

# 遠州地方の食文化

## 東西食文化の接点

江戸時代、東海道を通過して江戸から上方へ旅をすることが、当時の庶民にとっては夢であり、お伊勢参りと称しては、こぞって旅に出かけたといわれている。そのため、人の流れと共にさまざまな物資や文化の交流が盛んに行われた。また道中、宿場宿場でその土地の名物を食べるのが楽しみのひとつでもあった。しかし、「越すに越されぬ大井川」といわれるように、この大河川が交流をさえぎることにもなった。これが、静岡県が東西交流の接点であり、分岐点であるといわれる理由であり、食文化にもその影響が表れている。

項目	東	西
年取り魚	鮭（さけ）	鰯（ぶり）
雑煮	切り餅 小松菜	丸餅 京菜
納豆	糸引き納豆	浜納豆
おにぎり	丸	三角
麺類	そば	うどん
すし	にぎりずし	ちらしずし
うなぎの調理法	背開き	腹開き
味	濃味	薄味

静岡は、1年中温暖で海あり、平地あり、山ありと恵まれた地形と風土を持っているため、茶、みかん、野菜、水産物など食の素材が豊富で、日本中の食がそろっているといっても過言ではない。

静岡は、駿州、豆州、遠州の三地域に分かれるが、ここでは三河（三州）や信州と結びつきの強い遠州に焦点をあてることとする。

## 茶とみかん

静岡では、朝食前の食事を「お茶の子」、午後の軽食を「お茶漬け」というそうである。

日本人にとって、茶は欠かせない飲料である。最近では手軽さから、ペットボトルで飲むことも多いが、その多くは緑茶を飲む。

遠州の山間部牧の原では、斜面を利用して茶畑が広がっている。明治維新後、徳川将軍家が駿府藩主に移されたとき、旧幕臣の多くが静岡に移住し、土着して農業に従事したといわれる。そのため、茶の栽培面積も増え、生産量も日本一となった。

温暖な気候を生かしたみかん栽培も、盛んである。生産高では、最近、和歌山や愛媛などが多くなっているが、三ヶ日みかんといえばブランドであり、味では評価が高い。ジュースやビン・缶づめ、菓子などの加工品も作られ、多数販売されている。



日本の食文化⑦ 東海  
農山漁村文化協会 編・発行



三ヶ日町のみかん畑

# うなぎ

菓子「うなぎパイ」は、全国好きな土産物ランキングで、常に上位(5位以内)に入っている

浜名湖周辺で、シラスウナギをすくいとして養殖池で太らせたものが、今日の「浜名湖うなぎ」である。最盛期は昭和40年前後で、水揚げ量が全国でもトップであったが、現在では愛知や鹿児島にその座を譲っている。しかし、味ではやはり「浜名湖うなぎ」という声も多い。



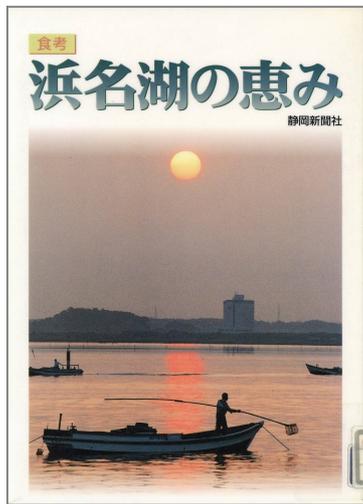
ここでの養殖は、明治33年に東京深川の服部倉次郎という人が舞阪に移住してきて、約8ヘクタールの養魚池をつくったことに始まると伝えられている。

浜名湖を抱える浜松では、うなぎ料理も盛んで、「うなぎ」料理の看板を多数みかける。最も一般的なうなぎの料理法は、蒲焼である。古くは、うなぎを丸ごと1本竹串に突き刺して焼いたものだったらしく、その形が蒲の穂に似ていたところからその名がついたといわれる。

蒲焼の方法は、関東風と関西風の2種類がある。

関東風は、背びらきにして頭を落としてから蒸し、脂気をぬいてからしょうゆとみりんを基にしたたれにつけて蒲焼にする。

一方、関西風は、うなぎを腹びらきにして頭はつけたまま串に刺して、たまりとみりんを基にしたたれにつけて蒲焼にする。



浜名湖の恵み  
静岡新聞社 編・発行

浜松は、地理的に東京と大阪のほぼ中間にあり、養殖うなぎの販路も両方面に開けていたことから、関東風と関西風の蒲焼が共存することになったと思われる。うなぎは栄養価が高いことで知られており、土用の丑の日には、うなぎを食べると夏バテしないといわれ、この日は多くの人がうなぎを食べる。愛知では、「ひつまぶし」で有名な店もあり、うなぎは現在でも人気がある。

近年、外国からのうなぎが輸入されて安価で手に入ったり、冷凍保存されたもの、また真空パックのものも店頭に出ていたりするが、やはりおいしいのは活鰻である。

# 浜納豆(浜名納豆)



三ヶ日町の大福寺では、室町時代から代々受け継いできた浜納豆をつくり続けている。今も住職とその家族と手伝いの方の4名でつくっている。すべて、手作りである。

見た目はまるで甘納豆のようであるが、口に入れると塩辛くて味噌のような味と大豆の旨味、そして山椒の香りも口いっぱい広がる。

その歴史は古く、中国から僧によって伝来し、足利義勝・今川義元・豊臣秀吉などの武将や徳川家の歴代将軍に献上していたとされる。豊臣時代までは唐納豆といていたが、徳川中期になって「浜名の納豆はまだ来ぬか」と催促したことから「浜名納豆」というようになったとされる。また、寺でしかつくられなかったことから「寺納豆」ともいわれることがあるようだ。大福寺でも、昔は年末になると檀家の人々に配っていたという。

## 仕込み方

大福寺では、浜納豆に山椒を入れているが、1年に4、5本の山椒の木を切り倒し皮をはがして、中皮を細かく切り裂いて使う。この中皮が山椒独特の風味をかもし出している。山椒の木を育てるのに長い年月がかかるため、毎年決めた回数しかつくっていない。せいろで蒸した大豆に、香煎をまぶして室に入れる。麴菌をつけて発酵させたり、秋には浜名湖からの風にあてたりしてできあがる。平成22年は、猛暑が影響して、できるのが平年よりやや遅れたそうである。

「浜納豆」は、他にも浜松市の「法林寺」や「ヤマヤ醤油店」などでつくられており、豊橋市内でも「国松本店」でつくられている。

お酒のつまみだけでなく、おにぎりの具やお茶漬け、大根おろしがけなどにしてもおいしい。



いろいろな浜納豆



浜松市三ヶ日町 大福寺