

岩手県久慈市における伝統智

川上香（植物と人々の博物館研究員）

岩手県久慈市山根町のダイズ利用

岩手県東北に位置する久慈市山形、山根は合併して久慈市となった。三陸の海の町というイメージの強い久慈市だが、両地区は、内陸に入った山間地である。江戸時代から近代まで、太平洋側の野田村で造られた塩を内陸に運ぶ塩の道が通っており、その要衝地でもあった。両地域は昭和30年代頃までは、自給農耕と山仕事、炭焼きなどで生計を立ててきた。

1 / 山形町とOさんの耕地（70代女性）

水田は2反、他にデントコーン、ダイズ、野菜を栽培している。家族や親戚の食糧を栽培する自給的農家である。以前はコムギも栽培し、大豆はコムギの畝間に植えた。幼少の頃は、実家ではオオムギも栽培しており、アワも食べていた。

現在栽培しているダイズは自家採種しており、家族が好きなので、月に3回は豆腐を作る。近所から手作りの豆腐をもらうこともある。豆腐が無いと食卓が寂しく感じるという。



▲久慈市山形町の水田



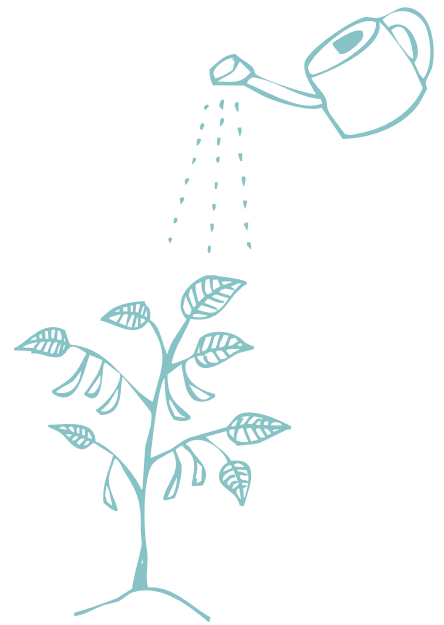
▲近隣に広がるデントコーン畑



▲自家用のダイズ



▲田とデントコーン、ダイズ畑



▲ 近隣のダイズ畑



大豆利用に関連した道具と食の参考写真



道の駅白樺の里やまがたで売られていた
マメを叩く「マドーリ」と豆腐田楽の串



道の駅白樺の里やまがたで販売されていた
木と竹で作られた「トーカー」



道の駅白樺の里やまがたの豆腐田楽

2 / 山根町のダイズ利用とクロマメの保存食

山根は戦後まで炭焼きで暮らしをたて、ダイズ・ムギ・雑穀・野菜を自給的に栽培してきた地域である。また馬を飼い、子馬を売って現金収入を得ることもあった。海に面した久慈はヤマセによる冷害をうけてきたが、山根は20キロ程度内陸に入っているため、ヤマセによる直接の冷害は聞かれなかった。以前は3,4メートルは降ったという雪も、近年では一冬に1メートル前後であるという。ダイズの種子は自家採種をしたり、地区内で交換したり、購入したりして種子を保存、更新させている。同じダイズを作っていると土に飽き、収量が減ると考えられているためである。また同じ畑への連作を避け、雑穀と交互に栽培する。

① 豆腐について Nさん（70代女性）

Nさんは豆腐田楽とダイズと塩だけの味噌を作っている。これらのダイズは自家栽培で、3反の畑から収穫される。豆腐型に入るダイズの量は1回に6升である。にがりを多めに入れ、重しも効かせるので、しっかりした歯ごたえのある豆腐ができる。できあがった豆腐は切り分け、串に指して炭火で焙り水分を飛ばす。



1 重しをきり、豆腐のできあがり



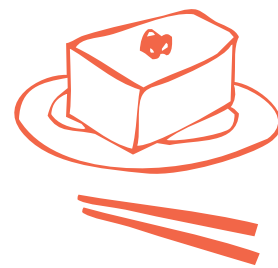
2 型から取り出された豆腐



3 包丁で長方形に切り分ける。



4 炭火で水分を飛ばし焦げ目をつける。



5 網にのせて落ち着かせる。味噌をつけて再度焙る。



▲写真6 Nさんのダイズ畑



▲写真7 近隣のダイズ畑 約2反



▲写真8 近隣のアワとヒエの畑 約2反

②味噌と凍み豆腐

岩手県北部から青森にかけて、「南部玉味噌」と呼ばれるダイズと塩だけの味噌がある。久慈の市街の市日で玉味噌と凍み豆腐を販売していた女性(大川目地区・70代)によれば、3月頃ダイズを煮てつぶして玉状にし、1ヶ月くらい陽の当たらないところに吊るしておく。中に麹菌ができ、よい匂いがしてくる。5月につぶし、1升のダイズに4合の塩と水を適宜混ぜてつくるといふ。夏の土用には味噌が発酵が進み沸いてくるので、1週間程度毎日天地返しをする。できあがりには3年かけるそうである。豆腐田楽や味噌漬けをつけるのに味が良い。山根のNさんもかつては2日かかりで玉味噌を作っていたが、味噌の消費が家庭内でも減り、古くなると味も落ちるので、現在ではダイズを麹屋に預け、マメ麹にしてもらい、塩水につけ込み、1~2週間天地返しをして6ヶ月つけ込む味噌に変えた。以前は、玉味噌に水を入れ沸かし、味噌の中のマメを除いた「すまし」という調味料も作ったという。



▲写真1 久慈の市日で販売されていた南部玉味噌(大川目地区・70代女性の手作り)



▲写真2 Nさんの味噌 豆を残す。味噌漉しなどで潰して使う。

凍み豆腐

凍み豆腐は、豆腐田楽よりやや薄めに切った豆腐を、寒中に屋外で凍らせてつくる。煮物や味噌汁に使う。



▲写真3 久慈の市日で販売されていた凍み豆腐(写真1と同様)



▲写真4 久慈の市日の様子

③クロマメの保存食「ごど豆」

山根にある新山根温泉べっぴんの湯では、当地の保存食を定期的に展示している。

「ごど豆」について展示を見学する機会に恵まれ、取材をされたスタッフの方よりご教示を得ることができた。また、実際に作った経験のある方に直接お話をうかがった（山根在住、70代女性2名）。

「ごど豆」はクロマメでつくる保存のきく副菜である。秋にクロマメが収穫できると、その豆をやわらかく煮て、「こうせん」か、「きな粉」をまふし、トウカに入れて囲炉裏の上などで乾燥させバラバラにする。4・5日でハナ（麹菌）が来る。それ以上待ってもハナが来ないと納豆のようにねばついてしまう。できた「ごど豆」は塩水を煮て冷ましたものに入れる。何日か経った方がどろっとして美味くなる。ダイコンおろしに入れても美味しい。クロマメはダイズより甘みがある。ダイズより、少し早めに作付けするが、ハトの被害が多い。クロマメの種類は多く、すべて「ごど豆」に向く。夏前には食べきるようにする。



▲写真1 山根でとれたクロマメ
(新山根温泉べっぴんの湯に展示されていたもの)



▲写真2 ごど豆 麹状のもの (写真1と同様)



▲写真3 塩水でつけたごど豆 (写真1と同様)