

秋田地方の漬物「鉈漬」について

成田 亮子*, 草間 正夫**

(平成8年10月7日受理)

In Akita Natazuke District

Akiko NARITA Masao KUSAMA

(Received October 7, 1996)

1. はじめに

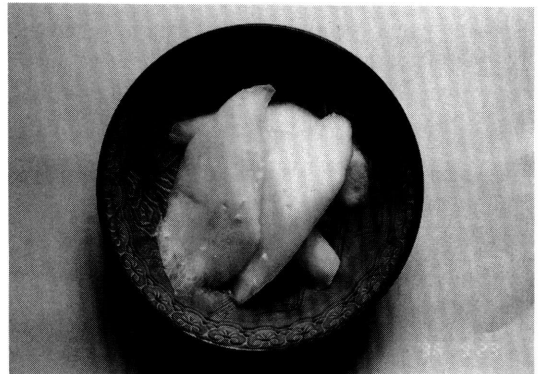
秋田地方に「がっこ、ちゃっこ」という言葉がある。がっこは漬物の総称であり、ちゃっこは茶を意味している。当地方では、食事における漬物は重要な地位を占めているが、漬物を食べながら楽しく茶を飲むことも日常の風習として定着している。何がなくともがっこが旨い、がっこ賞めらば、かがあ(妻・嫁)賞めれ、という諺まであるように、自家手造りの漬物が四季を通じて豊富であり、当地ならではの漬物の伝承が多い。本稿は、秋田地方における冬季の代表的な家庭での伝統的漬物である「鉈漬」について検討し、得られた知見を報告する。

2. 鉈漬の概説

秋田地方で鉈漬を自家製造し、利用している方々から聞き書きしたことをもとに、まとめたことを示すと次の通りである。

1) 鉈漬の謂われ 秋田県の代表的ながっこ(漬物)で、鉈で荒(粗)切りして漬けたことからこの名称がつけられたという。使い古しの歯こぼれした鉈で大根を斜めに1切25g位に削るように乱切りする。切り口が荒(粗)いほど味が滲みて美味しくなるといわれている。(写真・1)(写真・2)

漬込みは晩秋から初冬で、寒さが厳しいと発酵が抑えられ、歯ごたえのよいものができあがる。漬物桶の上面に薄らと氷が張り、中から取り出した漬物が、冷たくて、シャリシャリという歯ごたわりが、大根の辛みと麴の甘さを、一層引き立てているのである。そして、たとえば秋



(写真・1) 鉈漬



(写真・2) 鉈

田名物手造りきりたんぼの脇役としてそえられるというのである。美味しい鉈漬を造るには、使い古した鉈が欠かせない。当地方は、秋田杉を育てるなど山林国といわれるにふさわしく、かつてはどの家庭にも鉈があり、使い古しの鉈の活用法として、鉈漬は美事というべき生活文化といえる。また、秋田地方には、米麴を造って販売している店があり、米麴が手にはいりやすかったこともあろう。その起源・源流は今後の調査・研究に待つとし、厳しい長い冬を無事に過ごすためにも、各家庭において独自の鉈漬造りの伝承があったものと思える。(写真・3)(写真・4)(写真・5)

2) 製造法

原材料の配合例

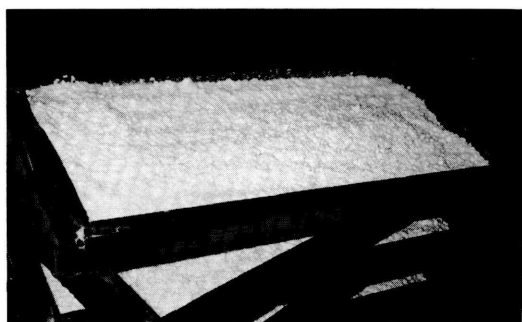
大根……………2本(3.5 Kg)

* 調理学第2研究室

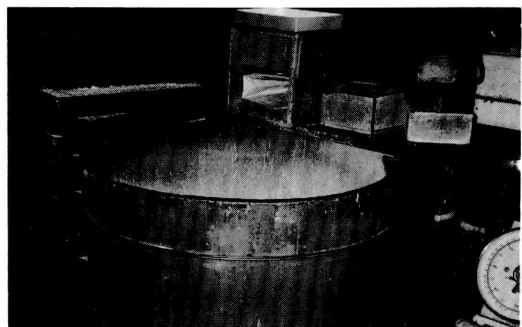
** 元東京家政大学教授



(写真・3) 種麹



(写真・4) 米麹



(写真・5) 麹の計り売り

大根は、方領大根・聖護院大根のように、水分の多い品種がよい。

塩……………70g (大根の重量の2%)

米麹……………50g

米麹のみ使用する場合、炊いた米(飯)を半分程米麹に混ぜて使用する場合があり、米麹の使用量は各家庭の好みにより異なる。

食用黄菊・赤唐辛子……………少々

好みにより使用するが、使用しないこともある。

製造工程

- ①大根の皮を剥き(歯ごたえのあるものを造りたい場合には皮を剥かない)、大きめに乱切りにし、塩を撒り、重石をして1日置く。
- ②米麹にぬるま湯をひたひたになるまで加えて混ぜ、3~4時間そのまま保温しておく。炊いた米(飯)を使用する場合はこの時に混ぜる。
- ③大根から出た水を捨て、米麹を仕込んだ②に漬け込む。約1週間で食べることができる。長期保存の場合は、用塩量を大根の重量に対し5~7%にする。

3. 鉈漬の製造と検討

1) 鉈漬の製造

前述の方法にもとづき製造した。試料とした大根は、群馬沼田産のもので、収穫2日目のものを用い、切れ味の悪い包丁で切った大根と切れ味の悪い包丁で切った大根を得た。米麹は秋田で市販されているものを用いた。

2) 検討方法

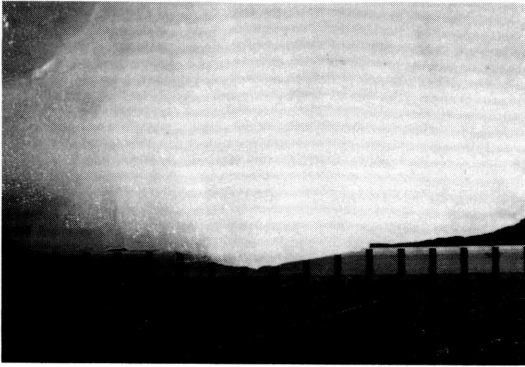
- ①顕微鏡的観察 鉈漬は、使い古しの歯ごぼれした鉈を用い、原料大根を切断し、荒(粗)れた切り口となる程美味しいといわれる。それで、切り口の顕微鏡的観察(70倍)をおこなった。
- ②放水量の比較測定 1切25gを4個100g用意し、2%食塩を撒り、放水量を5分ごと30分までと、40分後を測定した。
- ③レオロメーターによる硬さと破断の測定
 - (a)レオロメーター(飯尾電機製)を用いて硬さを測定した。
測定条件は、試料の高さ13mm、プランジャー8mm、スピード12^{CR}/m、圧縮設定10mm、運動回数は1回とした。
 - (b)レオロメーター(山電製:RE.3305)を用いて破断を測定した。
測定条件は、試料の高さ13mm、プランジャー8mm、スピード12^{CR}/m、圧縮設定10mm、運動回数は1回とした。
 - i 切った大根の比較
 - ii 2%塩漬のみの大根の比較
 - iii 鉈漬とべったら漬の比較
- ④アンケート調査

秋田地方の漬物「鉈漬」について

鉈漬は麴漬の一種とも考えられるので、鉈漬と共に、関東における大根の麴漬であるべったら漬について、東北（秋田）地方と関東（東京、埼玉）地方で1996年 9月30日にアンケート調査を試みた。

3) 結果

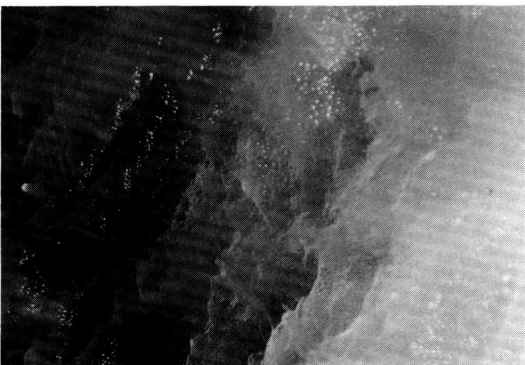
①大根の切断面の顕微鏡による観察結果は写真・6、写真・7、写真・8に示す通り、切れ味のよい包丁で切ったものは切断面は平滑であるが、切れ味の悪い包丁で切ったものは、切断面はかなり凸凹



(写真・6) 切れ味のよい包丁で切った大根の断面



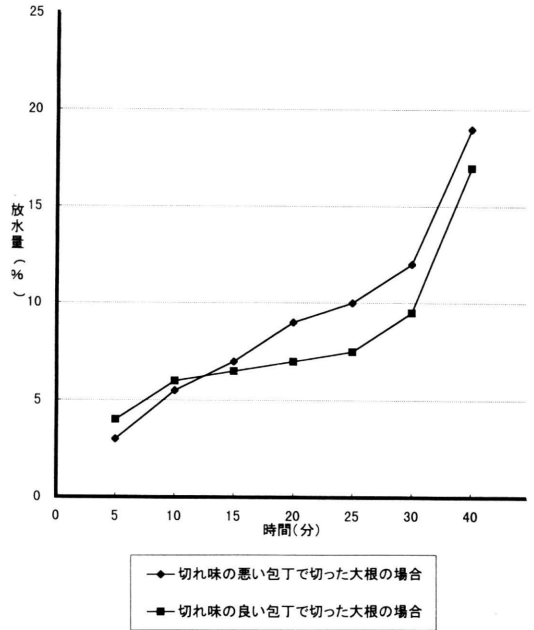
(写真・7) 切れ味の悪い包丁で切った大根の断面(1)



(写真・8) 切れ味の悪い包丁で切った大根の断面(2) (83)

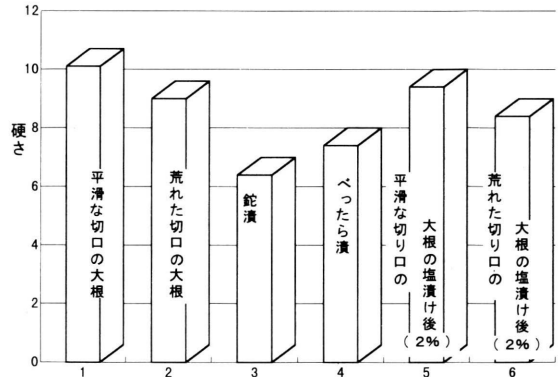
があった。

②大根の放水量(%)は図1に示す通りである。塩撒き後15分からは荒(粗)れた切り口の大根が、切り口が平滑な大根よりは、放水量(%)が大となった。



(図1) 大根の放水量の推移

③大根の硬さを比較すると、図2に示す通り、切り口の平滑な大根が硬く、荒れた切り口の大根は柔らかい。また、鉈漬とべったら漬の大根の硬さの比較では、べったら漬の大根のほうが鉈漬の大根より硬かった。



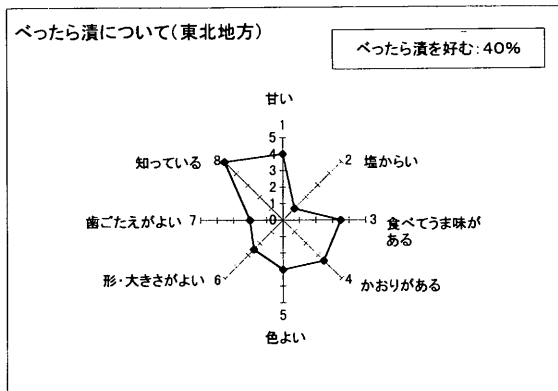
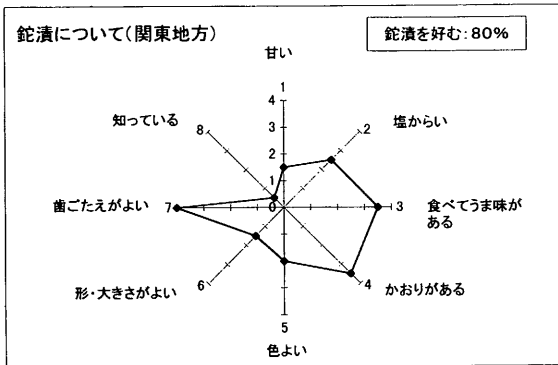
(図2) 大根の硬さ

破断強度を比較すると、表1に示す通りべったら漬は、破断強度 8.46^{+06} [Pa]、鉈漬は 6.46^{+06} [Pa]である。破断エネルギーを見るとべったら漬は、 3.10^{-03} [J]に対し、鉈漬は 35^{-03} [J]であった。

(表1) 破断強度

| 漬物種類 実験項目 | べったら漬 | 鉈漬 |
|----------------|-------------------|-------------------|
| 破断強度 [Pa] | 8.46^{+06} [Pa] | 6.46^{+06} [Pa] |
| 破断エネルギー [J] | 3.10^{-03} [J] | 35^{-03} [J] |

④このアンケート調査の示した結果は図3の通りである。



(図3) 鉈漬・べったら漬のアンケート結果

嗜好の程度は、東北(秋田)地方の人は約85%鉈漬に好みを示した。関東(東京・埼玉)地方の人は、特に男性はあっさりとして、歯ごたえのある鉈漬に好みを強く示したが、女性の約30%は甘さのより強いべったら漬に好みを示した。絶対的には、関

東地方の人も約80%の人が、より歯ごたえのある鉈漬に好みを示した。

知名の程度は、東北地方の人でべったら漬を知っている人が約90%であるのに対し、関東地方で鉈漬を知っている人は3%に満たなかった。

まとめ

秋田地方の鉈漬について検討し、次の知見を得た。

1. 大根を歯こぼれした鉈で切るにより、大根の切り口に凸凹ができる。この大根を塩漬けすると、切れ味のよい包丁で切った大根より放水量が多い。また、鉈で切った大根のほうが、切れ味のよい包丁で切った大根より、漬液が浸透しやすく、麴漬けにしたとき、味がしみ込みやすくなる。
2. アンケート調査で東北(秋田)地方の人は、べったら漬を男女ともに知っているが、関東地方の人は鉈漬を知る人が少ないことが明らかのように、鉈漬は東北(秋田)地方の伝統的漬物である。鉈漬はべったら漬とともに麴漬であるが、関東地方の人で約50%が塩からいと感じているが、東北(秋田)地方の人は塩からいと感じていない。しかし、べったら漬を、やや甘いとする人が約80%である。
3. ③の実験結果によると、べったら漬のほうが硬い数値が得られたがべったら漬に力が加わった場合、破断強度は高い値だが歪み0.02でくずれず、破断エネルギーは低い値である。咀嚼した瞬間に歪みが低い値のためくずれやすく人によっては柔らかいと感じた。べったら漬に比べて鉈漬に力が加わった場合、破断強度は小さい値である。歪み0.13でくずれず、破断エネルギーをみると、べったら漬の約10倍ちかくの数値を得ているため人によってはべったら漬より硬く歯ごたえがあると感じた人の方が多いことが④のアンケートよりわかった。その理由としては、べったら漬は、塩漬けしたあと砂糖を使用するため、大根の表面のみ硬くしているのではないかとと思われる。また鉈漬については、塩漬をし、麴だけで砂糖が入らず漬け込んでいるため大根の内部から全体に脱水されたため硬く歯ごたえがあると感じた人が多いのではないかと考えられる。
4. 寒冷な気候に閉ざされる冬の間の保存食として、当地方の気候風土に適応してできた文化的所産と考えられる。鉈漬をはじめ、漬物は来客に対するお茶受け、手土産、晴れの日料理の一品となり、漬物の種類により季節の変わりがわかる程である。

秋田地方の漬物「鉈漬」について

5. 鉈漬は、薄水の張る漬物桶から取り出して供するのが最良な品と考えられ、新鮮な野菜のない冬期の補給源として重要である。また、凍ることにより歯ごたえを増し、食味を引きたてるものと考えられる。
6. 1切25gと鉈漬は大きく切ることに対し、べったら漬は1切10～15gに切る。この切り方によるためか、関東地方の人より当地方の人のほうがより多くの漬物を食しているようである。
7. きりたんぼの脇役として食される鉈漬は、べったら漬より、あっさりとした食味で歯応えがあり、関東地方の人で好むと示す人が約80%であった。かつて、当地方の特産漬物「えぶりがっこ」や、北長野地方特産の野沢菜漬のように、人々に求められて市販され一般に利用が広がっていったように、鉈漬への

開発が期待される。

終わりに、秋田県能代市在住の佐藤鉄雄、佐藤重雄、齊藤平三、菊池徳治の各位、ならびに調査に協力いただいた方々のご厚意に深く感謝いたします。

文献

1. 日本の食生活全集5：聞き書秋田の食事、農山漁村文化協会P.268～9(1986)
2. あきたつけもの保存食：秋田県農政普及課(1975)
3. 河村フジ子：系統的調理学、家政教育社、P.190(1985)
4. 乙坂ひで：東北・北海道の郷土料理、ナカニシヤ出版、P.288(1994)
5. 相場栄：いなかの食卓、秋田だより：文化出版局(1985)