

伊勢うどんとは太くて柔らかくもちもちした麺に、とろりとした濃褐色のタレを絡めて食べるもので、薬味としては小口ねぎが乗せられる程度で、時にかつおぶしが乗ることもあるがほとんど他の食材を用いない。一般にうどんというとき一杯に張られたダシの効いたつゆに満たされ、麺の上にいろいろな具が乗っていて、その具の特徴によってうどんの名前が規定されている（例えば甘く煮た油揚げがのっていると「きつねうどん」、かまぼこ煮たしいたげが乗っていると「おかめうどん」、そして小口ねぎとかつおぶしの場合「素うどん」というように）ものを連想するから、およそ一般のうどんとは異なる特徴を持っている独特のうどんと言えよう。初めて食べた人は一様に驚く。何に驚くかという、つゆの少なさというその形態にである。次に驚くのは麺の太さにである。最後に具がないということにである。

この独特な伊勢うどんは、江戸時代以前から、うどんに味噌作りの際に出来る上澄み(=たまり)を少しかけて食べていたという。その当時は「素うどん」とよばれていたらしい。その後、鯉節などでとっただしを加えて食べやすくし、約360年前に、伊勢市浦田町橋本屋七代目、小倉小兵さんがうどん屋を開業したのが「伊勢うどん」の始まりと言われている。したがって伊勢うどんは伊勢市を中心に食べられてきたもので、当然伊勢参りの人々にも供されていた郷土料理である¹⁾。ちなみに伊勢で最も有名だったうどん屋は、古市町の「どぶ六」であったと言われている。参拝者は外宮から古市町を通り、ここのうどんで腹ごしらえして内宮へ向かったという。そして「どぶ六のうどんを食べてきた」というのが、みやげ話となった。このことは中里介山をして著書『大菩薩峠』の中で、「どぶ六のうどんは雪のように白くて玉のように太い、それに墨のように黒い醤油を点滴ほどかけて食う、このうどんを生きているうちに食わなければ死んで閻魔さんに叱られると、土地の人にこう言い囃されている」と書かしたほどである。²⁾

うどんの起源は、奈良時代に唐から伝えられた「索餅」「麦縄」と呼ばれた麺であると考えられている³⁾。

このころは、小麦粉を捏ねて手で伸ばして太い麺状に作って、みそだれを付けて食べていた⁴⁾。このことから考えると、伊勢うどんは、江戸時代も今日も、この原形を留めている食べ物ではないかとも考えられる。

一般的に人々の交流は文物の交流をもたらすことを考えると、伊勢で食べた珍しいものは、伊勢参りに参加した人々によって、参加者のふるさとに伝えられ、その地に広まるはずである。しかし全国広しといえども、いずれの地域にも類似のうどんが見られないと言うことは逆に不思議なことである。江戸中期の最高潮のころには農閑期の12月から3月の4ヶ月間に300万人お参りしたという記録がある。にもかかわらず、である。平成17年度三重大学の卒論指導で、県内の喫食の広がりを調査したが、伊勢市・鳥羽市を中心とし、その周辺地域では日常的に、昼食時に食べられているが、その他の地域ではかなり少なかったことから、三重県の中でも伊勢市とその周辺に限局された郷土料理と言えることが分かった。

伊勢うどんの珍しい形態は伊勢参りの大勢の客をさばくため、麺にさっとタレをかけて出す、今で言う「ファストフード」的なアイデアで誕生したという説もある。しかし伊勢うどんは麺が太いため、茹でるのに1時間もかかる、いわばかなりのスローフードである。したがって市販の麺に乾麺・生麺は無く、全て茹で麺である。ゆで麺であるのでさっと茹でて、つゆを温めてかけるだけで手軽に食べられる。

三重県では、伊勢うどんに適した小麦(品種登録名「あやひかり」)の開発により、三重県産小麦粉を用いた地域特産品登録を行い、伊勢うどんの活性化を図っている。(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 山口屋ホームページ <http://www.iseudon.jp>
- 2) 西村謙二代表：聞き書三重の食事 日本の食生活全集24、p309、社団法人農山漁村文化協会、東京(1987)
- 3) 西山松之助ほか：たべもの日本史総監、p110、株式会社新人物往来社、東京(1994)
- 4) 岩崎信也：「うどん」今昔、食の科学、5巻(No.315)、p17

●主な材料:小麦粉、食塩

◎製造元:大矢知手延べそうめん組合〔創業は200年位前といわれる〕 四日市市大矢知川北
●生産量(14年度):ひやむぎ 13万6000kg強、そうめん 2万3000kg強

大矢知そうめんの特徴

前日に小麦粉と塩を加えて練り上げ、早朝から手延べ作業にかかる。棒のような太さから除々に細く延していく。今では機械化されたが、しっかりとした舌触りとその風味は伝統を守っている。

歴史・言われ

大矢知そうめんは江戸時代の末期(約200年前)から「三重の糸」「伊勢そうめん」の商標で、農業の副業として生産されている。「ひやむぎ」は50年ほど前からこの地区はつくっているとのことである。昔は他地方でとれた小麦を、朝明川の水の力で粉に挽いて作ったもので、一貫生産されていた様である。なお、言われはひとりの旅の僧侶が朝明川のほとりの農家に一夜の宿をお願いしたところ、快く宿泊させてくださった。そのお礼にそうめんの作り方を伝授されたと記されている。

明治の始め頃、兵庫県の「灘そうめん」の近代的生産方法が伝承されると生産量は多くなり中部地域にまで出荷されるようになった。戦前は400軒ほどが生産をしていたが、今は30軒弱の家内生産工業で、粉を「ねる」等の作業は機械であるが、麺を伸ばすのは両手で持った棒であるのがこの大矢知の手延べそうめんである。その日の温度、湿度等を長年の経験と「勘」をたよりにJISに決められた太さをつくっている。一たん小麦粉に水を入れてねると親の死に目にあえないと言ってきた仕事の一つであってこの仕事を辞める人が多いとのこと。特に昭和20年代、材料が手に入らない時に辞めた人が多かったとのことである。めんを「のばす」時の油は(わたの実油)を今は用いている。地元大矢知地区での小麦の生産は無く、大矢知地区を含む三重県北勢地区で小麦を生産しているがその小麦を買うのではなく、粉専用の材料屋から買った中力小麦粉を使用

している。生産は12月から翌年3月までが最盛期、厳しい寒さの中作業が行われている。現在では21戸だけとなり昔からの天干しをする家は少なく生産戸数も減少している。

昭和30年頃になると「三重の糸大矢知手延べそうめん組合」組合長人見氏により「手延べひやむぎ」が考案された。これが好評となりひやむぎの生産量は増加した。その背景には麺を乾燥させるための寒風の鈴鹿おろしと朝明川の良質な水および気候風土に恵まれている。ひやむぎの生産方法は、粉に水を入れこねてのばし、機械で細く切るので早く生産できるとのことで、今では生産に時間がかからず1年中生産ができるひやむぎやうどんが主流となってきている。またひやむぎの生産量が圧倒的に多い。なお、以前ひやむぎの中に色の付いたのが入っていたが、これはひやむぎとそうめんとを分けるための目印のようなものだったとのこと。今は長さ太さが違うので、その必要が無くなったとのことである。

そうめんは出来た年の一年物より、梅雨を越して製品にしてから2年3年と寝させた物の方がおいしくより良品であるとのこと。それを「厄あがり」という。

そうめんは夏の食生活を豊にする多くの食べ方があり、伝統的には七夕行事やお盆の行事に多用される。また寒い時には温かくして「にゅうめん」という食べ方も出来、淡泊な味であるので、どのような味付けにも馴染むし、利用範囲の高く保存の効く加工品である。

(文責:岡野節子、広瀬元久、成田美代)

参考文献

- 1) 中日新聞:(2004.2.24)
- 2) 佐久間利秋:三重の味, p.53, 三重県観光連盟(1980)
- 3) 三重県フィールド研究会編:三重県の伝統産業, p.55~56, 三重県良書出版(1980)

志摩地方では古くから農家でさつまいもの煮切り干しが作られてきた。これが「きんこ」と言われ、子供や海女のおやつや漁船員の食料として食べられてきた。ナマコの腸を取り、茹でて乾燥したものを「きんこ」と言うが、形や色が似ているところからさつまいもの煮切り干しを「きんこ」と呼ぶようになったと言われている。海に遠い阿児町の北部では、きんこと呼ばずに「につきりぼし」、鳥羽市加茂では「につきんぼ」、磯部町では「につき」と言われていた。以前は仕上げに白い粉を吹かせていたがカビと間違いやすいので近頃はしなくなった。

昭和58年にふるさと特産育成開発事業(県単独事業)導入により、さつまいもの加工についての実態調査が実施され、59年に農協で、きんこの共販がはじまり、品質向上につとめ、61年にはきんこの品評会が開催された。また波切には、共同加工施設も完成した。62年にはきんこの原料に単人いもを用いるように勧められ製品の均一化が図られた。

「単人」はきんこの加工品としての出来具合がよく、甘味、色合い、色つやがよく、栄養的にもカロテンの含量が多いという特徴がある。

きんこの加工工程

原料選別 → 水洗い → 皮むぎ → あく抜き → 煮る
 → むらし → 放冷 → 切断 → セイロ並べ → 乾燥
 → 仕上げ → 選別・包装 ※煮てから皮をむくところもある。

きんこの加工時期

きんこは11月下旬から1月下旬、西風の寒風が吹き、天気が安定した時期に作る。雨に当てたり、温暖にな

ると、カビが生えて製品にならない。

きんこの作り方

【材料】

さつまいも……………10kg

※掘ってから1ヶ月以上経ったものを使う。

作り方

- ①さつまいもは水洗いし、皮をむき水につけあく抜きをする。
- ②さつまいもの大きさを揃えて(大、中、小の3群)網袋に入れる。
- ③大釜に②のいもを大、中、小の順に入れ、水をいもがかぶる位入れ、落しぶたをして煮る。沸騰する直前までは強火で沸騰したら弱火にし、いもが割れないようにゆっくり約1時間煮る(煮すぎると崩れやすく、煮足りないと固いので注意する)。
- ④火を止めて、むらしてから網のまま取り出す。
- ⑤人肌くらいになったら簾に並べ、しばらく冷まし15cm中に縦切りにする(大きいのは2～3つ切り、小さいのは丸のままよい)。
- ⑥⑤を竹の簾に並べて、天日乾燥させる。3～4日干したら裏返す。天気の良い日は夜干しにするが、雨には絶対あててはいけない。夜露の多いときもビニールをかける。
- ⑦表面が乾いたら桶等に入れ、蓋をして内部の水分がいもの表面に出てきたら再度干す。これを2～3度繰り返す。
- ⑧保管する場合はビニール袋に入れ、冷蔵庫に入れておくといい。

(文責：真弓多喜代)

現在こんにやく芋を作ってみえる農家では自給用としてこんにやくを作られる。その作り方はいろいろあるが、松阪市と宮川村で聞き取った4通りの方法を紹介する。

【その1】松阪市御麻生菌町の故山岡梅生様(大正10年生まれ)より昭和59年に伝授していただいた。

【材料】

こんにやく芋	1 kg
ぬるま湯	1.5~2 升
生石灰	50 g
└水	少々

【作り方】

- ①こんにやく芋は竹串がささる位迄茹でる(大きいものは切って茹でる)。
- ②皮をむいて、芋つぶし器でよくつぶし、湯を少しずつ加え混ぜ、そのまま1時間位ねかせる。
- ③生石灰に水をたらしかけ煙をあげ、ポロポロにくずれる迄おき、 $\frac{1}{2}$ カップ位の水を加える。
- ④②をのり状になる迄よく練り、③のアク水を加えて手早く混ぜる。
- ⑤バットの様な容器に流し表面をなめらかにする。
- ⑥固まったら切って茹でる。

【その2】松阪市御麻生菌町の近藤美代子様(昭和16年生まれ)より昭和60年に伝授していただいた。

【材料】

こんにやく芋	1 kg
ぬるま湯	1.5~2 升
(50~60℃)	
無水炭酸ナトリウム	15 g
└湯	100ml

【作り方】

- ①こんにやく芋は竹串がささる位迄茹でる。
- ②皮をむいて、荒く切っておく。
- ③数回にわけてミキサーに芋とぬるま湯を入れてしっかり混ぜる。
- ④ボウルにあけて1時間位ねかせる。
- ⑤無水炭酸ナトリウムに湯を加えて溶かす。
- ⑥のり状になる迄よく練り、⑤のアク水を加えて透明になる迄手早く混ぜる。
- ⑦バットの様な容器に流し表面をなめらかにする。
- ⑧固まったら切って茹でる。

【その3】宮川村領内地区明豆 堀 是夫様(昭和12年生まれ) 平成12年12月9日実演により。

【材料】

こんにやく芋	1 kg
熱湯	3 ㍓
アク水	おちょこ5杯
(ソバアク)	

【作り方】

- ①こんにやく芋は竹串がささる位迄茹でる。
- ②皮をむいて、荒く切っておく。
- ③数回にわけてミキサーに芋とぬるま湯を入れてしっかり混ぜる。
- ④ボウルにあけて1時間位ねかせる。
- ⑤アク水を加えて手早く混ぜ、バットに入れ、表面をなめらかにする。
- ⑥固まったら切って茹でる。

【その4】宮川村領内地区明豆 堀 是夫様の時間短縮法 平成12年12月9日実演により。

【材料】

こんにやく芋	600 g
水	3 ㍓
アク水	湯のみ8分目
(ソバアク)	

【作り方】

- ①こんにやく芋の皮をむき、すりおろす。
- ②鍋に分量の水を入れ、その中に①を入れて、火にかけてよくかきまぜる。
- ③よく煮立てて固まるようになったら、60℃位に冷ます。
- ④アクを入れてよく混ぜると透明感が出てくる。
- ⑤手の平で丸めてお湯におとし、茹でる。

製造方法は家毎による大きな違いがある。その一つめは、芋を茹でて製造する方法と生芋をすりおろして製造する方法の違いがある。二つめは、凝固剤としてのアクの違いで、昔から生石灰・無水炭酸ナトリウムの他に一般的に業者が使用する水酸化カルシウムを使用したり、又、ソバやごまの木(殻)を燃やした灰でアクを取って使っている。灰アクで製造したこんにゃくは一番美味だと言われている。

◆こんにゃく料理のコツ・ポイント

こんにゃく料理をおいしく作るには、下ごしらえが大切である。こんにゃくは、ほとんどが水分なので、

そのまま使用すると水っぽくなり、味がなじまない。しっかり水分を飛ばすためには、たたく、空炒りする、茹でる、揚げる等する。下ごしらえをして、水気を取り除いたこんにゃくを素材に、料理すると、歯ざわりのある美味な料理になる。

郷土料理には、さしみ、田楽、おでん、煮物、きんぴら、ステーキ、すし、汁物と幅広く利用される。

郷土の加工品には板こんにゃく、糸こんにゃく、玉こんにゃくなどがある。

(文責：扇田節子)



あさま小葉の漬け物

⇒P128

作り方は簡単だが、材料のあさま小葉はその生産地が伊勢市朝熊町近在でしか育たない珍しい菜である。小葉の栽培に欠かせないのが、厳しい冷え込みと霜で、小葉の生育期間に5～6回霜が降りると柔らかくて風味の増す漬け物が出来る。平成16年は暖冬で一度も霜が降りず柔らかい菜が出来なかった。平成17年は、雨が少なく乾燥で根が養分(肥料)を十分に吸収しないため生育が悪かった。秋に順次種をまき20cm～25cmほどに成長したら、11月下旬～3月上旬にかけて順次刈り取り漬ける。出荷はすべて農協を通じて、市内のスーパーや県外の漬け物業者、一部市内の漬け物業者に運ばれ、スーパーで販売されている。近年、朝熊町の出荷量は少なくなり、隣の一字田町の方が出荷量が多い。

地元では「おはぎのとも」とも呼ばれて、戦前はほとんど自家消費や親類縁者のお使い物として漬けられていて、市内にもあまり出回ってなかった。

昭和52年三重県の「ふるさと産品五品目」に選ばれたが、それにはあさま小葉生産組合を立ち上げ、農協や地元スーパーを巻き込み、活動した当時の朝熊町区長の川上幸吉氏の尽力がおおきい。

▷調査協力者：藤原 巖氏(朝熊区長・あさま小葉生産組合長、伊勢市朝熊町)

【材料】

あさま小葉

塩 ……小葉の量(重さ)に対して4～5%

【作り方】

- ①小葉を水洗いして塩もみして漬ける。
- ②前日に漬けて翌日水が上がってきたら、重石を減らす。夕方に出来上がる。
- ③食べ頃は3～4日。従って、自家用には一度に多く漬けず、無くなれば又漬ける。
- ④そのまま刻んで食べる。また醤油や削り節、化学調味料を振りかけて食べる。冬温かいご飯にのせて食べるのも格別。

【コツ・ポイント】

- 出荷する場合は塩を6%にする。理由は保存料を使用しないため、日持をよくするため。

(文責：増井紀子)

参考文献

- 1) 日本の食生活全集 会代表西村謙二 聞き書き三重の食事、304頁、社団法人農村漁村文化協会、東京都港区赤坂7丁目6-1
- 2) 企画・編集 RON/印刷 オリエンタル印刷株式会社/発行 百五銀行 経営企画部 広報室 津市岩田21-27 平成3年4月発行 すばらしき“みえ”●伝統の産業/あさま小葉

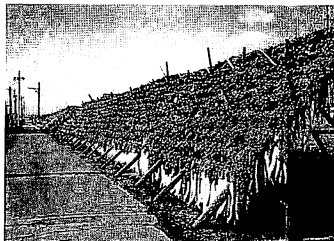
伊勢たくあんをつけるのは、太くて円柱状部分が長く、皮が厚く、きめの細かい首の白い品種である御菌大根を使用する。御菌大根は、宮重大根と練馬大根とを交配してできたと言われ、明和町・小俣町では稲の裏作として栽培されてきたと伝えられている。

秋11月に明和町の農協では御菌大根のセリ市が開かれる。セリ市にはすでに水洗いし、乾燥のための稲架掛けするのに便利がよいように、4本を葉の部分で1束(1からげ)にした状態で出される。50cmぐらいに成長した白い大根が延々と並べられた様は壮観である。

「さあ、いくら一つ」。生産者毎に競りが行われ、そのたびに発せられる農協職員の威勢のよい掛け声は参加者の心を鼓舞し、おいしい伊勢たくあんへの願いが込められている気がするほどである。今では後継者不足などで生産農家は減っており、競り市が開かれるのは明和町だけとなっている。11月から12月にかけて3回開かれるという。伊勢市や小俣町、明和町の漬け物業者はこれを競り落とし、稲架に掛ける。

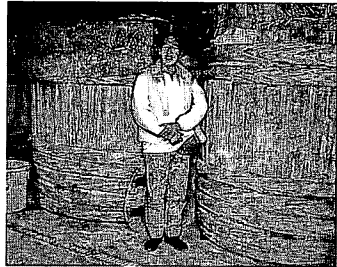
漬け物業者は、せりが始まる少し前に稲架を組んでおく。稲架を組むのに使う木の棒は夏の間物置に保存するが、最近は腐らない塩び管に変わってきた。稲架に大根を干すのはかなりの力仕事である。稲架掛けされた大根の列は、秋にはこの地域の風物詩ともなっている。かつては農道脇を埋め尽くすほどの大根の列であったという。そしてちょうど大根が「の」の字に曲がる位まで乾燥させるのである。10~14日間干すことになる。

伝統的な方法を守って漬ける業者は今では数軒しかないが、そのうちの一人、林商店の社長は、大根の乾燥が終わると、人間の身長より大きい21石(3,780ℓ)入りの杉樽を使って漬け込むという。この樽は100年からのもので、酒屋から購入したもの



稲架に干される御菌大根

であるという。昔から使い込まれてきた樽に、隙間無く大根を並べ、塩、発酵した米ヌカ、甘味を出すための柿の皮、茄子の葉、唐辛子、昆布、着色用のウコンを加



漬け樽—この大きさを見て下さい—

え、大根と交互に漬け込み、重しをする。漬け込んで2・3ヶ月すると、大根に独特の味と香りがしみこみ、おいしい伊勢たくわんが出来上がる。林商店では2年間漬け込む「ひね漬け」、つまり古漬けのたくあんを作っている。樽の面に白く浮かんできた溶けきらない塩などの成分、いわゆる「華」が消えた時が漬けあがり、出荷できる目安になると林さんは話す。

御菌大根の漬け物は明治の終わり頃個人用から商売用に漬けられるようになり、農業の副業として加工されてきた。出来た漬け物は「こうこ[香々](たくあんの関西での呼び名)」と呼ばれ、昭和2年に開通した参宮急行電鉄(参急)を利用し、行商の形で関西(主に京都)に売りに行っていた。昭和のはじめ頃からは、「伊勢たくあん」の生産地として全国に知られるようになった。なお、神戸と大阪では味の好みが異なったので、それぞれに合う漬け方をしたと林社長は話す。その頃、4斗樽で70万樽が出荷されるという日本で生産量がNO.1であったといわれる。しかし、時代の流れで、御菌大根を作る農家、伊勢たくあんをつくる農家・業者がどんどん減り、現在では御菌大根を稲架干して手作りで漬けている漬物屋は数軒しかない。林商店では今後もあのてんびんをかついで京都や大阪へ売りに出かけたことを思いだしながら、昔からの漬け方にこだわり続け伊勢たくあんを提供し続けたいと話されている。

(文責：成田美代)

参考文献

- 1) 林商店のホームページ