

岩手県旧山形町（現久慈市）と二戸市を訪ねて

川上 香（江戸東京たてももの園）

Visiting Yamagata-machi (merged with Kuji-shi) and Ninohe-shi, Iwate Prefecture

Kaori KAWAKAMI, Edo-Tokyo Open Air Architectural Museum

平成24年11月上旬に岩手県旧山形町（現久慈市）と二戸市を訪ねた。以下は出会った方から、食についてご教示いただいた内容を簡易にまとめたものである。

バッテリー村・荷軽部にて

旧山形町（現久慈市）は二戸と久慈の中ほどに位置する山間地である。山形町荷軽部木藤古集落は、通称「バッテリー村」と呼ばれている。30年ほど前、都会の生活を追わず、それまでの村の生活を継承し、与えられた自然の恵みを活かして一人一品作ることを目標にバッテリー村は開村された。バッテリーとは、人力や水力を使った唐臼のことで、バッテリー村では今でも唐臼が穀物の調整作業に使用されている。村では古民家に宿泊し山村の伝統智を学ぶ体験プログラムを都会の人々に提供している。

村長の木藤古さんから「ホド」と呼ぶ囲炉裏で調理する、ホドモチについて教えていただい

た。ホドモチは、小麦粉を練ってオニグルミと黒砂糖を入れ、ホドの灰に入れて蒸し焼きにするマンジュウである（図2）。焼きたてはパンのような食感で、餡の甘さが焼けた皮とよく合う。木藤古さんは、かつて山形町には馬追いがおり、彼らの携帯食ではなかったかという。

また荷軽部在住の60代女性は、ホドモチを学校の弁当にしたそうである。焼いたモチを懐に入れて、ひと肌で温度を維持し食べていた。同女性は、子どもの頃の食事について、朝はヒエとオオムギのメシ、昼はホドモチ、夜はソバかうドンが多かったと記憶している。バッテリー村付近は、ヤマセと呼ばれる夏の冷たい北東風のため、イネが実らない年も多く雑穀を栽培してきた地である。

女性の家ではイネも栽培していたそうだが、イネは食べた記憶があまりない。またイネをヒエと混炊するようになったのは、かなり後年だという印象を持っている。ソバも栽培しており、ヒエとソバが主食であった。ヒエは粉にし、お湯でといたものをトチの葉やカシワの葉などにのせ、網にのせて焼いて食べることもあった。夜のソバやウドンは、朝に粉を練っておき、煮干でだしをとった汁に味噌で味付けしたものに入れて食べた。味噌はダイズを味噌玉にし吊るして作るものと、ダイズを煮て塩を混ぜ、重しをせずに2~3ヶ月の間、毎日混ぜて作るものがあった。

味噌のたまりで味付けした汁に小麦粉の小さい饅頭「まめぶ」を入れたまめぶ汁（図3）という郷土料理があり、冠婚葬祭に食べられた（た



図1 バッテリー村のバッテリー小屋

まりは味噌から直接漉しとるのではなく、数年経った味噌に水を加えて煮て漉したものらしい。『聞き書岩手の食事』農文協 1984)。まめぶの中には黒砂糖とクルミが入っており、汁の具には野菜と自家製の豆腐が使われる。豆腐も以前は各家で石臼でダイズをひいて作っていた。

「湯かべ」といい、かたまりかけの豆腐をひしゃくで茶碗に移し食べることもあった。冬季に屋外で凍らせて水分をぬく「凍み豆腐」は食事に欠かせないものだったという。また、春には野山を焼き、5～6月頃出る山菜を収穫していた。今でもワラビやフキを多食するそうである。

後日、旧山形町に隣接する久慈市山根町の温泉施設で、荷軽部で聞いたダイズを煮て塩を混ぜ毎日かき回して作る方法でできたと思われる味噌を入手した。山根町の集落で作られた地味噌とのこと（図4）。全体に水分が多く、たまりとダイズが半々くらいの割合の味噌である。味噌汁を作ってみたところ、米麹味噌にくらべると塩分が強く独特の風味があり、少量で深い味わいが得られた。

二戸にて

二戸市は岩手県北の内陸にある山間地である。東北新幹線の停車駅であり、駅周辺は商業地となっている。駅近くの農産物直売所では野菜、果物、肉類、花き、農産物加工品が販売されていた。加工品の中でも雑穀を使ったパンや菓子類が多種類並んでおり、新旧の雑穀料理が人々の生活に取り入れられている（図5）。

二戸では、伝統食を守りソバや雑穀を使った料理を中心に提供する食の工房を営んでいる70代の女性を訪ねた。店で使う醤油も手作りで、数年前までは原料の小麦栽培もしていたそうである。かつてはブタを飼って繁殖させ子豚を売ったり、葉たばこを作ったりして現金収入を得たこともあった。

2町歩の畑にヒエ→オオムギ・コムギ→ダイズを2年3毛作で栽培した。ヒエは雑穀商に販売し、オオムギ、コムギ、ダイズは農協に販売した。雑穀商は近隣にいくつかあり、収穫した



図2 ホドモチ



図3 まめぶ汁



図4 久慈市山根町の地味噌

雑穀を栽培者から集めていったという。野菜やアワ・キビ・タカキビ・ソバ・ゴマ・エゴマは自家用に栽培していた。

工房でいただいた「へっちょこ団子」はタカキビ粉で作られた団子を使ったお汁粉である（図6）。二戸では11月に農作業の終わり「ニワ



図5 二戸駅近くの直売所で販売されていたゴマ・エゴマ・アマランサス入り「てんぼ」。てんぼは南部鉄器のてんぼ焼き器を熱し、小麦粉をといいて雑穀を混ぜたものを流し込んで挟み焼きにしたお焼きである。



図6 へっちょこ団子



図7 柳ばっと

ジマイ」が祝われる。皆の助け合いや苦勞をねぎらって食べるのがへっちょこ団子であった。団子の中央にへそのようにくぼみをつけることと、苦勞したことを地元の言葉で「へっちょはいだ」と言うところから、へっちょこ団子と名がついたといわれるそうである。また、柳の葉の形に切ったソバを汁で煮込んだ「柳ばっと」(図7)も食べたという。

わずか3日間の滞在であったが、道の駅で販売されている雑穀の量と種類の多さ、豆腐田楽のうまさ、カブのつけものを赤く染めるための色付けカブなど、様々なものが印象に残った。再訪し、農と食についてさらに勉強させていただけたらと願っている。