

山形県内における嗜好品の漬物の研究

I 山形県の概況と漬物の関係性

1. 山形県の地形、気象的特徴。現在も残る4つの経済・文化的区分とその中心的都市

- | | |
|------------------------|---------------|
| ①庄内～海に面する唯一の地域 | 酒田市・鶴岡市 |
| ②村上～県庁所在地を有する文化経済の中心 | 山形市・寒河江市・尾花沢市 |
| ③置賜～県南の豪雪地、良質な米、果樹の生産地 | 米沢市・南陽市 |
| ④最上～県北の森林地域、県内最少の耕作面積 | 新庄市・金山町 |

2. 山形県と在来野菜、その特徴と漬け物の関係性

現在の一般的な農作物は、主に種苗店などによって販売される、一代雑種の種苗が中心であるが、在来作物とは、何代にも渡って、同一の品種を作り続けてきた農作物をさす。つまり、その地域で採種、育苗、栽培が行われてきた。また在来作物は病害虫に対する耐性が弱い場合が多い。焼畑に代表される、特別な手入れが必要な場合もある。さらに、収穫物の均一性、収量ともに安定しない、などといった、負の面を持ち合わせるため、近年、栽培が激減している。さらに在来作物には、料理としての汎用が少なく、漬け物加工の目的にのみ、栽培されるものも少なくない。しかし、その汎用の少なさこそが、今回調査した嗜好品としての漬物の最も大きな特徴ともいえるのである。

山形県には、今日でも在来作物が、数多く存在している。その中には、漬物専用の作物、さらにそれらを加工した漬物も、各地域に様々な形で現存しているところに特色がある。

II 調査地と在来作物、その漬け物の種類と調査時期

| | | | |
|----------|---------------------------|----------------|--------------------------|
| 1. 村山 | 青菜 (せいさい) 漬 | 山形市 | 2007年11月下旬 |
| 2. 庄内・村山 | 赤カブ3種 甘酢漬け・ふすべ漬け | 温海町・牛蒡野・次年子 | 2007年11月上旬 |
| 3. 庄内・置賜 | 小ナス3種 浅漬け・味噌・粕漬け・からし漬け | 鶴岡市・米沢市窪田町・置賜郡 | 2007年6, 7, 8月 |
| 4. 置賜 | 雪菜ふすべ漬け | 米沢市 | 2007年11月下旬 2008年1, 2月 |

III 各地域における漬物の状況とその嗜好性

1. 青菜漬け

山形県全域で栽培される青菜の漬け物。栽培の中心地は、村山、置賜地域である。青菜は、高菜の一種であるが、明治期以降、山形独特の発達を遂げた。かつては、晩秋の漬け物の代表として、各家庭で保存用に大量に漬物にされた。強い塩で漬け、春まで保存し、煮食にも利用した。青菜漬けを広げ、飯を包んだ「弁慶飯」は、その塩分を利用した顕著な例である。生産量が減少した現在は、その味付けに大きな変化をきたした。すなわち、塩で一度浅く漬け水分を抜いてから、大量の砂糖と、醤油、旨み成分などを加えるのである。より茶請けに合うように工夫された調味バランスと思われる。

2. 赤カブ漬け

庄内地域中心の丸い赤カブ、村山北部地域の長赤カブは、山形県の在来作物の中心であり、その歴史は江戸時代にまで遡る事ができる。焼畑による栽培が、現在でも続けられている地域もある。採種、焼畑、栽培、漬け物、そして食することが一連の人々によって行われている。それらは、非効率であるにもかかわらず、味への強いこだわり、嗜好の表れである。その存続は困難を極める場

合が多いが、一部は行政による保護政策も行われている。また、現在では、焼畑で作られる赤カブは、その歯ごたえ、旨みから商品価値が高まり、稀少性も相まって、全国的な知名度を確かなものにしていく。

3. 小ナス漬

日本で一番小さいナスである民田ナス、米沢藩お菜場で作られ続けた窪田ナス、その改良種の薄皮ナスの3種の小ナスの漬物を比較検討した。いずれもまだ成長する作物を、ごくごく小さい段階で収穫を行う。これは寒冷地に適したナスの栽培方法であり、すでにこの段階で多大な手間が必要となる。

小ナスの漬物の手法は大きく、2つある。長期間塩で下漬けし、その後、味噌、粕、麴へ漬けかえる手法、塩のみで浅漬けにする場合である。前者は時間、手間をかけ、高価な漬け地を用い、後者は保存性が極めて悪い。この両点ともが嗜好性といえよう。特に、前者タイプの小ナスのからし漬けは、山形県外にも広く知られるところである。またいずれの小ナスの漬物も、味、食品としての価格の両面から、米飯を多く食べるための漬け物ではなく、酒の肴、茶飲みのための漬け物であるといえる。

4. 雪菜のふすべ漬

①雪菜の嗜好性は、一つにはその栽培方法にある。栽培の初期段階は、通常の畑作と変わらない。

その特徴は成長後、雪の下に数十日間置くことにある。まず雪菜を根ごと抜き、束ねて立てる。下部に土をかけて支え、固定させる。その後、上には1~3mの雪が降り積もる。12月後半から、2月にかけて、雪を掘り雪菜を取り出す。外側をむき取り、内部の董立ちした部分のみを食する。

②雪菜は野菜として、そのまま食することが可能だが、最もその味の特徴を生かすことができるのは、ふすべ漬である。雪菜を湯通しし、薄塩で数日間漬ける。わさびに似た辛みの刺激、香りが生かされた風味の良い漬物となる。この漬物は塩分が低く、さわやかな風味があり、日本酒との相性が抜群である。また、この辛みの成分はわさび同様、揮発性であるため、保存性が極めて悪い。雪菜の確たる来歴は不明であるが、彼の地で正月料理には欠かせぬ味、冬の楽しみの一つである。

IV 嗜好品としての漬物の意義

今回調査した地域における、在来作物の野菜の栽培は、いずれも多大な困難、労苦を伴うものがほとんどであった。また、漬け物加工にかかる手間、時間も並々ならぬものである。聞き取り調査における、なぜそこまで、という問に対する答はいずれも、「自分で作った野菜で漬物を作ると、おいしい。この漬物が食べたいから。」であった。作り、食べ続けてきた人々の味へのこだわりは、漬物が、単に保存のためのみではなく、そうしなければ得られない、嗜好品としての存在を証明している。

一般的に漬物は、副食品が少なかった時代に、米飯を多く食べるための補助食品であったといえよう。そのため塩分が強かった。また農作物の保存方法であると同時に、漬ける過程における発酵などにより独特の味覚、旨みを食事に加えてきた。しかし現在では、様々な副食が発達し、漬物の利用価値は著しく低下しつつある。さらに近代的流通システムの普及から、山形のような豪雪地域であっても、野菜の長期保存の必要性もほとんどなくなった。こうした要因から、漬物の消費量は全般的に減少したのである。しかしその一方、食べ続けられた漬物の中でも特に滋味深いもの、季節が限定され、より特徴的な味を持つものについては、嗜好品として酒の肴、茶請けの友として、その食品価値を高めた。その最も代表的なものは、雪菜のふすべ漬である。雪菜は、大量の雪を利用した栽培が天候に左右されやすく、1年の内約2ヶ月間しか作ることができない。ふすべ漬は塩分が非常に低く、辛味成分が変化しやすいので、販売が難しい。雪菜のふすべ漬は、究極の嗜好品の漬物といえよう。