 三部作「山壁 (やま  
ひだ) の食 (く) らし」, 山根六郷研究  
会, 久慈  
山根六郷研究会 (1994) 山根・六郷自然・  
文化景観等調査報告書 山根風土記, 山根  
六郷研究会, 久慈