食材1 しょうろ［松露］

担子菌類ショウロ科。学名*Rhizopogon roseolus*。

春と秋に、海岸の松林を歩いていると見つけることが出来た白い球形の弾力あるきのこである。扁球状または不規則な塊状で、直径１～５㎝。成熟に伴って、また地上に出てきたり空気に触れると淡黄褐色から茶褐色に変色していく。なお、山にも類似のものを見つけることが出来るが、毒性があるので注意が必要である。ちなみに、トリュフのことを日本語で「西洋松露」というように、ころっとした形状や貴重さの点でトリュフと似ている。

名前の由来については、本朝食鑑(1695年)では、「松の津気が凝結してできたもので、それで松露というのである。」と述べられているという。

和漢三才図会（1713年）には「傘、柄はなく、形はむかごに似ていて円い。外側は褐色で内側は白く、肉は柔らかくて脆く、味は淡泊で甘く香りがある。傘のまだ開かないマツタケの風味に似ている。」とある。

食用にするのは、未熟で内部がまだ純白色を保っているもので、これを高級とし、吸い物の実や塩焼き、茶碗蒸しの具などに利用された。成長して内部が黄褐色を帯びてきたものは食材としての評価はやや劣るがまだ食可能である。しかし４日位経つと、さらに成熟が進んで弾力を失い、色も黒褐色になって一種の悪臭を発する様に成り、さらに液状化し、食用には不可能である。

料理の方法については「料理物語」に「海岸砂丘の黒松林に６月から秋にかけて出る。梅干し大の球形をし、赤褐色である。松の根に菌根を作り、土の中に出来るので、熊手で表土を掻いて採る。直火で焼いたり煮たり、吸い物種、茶碗蒸しにする。ゆがいて白酢。」また他のページには「松露飯などにすると、持ち味が楽しめる。」などの説明があり、江戸時代には盛んに食べられていた様子がうかがえる。

近年、土壌に炭を混ぜたりして、人口栽培が試みられている。[1)]

小型球形の形や「松露」という漢字が風情を醸しているせいか、この名がついた和菓子が見られる。表面に砂糖衣をかけた丸い菓子であったり、カステラ生地で漉しあんを包み丸く成形したものなど、態様は様々である。

（文責：成田美代）

参考文献

１）藤原直也：アカマツを利用した菌根性きのこの栽培、岡山大学研究報告、2010

食材2 亀

志摩市和具において、大正期から昭和初期の食生活調査の聞き取りをしている中で、海亀が上がると食べたという話が聞けた。亀を魚とみなしている食の文化である。この地では亀は幾分訛って「かみ」と表現し、魚は「いお」と発音することから、「かみのいお煮」と呼ぶ料理である。料理は、身を砂糖溜りで炊く場合と、濃い味噌汁で炊く場合とがある。しかしながら、亀を捌いたり煮たりすると、臭い強烈な匂いが出るため、家の外で調理し、煮炊きも外ですると言う。漁村でも農村でも、お金にならないもので食べられるものは、総て料理して日々の食生活をつないでいた。大正期から昭和初期の食文化としての海亀を食べる話である。

（文責：大川吉崇）

食材3 うさぎ［兎］

うさぎは、ウサギ科の哺乳類の総称。草食性で繁殖力が強い。肉は食用に、毛は羊毛とまぜたり筆の材料にする。[1]

わが国では、殺生を禁じる宗教的制約から鳥以外の動物の肉を食する習慣は避けてきたが、うさぎは慣習的に「羽（わ）」と数えることで、他の動物と区別して食用にした。

『徳川実紀』延享３年（1746）１月１日には、「嘉儀旧例の如し、老臣兎の吸物をたまはり」との記述がある。「うさぎの吸物は、江戸時代、将軍の元旦の祝膳に出されたあとで、初登城の大名、幕臣たちに下賜された」[1]。

また、津藤堂藩に於いては、『中川蔵人政寛日記』[2]に次のような記述がある。「嘉永六年（1853）弐月陸日昨日獲之兎侍組并加入江一疋銕炮役并大砲組へ壱疋遣残一疋屠候而中皿に一盛三宅源蔵渡邊七郎へ遣残次一統へ遣候事」[3]の記述の通り。「うさぎ狩り」の獲物を藤堂家の家臣たちへ配分し、一部は解体処理のうえ食肉として配分している。このように江戸時代の武家社会では、うさぎを食したという記録が残っている。なお、ここでは兎の数え方を「疋（ひき）」としており、興味深い。

うさぎ狩りは、銃や猟犬などを使わずに、うさぎの棲みそうな一角へうさぎを追いこんで捕獲する。集団訓練を兼ねた冬の競技でもあった。

現在の三重大学生物資源学部の前身である三重高等農林学校時代に、大正12年から昭和11年まで毎冬恒例の行事として「うさぎ狩り」が実施された。同校の古い同窓会誌には、「毎回獲物で作るさつま汁が楽しみであった」との記述がみえる。[4]

昭和42年頃津市内に「うさぎ有ります」の看板が有った。戦中戦後の頃までは、淡白でクセのない兎肉は味ごはんやカレーライス又は野菜と炊き合わせるなどの料理に一般的に広く利用されていた。

しかし、現在は自然環境の変化で、道端にごく普通に生えていたハコベラなどの雑草も少なくなって、うさぎを飼うことも出来ない。古くからの食文化が忘れ去られるのも当然かと思う。

（文責：薮本治子）

■参考文献

1）日本国語大辞典
2）中川蔵人政寛日記
3）『中川蔵人政寛日記』大橋メモ「兎狩り」
4）創立50周年記念誌農学部

料理・加工品1 なべいた

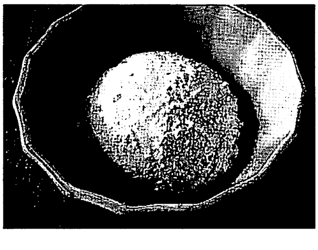
少なくとも40年以上前のことである。ごはんを炊いた後、木製のお櫃に入れていた頃のことである。お櫃の中のごはんが夏の暑さで弱ってくる（いたみかかってくる）と、竹のザルに入れて水で洗い、水を切ってボールに入れ、ここに小麦粉と少量の塩を加えて、こねてコロッケのような形にし、フライパンに油を敷き、両面をこんがり焼く。これを主食やおやつにして食べた。名前の由来は定かではない。

（文責：広瀬元久）

料理・加工品2 乳（ちち）の豆腐（北勢）

四日市市高角町の郷土料理。昭和58年頃まで続いていた。

昔、牛を飼っている家で牛がお産をしたあと、乳がまだピンク色で、出荷出来ない乳（初乳）ができるが、これをもらってきて固い豆腐にし、醤油をつけて食べたり、みそ汁の具として使っていた。



材料の量に対して、仕上がりを何人分というのは難しい。

【材料】

牛の初乳……………………500mℓ
酢……………………………100mℓ

作り方

初乳を鍋に入れ煮え立つ直前に酢を回し入れ、固まってきたら、ザルの上にサラシを敷いて、押さえて水分を抜く。

（文責：みえ食文化研究会）

料理・加工品 3

鮎の粕漬

多気郡多気町多気駅前「いっけん屋」、この店のみが作っていた。そして昭和20年くらいまでのことで、現在、店はない。

大阪、京都方面へ出荷していたとのことであった。

作り方

①鮎の内臓を出し、開きにして塩をふる。(内臓はうるかとして塩味をつけて売る)

②一日陰干しにする。えらのところに竹ひごのような「ひも」を通す。

③みりんと酒粕で一週間ほど漬け込む。粕から出して、焼いて食べる。

(文責：広瀬元久)

料理・加工品 4

川魚とどじょう汁

昭和45年頃までは、津駅西口に存在していた小川に大雨が降ると、一方を平らにした大きい網(「大たも」と呼んでいた)を川底に付けてドジョウを捕った。平常時には、大きいフナ(鮒)やモロコ(諸子)、そして石垣にウナギ(鰻)が住んでいるので時としてこれを捕る人もいた。ドジョウは、殆どの場合大雨の後で、田から流れてくるのだろう、増水時に捕った。

川魚は、井戸水をタライに入れ、そこで1週間ほど飼って、泥を吐かせてから焼いた後に醤油味で煮付けとした。ドジョウは4日ほど泥を吐かせ、こちらはみそ汁の具とした。ドジョウも魚も佃煮にすることは無かった。

小川の川幅は6mほどだったが、津駅西50mのところでトンネル状に成っていて、奥の行き詰まりが津偕楽公園の蓮池(俗称「下の池」)に繋がっていた。その蓮池には更に上から巾4mほどの小川が下部田(しもべた)池から流れ込んでいた。下部田池の水の流れ落ちるところには、赤腹のイモリが何時も幾匹か住んでいた。そしてこの小川には、真っ黒の小型のサンショウウオも居た。こうした魚類は、昭和30年代に入ると「水が汚れた」と捕らなくなる。そして〝どじょう汁〟の食習慣もこれと相応して一気に消えた。

現在養殖されているどじょう

(文責：大川吉崇)

どじょう汁(卵とじ) ●伊賀市阿山町丸柱の郷土料理

伊賀地方で作られていたどじょう汁を紹介する。地域によっては養殖物が入手できることがある。どじょう汁という名前であるが、これは「どじょうの柳川鍋」に近い料理である。

【材料】4人分

どじょう	200g
卵	3個
ごぼう	200g
砂糖、醤油	各大さじ2
だし汁	2カップ

作り方

①どじょうを鍋に入れ火にかけ酒を振りかけ、いりつける。

②ごぼうは笹がきにし、水さらししておく。

③鍋に調味料を合わせて、煮たて、①のどじょう、②を水切りして入れ、ごぼうが煮えたら、とき卵でとじる。

エピソード

- 鍋の中でどじょうがキューキューと泣くので、ふたをして飛び出さない様にする。

(文責：みえ食文化研究会)

料理・加工品 5

土堺玉（中南勢）

津市河芸町赤部の郷土料理。平成10年頃まで続いていた。親鸞聖人の通夜の日１月15日にお寺（法蔵寺、現在無住）にお参りをした後で、茶碗と箸を持った大人、子どもが円になって並ぶ。そこへ、年寄りの人が、茶碗にどべ玉を山盛りに盛っていく。その後皆でいただく。

【材料】50人分

米	７升５合
鶏肉	２kg
人参	15本程度
ごぼう	８本程度
砂糖	１kg
醤油	１本
酒	１本
ねぎ	１把

作り方

①米は洗って水に浸しておく。
②鶏肉は細かく切る。
③人参はささがきにする。
④ごぼうはささがきにして、水に浸けてアクを抜く。
⑤鶏肉、人参、ごぼうを砂糖、醤油、酒で煮る。
⑥かしあげた米に⑤の煮汁と水を加えて炊きあげる。
⑦炊きあがる寸前に⑤の具を乗せて15分程度蒸らす。
⑧小口切りにしたねぎを加えてかき混ぜて、まりのような３～４㎝の丸いおむすび（どべ玉）を作る。

コツ・ポイント・エピソード

- どべ玉は、年寄りとその親戚の人10名から15名が集まって作る。作ったどべ玉はおひつに入れていく。人寄り事のレシピなので家庭で作る場合は気をつける。

（文責：みえ食文化研究会）

■参考文献
1）河芸町教育委員会編：かわげの伝承、P134、H6.3発行