

三河つくだ煮

正月のおせち料理に欠かせない佃煮

三河では、昔から佃煮づくりが盛んで、現在（平成18年）「三河佃煮工業協同組合」「豊橋佃志会」加盟店が14社ある。中には歴史が古く、創業130年を超える店もある。

佃煮は400年以上も前から、貴重な保存食としてつくられてきた。大阪と東京に「佃島」というところがあり、佃煮はここで煮た物なので、「佃煮」といわれるようになったそうである。



はぜの佃煮

豊橋は、日本三大漁場のひとつとされる三河湾一帯、太平洋という豊饒な海に接し、材料とする魚介類が豊富に入手できた。また、気候が温暖で、交通の便にも恵まれていたため佃煮をつくるのに適した地域であった。当初は、地元産のアサリや小魚を主に、北海道・三陸産の昆布類、切するめなどを佃煮にし、愛知県の近隣や北陸・関東地方に売り出されていた。

しかし、時代とともに佃煮づくりも変



アサリの佃煮

化してきていると製造関係者は語る。

「昔は、国内産の原料ばかりでつくることができたが、最近は外国からの輸入原料が少しずつ増えてきている。また、かつては保存食として濃い味付けであったが、現在では健康志向や保存技術が高まったため、薄味気味である。販売についても、今は通販やインターネット販売が増えてきている。人気が高い商品は、山椒うなぎなどの地元産食材にこだわった無添加の佃煮である。」

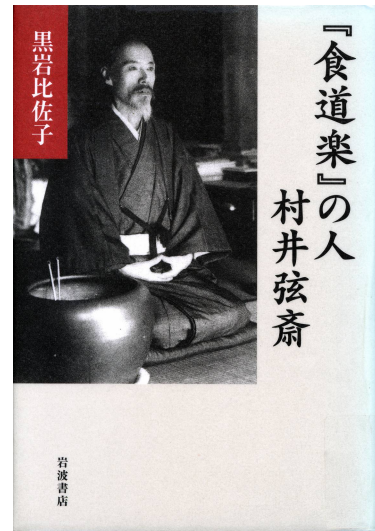
「三河つくだ煮」づくりに携わるものとして、これだけは譲れないというこだわり・信念を持って伝統的な食づくりに取り組んでいる。

「体にやさしい、おいしい佃煮をつくるということに尽きる。本物の材料にこだわり、職人が丹誠込めて炊き上げた佃煮は、値段は少し高めになるが、体にやさしく、飽きのこないおいしい佃煮となる。」

現在、若者が和食離れによって佃煮をあまり食べなくなったことは、佃煮業界にとって課題であるが、各社が共同で多種多様な「三河つくだ煮」をパッケージした「葵袋」シリーズを売り出してPRしている。また対策のひとつとして、「三河つくだ煮」づくりの子ども体験なども開催している。12月は、どこの佃煮会社も正月用商品の出荷で大忙しである。

「食道楽」と村井弦斎

三河の食を語るのに忘れてならないのは、幕末の文久3年（1863）、吉田藩士の子として生まれた「村井弦斎」である。今ではほとんど忘れられているが、明治から大正時代にかけて一大ベストセラーとなった小説「食道楽」をはじめ、実に多くの作品を著した人である。63年の生涯で、約40の主要な小説と約20の短編、その他多数の随筆や評論を書いた。「食道楽」は、新聞小説として、「報知新聞」に明治36年（1903）、連載されたものである。それと平行して、春夏秋冬の4巻の単行本が順次刊行されると、飛ぶような勢いで売れたという。



『食道楽』の人 村井弦斎
黒岩比佐子 著 岩波書店 発行

「食道楽」は小説の形をとった料理書であり、本文中には630種もの料理が登場する。その作り方まで丁寧に解説し、読者を飽きさせずに読ませる斬新なものであった。主人公であるお登和嬢は、弦斎の妻である多嘉子夫人がモデルだといわれている。当時、文明開化で西洋の新しい食品も出回りだした時代だったこともあり、西洋の香りに満ちた「食道楽」は、中流以上の家庭には必ず常備されていたといい、新しい時代の先駆けとなった。その後、食物史や食文化関係の文献には、「料理小説」とか「グルメ小説」として必ず取りあげられており、食の世界に大きな影響を与えた。

愛知県犬山市の明治村には、食道楽のカレーぱんの店や食道楽のコロッケの店などがあり、食道楽の再現料理がいつでも食べられる。（現在では、今風にアレンジしてある）



牛肉の味噌吸い物を復元したもの

● 牛肉の味噌吸い物
妻君「是れは普通の落し味噌の様に
鰹節の出しを澤山取って、それへ
三州岡崎の八丁味噌を落して實に
は牛の赤肉と米利堅粉と玉子の
白身をよく叩き交ぜてお團子にした
ものを入れてありますが、牛肉は清
し汁へ入れるよりも味噌汁へ入れた
ほうが良い様ですネ（原文より）」

次郎柿(甘柿)



柿の収穫作業

豊橋市北部の石巻地区に一面広がる柿畑。10月下旬から11月中旬にかけて、柿街道を北の新城方面に向けて走ると、見事に色づいた柿が、まるでオレンジ色の花のように実をつけている様子がみられる。この柿は甘柿であり、その甘さは他に類をみないほどである。数少ない甘柿としては、富有柿と共に全国的に有名である。

柿には甘柿と渋柿があるが、日本全体の6, 7割が渋柿であり、その残りのうちのさらに3, 4割がこの次郎柿である。また

次郎柿の7割は、東京をはじめとする関東に出荷されてしまうため、他府県で一般の店頭には並ぶ量はとても少ない。

次郎柿の原産地は遠州森町で、その原木は静岡県天然記念物に指定され、森町で管理している。柿畑で作業をしている方に由来をたずねると、今から150年ほど前、豪雨のために氾濫した川の堤防普請にかりだされた村人が、川岸に流れ着いた1本の柿の幼木を見つけ、家の裏庭に植えた。その8年後、四角張った円形をした甘い柿が実ったという。その村人が治郎さんという名前であったことから、次郎柿の名がついた。」そうである。

東三河の甘柿栽培が本格的に始まったのは、大正元年である。これまでは、落葉病で全滅に近い状態になるような受難の時代もあったが、現在では安定した収穫が得られるようになっている。収穫期になると共同選果場では、人の手と機械によって選別され、1日平均6000ケースもの柿が次々と出荷されている。



共同選果場に積まれたたくさんのケース



合格柿

石巻の次郎柿は、四角張った平らな形が一般的であるが、ときどき写真のような五角形のものができるとある。「じかく」と「ごうかく」の語呂が似ていることから「合格柿」として受験生に人気があるという。