



会津の郷土料理 石田明夫

二〇一七年、「赤べこ」が誕生して四〇〇年目

圓藏寺虚空藏堂が、慶長十六年（一六一一）会津大地震で倒壊したため、『柳津円藏寺之記』元和三年（一六一七）夏蒲生秀行夫人が法界商人により再建した時、『揚津秘録』によると只見川から材木を運び上げるのに苦労していました。すると、どこからともなく「赤べこ」（赤牛）が現れ、材木運搬を手伝ってくれました。なかでも、最も赤色のべこ（牛）が最後まで手伝ってくれたため、堂は完成します。赤べこは、虚空蔵菩薩様の使いとして感謝されています。体の悪い部分を牛の体になぞらえ撫でると、体が良くなるとされています。

粟饅頭の由来

粟あわ饅頭は、天明二年（一七八二）から八年の大飢饉の時、米が獲れず粟を寺に供え、飢饉の克服を願ったところ、飢饉が治まったのです。そして、粟を奉納するようになり、文政十三年（一八三〇）には、柳津で大火があり、街や堂が消失し、それから、災難に遇わないように、縁起を担ぎ、粟饅頭作り奉納したのが広まったものです。

なお、門前町は戦国時代から続くもので、最盛期には月光寺の伝承から三十六坊あったとき、『新編会津風土記』には「岡本」「月本」「柳本」「桜本」「杉本」「塔の坊」の六坊が書かれ、今でも月本坊「月本旅館」と塔ノ坊「あづまや」が旅館として続いています。桜本には、伊達政宗との関係を示す文書があり、あづまやに上杉景勝が豊臣秀吉に送った文書が残されています。

また、菊光堂は戊辰戦争で八月二十九日から九月六日まで長州藩ら攻撃を受けますが、当時の僧らの努力で消失は免れます。当時の弾痕が堂に残されています。

鯉の甘煮（うまに）

会津地方の冠婚葬祭で、必ず出されたもので、甘辛く煮たものです。鯉は癖があることから良く洗いのお湯と一緒に鍋に入れて二回ほど茹でこぼし、鍋に醤油、酒、たっぷりの砂糖を入れて長時間煮詰めたものです。圧力鍋で煮込むことから、骨まで食べられるようになります。鯉は、江戸時代後期には京都府舞鶴の万願寺から伝わったことから「万願寺鯉」と呼ばれてまし

た。戊辰の会津戦争では、若松城での籠城戦の時、娘子軍の中野竹子の母幸子らは、萱野権兵衛から護衛二人を付けられ、二十八日西出丸から若松城に入った時、松平容保公がいた鉄門に万願寺鯉七尾を持参しています。また、籠城戦の時、会津藩と西軍は、毎晩食糧確保のため、城下の屋敷内にある池に蚊帳を使用して鯉捕りをし、鉢合わせになり、斬り合いとなることもありました。今では、会津では東山温泉など一部でしか食べられませんが、会津から伝わった郡山市は全国一鯉の生産量も多く、鯉料理の産地として知られるようになり、米沢市の鯉料理も会津から伝わったものです。

会津地方では、饅頭を天ぷらにして食べる風習があります。これは、葬式等で饅頭をお供えますが、日数がたつても美味しく食べられるようにと天ぷらにしたのです。今でも、葬式では、ごぼうの天ぷら、さつまいもの天ぷら、赤飯、そうめんとともに欠かせない食材となっています。

饅頭のでんぷら

江戸時代会津藩が、文化四年（一八〇七）から文化六年（一八〇九）にかけ、江戸幕府の命令で樺太警備をした時、総勢一五五八名の会津藩士行きました。その時、北海道では、大量の鯉が取れることを知り、海のない会津では、鯉を安く仕入れ、干して会津へ運んだのです。鯉を、四角な陶器に入れて漬け込むために使用したのが鯉鉢の始まりです。そして、漬け込む際に味付けとして山椒の葉を加えて美味しくしました。

鯉の山椒漬

文化六年（一八〇九）にかけ、江戸幕府の命令で樺太警備をした時、総勢一五五八名の会津藩士行きました。その時、北海道では、大量の鯉が取れることを知り、海のない会津では、鯉を安く仕入れ、干して会津へ運んだのです。鯉を、四角な陶器に入れて漬け込むために使用したのが鯉鉢の始まりです。そして、漬け込む際に味付けとして山椒の葉を加えて美味しくしました。

二〇一七年、「起上り小法師」が誕生して四五〇年目

会津のお土産の代表の一つ「起上り小法師」は、岐阜から伝わったものです。織田信長が、斎藤道三の孫龍興が城主だった岐阜城を永禄五年（一五六二）の春と夏、同七年（一五六四）春、同八年八月、九月、同九年の九月に攻めますが七回失敗します。永禄十年（一五六七）八月、数万の軍勢を率いて攻め、ようやく攻略することができました。その偉業に対し、信長は、我、正に起上り最中也」といひ、家臣は「誠に然り」と答えたという。そのことは、家臣団に広く伝わります。永禄十一年（一五六八）氏郷は、蒲生賢秀が観音寺城の戦いで六角氏を亡ぼすと、信長の人質となります。氏郷は、信長の家臣団から「七転び八起き」の話しを聞き、立ち上がる姿を達摩にして広めていたことから氏郷は、家来に達摩を小さくして配り広めたもので、赤色は達摩を表しています。氏郷は、キリシタン大名であり、家臣にもキリシタン多くいたことから、達摩とは呼ばず男子を意味する法師と呼び、男子たるもの必ず立ち上がれとの願いを込め小法師と呼んだのです。岐阜では、達摩をかたどった「起上がり最中」という最中のお菓子があります。



やせ馬

「やせうま」とは、痩せた馬の背中に似ていることから名付けられた郷土料理で、昔は会津全域で食べられていました。蕎麦や団子の粉で餃子のような厚い皮を作り中にあんこや豆腐殻、漬物を入れます。それを焼いたものは「焼きもち」といいます。今では、裏磐梯の桧原地方と猪苗代湖西岸の会津若松市湊町でわずかに食べられています。

角巻き(このまき)・ちまき

六月から七月ころに食べられるうるち米を入れて笹葉で包んだ三角形の食べ物。蒸してあることから日持ちがあり、黄粉などを付けてたべます。『会津風俗長』文化四年（一八〇七）にも五月節句で食べられた記録があり、広く一般庶民で食べられていました。

縁起ものの「切り昆布」

会津地方で歳とりから正月にかけて出される郷土料理で、「悪い縁を断ち切つて、細く長く喜びを迎え入れる」の意味があり、広く食べられています。そのため、昆布を細く切り、人参やスルメも細く切り、酒やみりんで調理し、昆布のヌメリが長く伸びるものです。福島地域のイカと人参だけを混ぜた「イカ人参」とは異なり、昆布が入っています。

えご

「えご」とは、日本海沿岸の北陸地方の能登半島から新潟県にかけて採れる「えご草」を原料にした加工品です。見かけは黒こんにやくのようですが、ひじきのようなえご草が一部混入して、酢醤油で食べるのが一般的です。北陸から新潟で食べられ、会津では、喜多方地方

と只見川沿線で食べられています。手間が掛かることから、冠婚葬祭やお祭り、来客など特別な日に出され、喜多方のスーパーでは普通に販売していますが、会津若松周辺では食べられず、塩川から北で食べられる郷土料理です。

こづゆとざくざくの違い

ともに醤油味で、会津を代表する汁です。こづゆは、武家や商家で食べられていたもので、ざくざくは農家で広く食べられ、地域で呼び名が少し異なっています。具材は、こづゆは高級なものを使用し、小さく切られています。

「こづゆ」は本来、日本海側から伝わったので塩味でしたが、醤油味に変化します。「こづゆ」は、貝柱、きくらげ、豆腐、糸コン、玉人参、ごぼう、干しいたけ、里芋、青菜、銀杏、金糸玉子に醤油、出汁、酒を入れて作ったものです。

「ざくざく」は、大根、人参、ごぼう、こんにやく、干しいたけ、だし昆布、ニシン、里芋、細タケ、打ち豆に醤油と味噌を入れたものです。

朝鮮人参

滋養強壮に効果がある朝鮮人参は、八代徳川吉宗が享保十三年（一七二八）長崎奉行に命じ、種百余を朝鮮半島から取り寄せ江戸の小石川薬園で栽培をしたのが始まりです。享保十三年（一七二八）対馬藩の種子が全国に運ばれ、栽培されますが、成功せず、今市で栽培したものがようやく成功し、長野、島根、会津へ伝わります。会津藩では御薬園で種苗として導入されますが、成功せず、明和三年（一七六六）に今市から種子を取り入れると成功しました。そのため会津では「御種人参」と呼ばれています。



からし明太子の「樋口商店」
 福岡名産の「辛子明太子」
 は、会津藩士十一石二人扶持の樋口真彦の子で、明治五年に東京で生まれた伊都羽が作り出したものです。伊都羽は、朝鮮半島へ渡り、たら子が加工されずに捨てられていることを知り、また、漁民らがキムチを参考にたらの子に唐辛子まぶし、日持ちを良くし、自家用の保存用として食べていることに注目し、売り出したのです。それが評判となり、明治四十年には、店を釜山に移し、「辛子明太子」として樋口商店を設立し売り出したのです。それを、日持ちがして美味しいことから、船で下関の唐戸漁港へ運び売り出しました。しかし、昭和二十年の終戦で、樋口商店は店を閉め廃業したのです。その後、樋口商店からし明太子を仕入れていた四軒のうち、昭和二十一年に「ふくや」福岡で売り出し、他の三軒も生産を始め、いつしか福岡の名産になりました。

ソースカツ丼

昭和五年に会津若松市大町にある若松食堂が最初です。当初は、三角屋食堂からラーメンを習い、ラーメンを主に提供していたのですが、東京の早稲田で大正一〇年に始まったソースカツ丼の提供を始めたのです。キャベツを入れたのは、会津が最初とも言われています。若松食堂は、大町にあったことから若松で最も知られる食堂となりました。東日本大震災で会津でただ一人亡くなったのは、この食堂の主人です。その後、昭和二十年に白孔雀がデカ盛りを始め、昭和二十三年に中島食堂が煮込みソースカツ丼を開始しました。

会津ラーメンの歴史

会津のラーメンは、会津若松市米代一丁目の「三角屋食堂」が最初です。食堂の主人の西田さんが、明治時代に横浜へ出稼ぎに行き、そこで屋台のラーメンを食べました。そして、会津に戻り、食堂を始めたのが大正元年です。続いて、大正十三年に喜多方の源来軒を開いた蕃（ばん）金星氏は、中国浙江省から十九歳で熱塩加納の加納鉦山におじさんがいたため中国から会津に移住し、翌年屋台のラーメンを始めました。駅前には、昭和電工もありも三交替勤務で中国からの移住者もいたことから、朝から

市と喜多方市に集中し、会津若松では「江戸屋食品」、喜多方では「河京」「はずぬま」「五十嵐製麺」などが知られています。幸楽苑は、昭和二十五年会津若松の神明通りに電力会社を努めていた新井田さんが「味よし食堂」を始めたのが最初です。現在では、本部が郡山に移り海外にも店があります。白河は大正十年の亀源（今はなし）が最初です。

高田梅

葦名氏時代に高田を支配し、高田城を築いていた渋川氏は、城の南に一遍上人の弟子長阿弥を呼び会津美里町館南に時宗の長光寺を文安年間（一四四四〜四九）に開きました。渋川氏は、九州の豊後を支配していた大内氏の配下で、足利將軍家の働きと葦名氏の招きで十五世紀中頃、高田に来たものです。寺は、高田の商人義原左京義元の援助で建てられますが、長阿弥は、豊後生まれで、会津に来る時、豊後から「あんず」と「梅」の掛け合わせの「豊後梅」を持参し植えたのが、高田梅の始まりで、日本一大きな梅として知られています。梅とともに赤チソを入れますが、梅が豊作の時は、シソは不作とされ、その逆もあります。

豆腐餅とキャベツ餅

会津地方の中でも、猪苗代西岸の会津若松市湊町で食べられている餅で、軽く油で揚げた豆腐を生餅に混ぜて食べるものです。また、郡山市湖南町では、油で揚げたキャベツを餅の上に乗せて食べます。最近では、郡山市の西部へも伝わり食べられるようになりました。

ラーメンも開発しました。麺工場は、会津若松

マヨネーズをかけた「冷やし中華」や、冷たい

大阪のたこやき

全国的に知られる大阪のたこ焼きは、明治四〇年に会津坂下町の農家で生まれた遠藤留吉が始めて作りました。昭和八年、たこ焼きの元祖で肉とこんにやくを入れたラヂオ焼を開発し、大阪の今里で屋台で売り出しました。その後昭和一〇年に中に明石産のたこを入れ、「たこ焼」が誕生したのです。平成五年には、住吉大社近くの大阪市西成区に移転し、現在三代目です。会津屋のたこ焼きは、生地自体に旨みがあるのでたれを掛けないでシンプルにそのまま食べるのが一般的ですが、たれを掛けるとまた美味しくなります。現在大阪を中心に九店舗あります。

会津身不知柿（みしらずがき）

戦国時代周防出身の大内氏は、福島県二本松市小浜を支配していました。大内氏は、中国へ小浜の西念寺住職の夕安和尚を派遣し、持ち帰ったと伝えられるものに柿がありました。当時は、甘柿と渋柿の双方があったとされています。大内氏は、天正十三年（一五八五）伊達政宗に敗れ会津へ逃れ、家臣の宮森一族も一緒に入ります。その時、西念寺柿も持ち込まれたとされています。それが身不知柿のもととなります。会津では、漆器が盛んであり、柿渋を使用することからも多く栽培されました。渋は、紙に塗り、傘に貼り、または防水シート代わりに多く使用され、全国でも産地として知られていました。会津若松市門田町御山を中心とする区域が柿の名産として知られています。江戸時代には、神社などの秋祭礼には相撲が奉納され、柿がご褒美とされていました。身不知柿は、身が大きく、焼酎で渋抜きすることから種が無い。甘みもあり、二日酔いに効くとされています。多くの実を付けることから「身のほどを知らず」から「みしらず」と呼ばれるようになりました。徳川将軍に献上したところ「未だ、かかる美味の柿を知らず」と賞賛されています。現在では献上柿としても知られています。

馬刺し

平石弁蔵『会津戊辰戦争』慶応四年（一八六八）八月「各方面から傷病者が運ばれてくるので、日新館を臨時病院に宛てて収容し、幕府の医者松本良順が院長として、蘭法治療を施した。この時、牛馬を屠殺（とさつ）して、患者に食した」会津地方の肉食の始まりです。籠城戦中、傷病者に給する食物は、照姫が監督。本丸西隅に炊事場を設けた。羹蔬（こうそ・野菜を煮た

汁）魚肉鶏肉牛肉等を添え病室に運んでいます。生で食べられるのは、昭和三〇年に力道山が西出丸にプロレスに来て、西七日町の庄治郎商店で肉を買い食べたのが始まりです。

生蕎麦

会津で広く栽培されている蕎麦は、猪苗代町三ツ和で、平成十一年六月ほ場整備に伴い「惣座遺跡」が猪苗代町教育委員会によって発掘調査が実施され、直径一メートル深さ八十センチの土坑の底から蕎麦の種が人頭大ほど出土しました。年代は、出土遺物の年代から、西暦八三〇年から六〇年頃でした。信州大学の分析結果によると、信州系統の蕎麦であることが判明しています。千年以上前から食べられている蕎麦は、江戸時代になると蕎麦がきから麵にし蕎麦猪口で食べるようになります。江戸後期になると一般庶民も多く食べるようになります。会津本郷でも蕎麦猪口が大量に焼かれるようになります。

塩麴

塩、米麴、米を三・五・八の割合で大根、人参などの野菜や、イカなど魚を漬け込んだもので、三五八漬けと呼ぶ地域もあります。会津では、塩麴と呼んでいます。

棒鱈と鯖なまり

山に囲まれ、海のない会津では、貴重な蛋白源として、北海道の貿易の拠点だった松前からただ同然で、高田屋嘉兵衛、藤野四郎兵衛らが北前船で運んだのが「ニシン」と「棒鱈」なのです。また、鯖も当時は大量に取れたことから、頭と内臓を取り、茹でた「鯖なまり」も会津に樽で大量に運ばれ、海のものとしては一番食べられていました。

