

三河地方の食文化

ちくわ等・魚肉練り製品 魚肉練り製品生産量全国一

豊橋名産のひとつに、「ちくわ」がある。文政10年（1827）創業の老舗「ヤマサちくわ」は、当時、魚問屋を営んでいた佐藤善作が、四国の金毘羅に代参した折に食べた「ちくわ」をヒントに、豊橋でつくり始めたという。昔は、動物性タンパク質を魚介類で摂ることが多かったが、生ものであるため保存がきかなかった。しかし、大量に獲れた魚を新鮮なうちに「すり潰し、成型し、焼いたり蒸したり」という加工をすることで保存もきき、たいへん重宝するようになった。それは、そのままでも食べられ、他のいろいろな料理に食材としても利用できる。昭和30年代頃までは、肉の代わりに「ちくわ」が使われていた家庭も多かった。

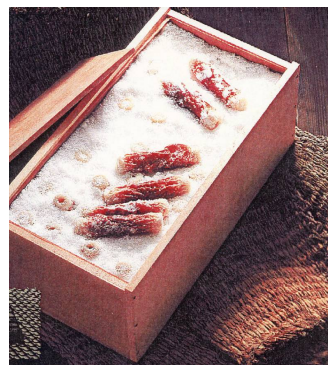


豊橋名産のちくわ

ちくわの歴史

「ちくわ」の歴史は古く、『日本書紀』に次のような記載がある。神功皇后が三韓征伐の途中、九州生田の社（現在の小倉）で、鉾の先に魚肉をつぶしたものを塗りつけ、焼いて食べた。この食べ物が蒲の穂（がまのほ）によく似ているところから、蒲穂子と呼ばれ、『蒲鉾(かまぼこ)』に転じたといわれている。ところが、蒲の穂の姿は現在の「ちくわ」とそっくり。その昔、「蒲鉾」といわれていたものが、ちくわの始まりだったということである。

しかし、江戸時代になって、蒲鉾と呼ばれていた「ちくわ」の切り口が竹に似ているため竹輪と書き、「ちくわ」と呼ばれるようになった。



復元された「塩漬ちくわ」

三河地方は、「ちくわ」の原料である海の幸が豊富に手に入った。昭和30年代までは、魚市場が現在の豊橋市魚町にあり、魚屋や練り製品の店が立ち並び活気に溢れていた。

信州へも

「ちくわ」は、魚類が不足している信州へも「塩の道」というルートで運ばれていた。塩といっしょに「塩漬ちくわ」も運ばれたが、塩にちくわの旨味がしみ、たいへんな人気だったそうである。ヤマサちくわでは、平成9年、創業170年を迎えた記念行事として「塩の道キャラバン」を実施した。

他にも、豊橋市内には昔からの魚肉練り製品の製造業者があり、市民に愛される食材として、日常的によく食べられている。

菜めし田楽

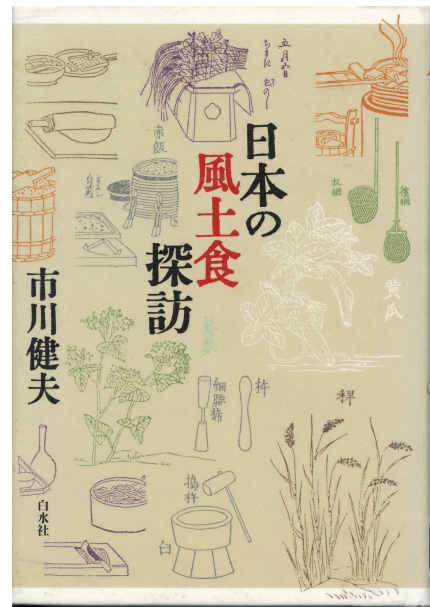
豊橋には、地元の食材を生かした、素朴で懐かしい郷土料理、「菜めし田楽」がある。

『日本の風土食探訪』によれば、田楽料理は田植え儀礼から生まれたもので、豆腐・里芋・こんにゃくなどに味噌をつけて竹の串に刺し、炭火で焙った料理が田楽料理である。田楽豆腐の名は串に刺した豆腐の形が、横木をつけた長い棒の先で演ずる「鷺足^{さぎあし}」という田楽法師の姿に似ていることからその名がつけられたという。また、田楽法師の服装は腰から下は白色、上衣は色変わりという取り合わせである。白い豆腐に色変わりの味噌を塗った豆腐料理に感じが似ていることから、田楽料理といわれるようになったという説もある。黄色のからしは、帯を表しているともいう。

「きく宗」は、文政年間（1818～30）の創業で、「菜めし田楽」を商う吉田本町（豊橋市新本町）の老舗である。昭和20年（1945年）6月の空襲で全焼したが、同21年12月に復興し、同43年矢作ダムで沈む古い農家を買取り、木造店舗を建設した。「菜めし」は、米飯に細かく刻んだ大根の葉を炊き込んだもの、「田楽」は、豆腐を焼いて八丁味噌のたれをつけたものである。「田楽」は元来、味噌田楽で、家庭ではコンニャクと里芋が中心である。豊橋の市民なら、きっと一度は食べたことがある郷土料理といえるものである。



豊橋の菜めしと田楽



日本の風土食探訪
市川健夫 著
白水社 発行

菜めし田楽は、日本人の知恵である。栄養のバランスがよく、健康にもよく、無駄なく食材を利用している。

なお、菜めし田楽は「いちょう」など他店でも食べることができ、豊橋へ里帰りした人たちにとっては、懐かしいふるさとの味となっている。帰省したときには必ず食べるという人もいる。

また、遠方からわざわざ菜めし田楽をめあてに食べに来る人もいるほどである。

豆味噌(赤味噌) ごはん味噌汁が日本型の食事の基礎

愛知県は、味噌の生産量が長野県について全国第2位であり、岡崎市にある八丁味噌は、全国的に有名である。味噌にはいろいろな種類があるが、豆味噌が使われているのは、愛知県全域と岐阜・三重両県の一部に限られている。

豆味噌は、大豆と塩が原料で、大豆を蒸して作る。また、熟成期間も1年から2年以上と長いために色も濃くなる。塩分濃度は見た目ほど高くなく、独特のコクがあり、旨味がある。

現在は、調味料として使われることがほとんどであるが、昔は副食として貴重なタンパク源であった。各家庭で手作りされており、自慢し合ったことから「手前味噌」ということばができたほど、味噌づくりはその家の主婦にとって大事な仕事であった。2年、3年と熟成させて食べるのがよしとされており、仕込んだばかりの新味噌を使っていることは、恥だとさえいわれた。

味噌を使った食品も多く、五平餅、田楽、味噌汁、味噌和え、味噌煮込みうどん、味噌煮などはもちろん、三河山間部から信州にかけて作られる「金山寺味噌」や「ネギ味噌」、また豊橋から浜松にかけて昔から伝わる「浜納豆」など、そのままおかずとして食べられるものもある。

八丁味噌という名の由来

岡崎城から八丁離れた八丁村で作っていたため、この名がついたとされる。現在この地で、江戸時代より八丁味噌をつくっているのは、「カクキュー」と「まるや」の2軒だけである。

この地に栄えたわけ

岡崎は、川に囲まれていて矢作川の豊富できれいな伏流水を使うことができ、矢作大豆という大豆が近くで入手できた。また、八丁土場（矢作川沿いの船着き場）から大量の塩を運ぶことができた。味噌を熟成させるときに必要な重し用の川石も、矢作川上流から船で運ぶことができた。

なお、信州では、三河湾で採れる塩あいばじお（饗庭塩といって現在の幡豆郡吉良町のもの）が、矢作川の舟運で足助まで運ばれ、それが信州へ運ばれたため足助塩と呼ばれていた。この塩が、信州味噌をつくるときにも使われた。



大きな樽の中で熟成される味噌



樽入りの味噌を量り売りする店（枅塚）もある