# 水の文化食物保存の人大技名加減 水の文化 February 2016 No. 52





乗せてもらった。 海氷の外に引き出し、そのうちの1隻に まっているという。2隻のベルボートを と声をかけてきた。海岸にセイウチが集 んが「ベルボート(大型船)を出すぞ」 時のことだ。村のハンター長のジェナさ アの東端インチョウン村に滞在していた 「グレートジャーニー」の途次、シベリ

見えてきた。砂浜に横たわっているセイ ウチの数もすごいが、その周辺で泳いで て進む。やがて絶壁の下に、数え切れな いほどのセイウチが群がっている砂浜が 黒い岩肌に白い氷が混じる岩壁に沿っ

すると、ハプーンの先端だけがはずれる。

嚇するセイウチもいる。「ウォー、ウォ ー」というセイウチの大合唱が続く。 ちょっと近寄っただけでも臭い。身体を その息は、腐ったような臭いを発して、 顔を出すと、シューッと息を吐き出す。 銛の先端がセイウチの皮膚に食い込む。 大きく水面上に押し上げて、こちらを威 水面に顔を出したり、潜ったりしている。 っている2人が銛を構えた。セイウチは いるセイウチもたくさんいる。 ボートのエンジンを停めて、船首に立 射手が回転銛(ハプーン)を放った。

ウチが来なくなるからだ。 器を使うと、その場所に二度とセイ る場所)から5㎞以内では猟銃など は、ホールアウト(セイウチが群れ るのだ。ちなみにインチョウン村で 銛先は皮下に入ると回転し、抜けな の火器は使用禁止とされている。火 プをたぐり寄せてセイウチを捕まえ いようになっている。それからロー プの末端にはブイが括られている。 銛先にはロープが付いていて、ロー

にして再び心臓に狙いを定める。命 く。だが、肋骨に当たったらしく、 近くまで来たら、ヤスで心臓を射抜 しずつたぐり寄せていく。ボートの は潜って逃げようとするが、やがて った。曲がったヤスの先をまっすぐ ヤスの先がグニャっと曲がってしま 船員が銛先でつながったロープを少 息をするために海面に上がってくる。 銛で射抜かれたセイウチは、一旦





海面に顔を出したセイウチを回転銛で狙う。 息づまる一瞬だ 撮影: 関野吉晴さん

酵食品の特徴だ。 「関味と味が加わり彼らの大好物だ。 なる。最初は抵抗感があるが、食べ の特徴で、よそ者にはきつい臭いが の特徴で、よそ者にはきつい臭いが の特徴で、よそ者にはきのい臭いが の特徴があるが、食べ の特徴だ。

で保存がきくのだ。 り広げられていたのだろう。

太古の

数千年前にも、

同じような光景が繰

00年前から使われていた。

きっと

だ。それでも、

回転銛はすでに30

の餌食になるかもしれない危険な猟

つ海に放り出されて、セイウチの牙

て、こちらは回転銛とヤスだけ。

# 関野吉晴(せきの よしはる)

1949 年東京都墨田区生まれ。一橋大学在学中に探検部を創設しアマゾン川全域を下る。その後 25 年間、南米への旅を重ねるなかで 医療の必要性を感じて横浜市立大学医学部に入学、外科医となる。1993 年、アフリカに誕生した人類がユーラシア大陸を通ってアメリカ大陸にまで拡散した約5万3000kmの行程を、自らの脚力と腕力で遡行する旅「グレートジャーニー」をスタート(2002 年 2 月ゴール)。2004 年 7 月からは「新グレートジャーニー 日本列島にやって来た人々」をスタート。「北方ルート」と「南方ルート」を終え、手づくりの丸木舟によるインドネシア・スラウェシ島から石垣島まで4700kmの航海「海のルート」を2011 年 6 月にゴールした。

1トン近くもあるセイウチに対し絶命までさほど時間はかからない。周囲の海を赤く染めた。こうなると、中すると、傷口から鮮血が噴き出し、

極東シベリアの発酵食品



# 目次

### 巻頭エッセイ

ひとしずく

2 極東シベリアの発酵食品 関野吉晴

# 特集 食物保存の水抜き加減

柳重

6 保存食には「先人の知恵」が凝縮されている 江原絢子

# Interview

### 煙でいぶす

12 **西伊豆に今も伝わる本枯れ節の滋味** 静岡県賀茂郡西伊豆町田子

### 連結乾燥

16 凍らせて乾燥させる「幻のこんにゃく」

茨城県久慈郡大子町

### 塩を使う+干す

20 干物が生活に根ざすまち「網代」 静岡県熱海市網代

### ゆでて干す

24 五島灘の季節風がもたらす大根のうまみ 長崎県西海市

### 機械乾燥

28 農家の女性が生み出したカラフルな乾燥野菜 北海道美唄市

### 日に干す

32 **先人の挑戦を受け継ぎ干し柿をブランド化** 長野県下伊那郡高森町

# 文化をつくる

35 **「水を抜く食べもの」を支えるプライドとニーズ** 編集部

# 水の文化書誌 43

36 河川辞典(事典)を読むのはおもしろい 古賀邦雄

# 連載

食の風土記4

38 水に乏しい痩せ地が生んだ宝物 阿波和三盆糖

魅力づくりの教え4

40 タンチョウ・雲海・硫黄・石炭 社会的水循環のトラベルストーリー 北海道釧路市・弟子屈町(水のカムイ観光圏) 中庭光彦

Go!Go!109水系9

45 「**数」×「連携」×「継続」の「民の力」で守る天竜川** 坂本貴啓

### センター活動報告

- 50 公開中のホームページコンテンツ
- 51 編集後記/ご案内

(敬称略)

日差しの強さと角度、そして仕上がりを計算しながら サバと真イカを干す。(静岡県熱海市の網代漁港)



# 個されている 食には

土は乾物をつくるのに適していない。だからさまざまな知恵と工夫が生まれたのだ。 饉への備えだけでなく、集落の祭礼などの行事食としての意味合いもあることがわかった。そもそも日本の風 食文化史にくわしい江原絢子さんに、主な保存食の種類と歴史、発展の経緯などをお聞きした。保存食は、 特集の冒頭として、保存食とはどのような経緯で生まれ、どんな種類があるのかを把握しておきたい。そこで 飢

工夫したのが「保存食」常温でも長くもつように

保存食とは、長期間にわたり常温 で置いておいても食べられるように した食品のことをいいます。日に干 したり、あるいは塩を使ったりして 水分を抜くことで保存性を高めたも のです。保存中は冷蔵庫に入れるこ とを前提とした干物や漬物なども、 とを前提とした干物や漬物なども、 に存食は常温で保存できることがポイントです。

需品でしたが、最近では「要冷蔵のく食べられる保存食は日常生活の必く蔵技術のないころは、常温で長

ます。

かつては塩分濃度が高く、

7年くらい常温保存できるたくわん

ですが、今は冷蔵庫に保管すること あ は 塩梅干しが多くなりました。それに ないと、近ごろは塩分10%以下の減 ところが塩分の摂りすぎが体によく 繁殖せず常温で長期保存できます。 控えめの梅干しなどはそうです。 保存食」もあります。例えば、 く残っているような梅干しでも、 によって、塩分濃度が低く水分が多 漬物も減塩の要冷蔵が多くなって の繁殖を抑えられるわけです。 本来なら、長い年月どこに置いて 梅干しは塩分濃度20%だと雑菌 っても食べられるのが保存食なの 「要冷蔵」と書いてあります。 塩分

> もありました。たくわんの場合、20 日間ほど大根を天日干しし、ある程度水分を抜いてから塩をまぶして糠の合に漬けます。乾燥+塩蔵+発酵の合わせ技で保存性を高めたわけです。何カ月か置くと、ほどよい酸味が出て黄色っぽくなり、おいしいたくわんができあがります。今は、商品として流通しているものの多くは調味液に漬けて短時間で製造します。塩次に漬けて短時間で製造します。塩次濃度も低いから要冷蔵です。

ん。塩分控えめの梅干しやたくわんちろんそれは悪いことではありませになり健康増進が図られました。ものの原因になるとされ、特に塩分摂取の原因になるとされ、特に塩分摂取の原因になるとされ、特に塩分摂取の原因になるとされ、特に塩分摂取

春遇屋不美人

塩分の過剰摂取は高血圧や脳出血

大根なると

かっけらのなれ

石田のかり



たくわんや千枚漬けなど 64 種の漬物について書かれた『四季漬物鹽嘉言(しきつけものしおかげん)』。小田原屋主人が 1836 年(天保7)に著したもの。江戸時代にはすでに漬物が普及していたことがよくわかる 撮影資料提供:江原絢子さん



使しなければならなかったのです。 長期保存できる方法をさまざまに駆 冷蔵庫のなかった時代は、 常温でも

# 縄文時代から続く 水にさらす」 知恵

かもしれません。 縄文時代の人々が食べていた木の実 日本の保存食の源流をたどれば、 もともと乾物です

知っていたのでしょう。

あくが水溶性であることを経験的

11

した後で水にさらし、

います。

ができたのは冷蔵庫のおかげですが、 らし、 よってあくを抜いたのです。 の強いものは、袋に入れ、 ていました。トチノミのような苦み あり、 重な食料でした。 特に動物も植物も採れない冬には貴 から放っておいても長くもちます。 11 て川にしばらく浸し、 ただし木の実はあくが多いもの 粉状のでんぷんとして保存 あく抜きをするために水でさ 水の流れに 重石を置 多くの

は日本と韓国だけでした。 でたあと「水で洗う」としているの 本を調べてみたら、 たら水にさらします。 私たちは今でもほうれん草をゆで ほうれん草をゆ 17カ国の料理

化といえるでしょう。 そのまま食べます。 ずです。 0) 洗った後のほうれん草をそのままお 水が豊富で良質な国ならではの食文 こうした調理法は発達しなかったは ひたしや和え物などに使います。 冷することで緑色をきれいに保つ目 )安全性が保たれていなかったら、 の冷麺は、ゆでた後に水で洗い、 もありますが、日本や韓国では、 水で洗うのは、あく抜き以外に急 日本のそうめんやそば、 日本のように、 水

です。

せます。

江原 絢子 さん えはら あやこ

東京家政学院大学名誉教授

1943年島根県生まれ。お茶の水女子大学家政学部卒業。東京

家政学院大学教授を経て現職。専門分野は、食文化史、食教育 史、調理学。著書・編著に『和食と食育』(アイ・ケイコーポレ ーション 2014)、『家庭料理の近代』(吉川弘文館 2012)、『近

代料理書集成』(クレス出版 2013)、共著に『おいしい江戸ご はん』(コモンズ 2011)、『日本の食文化史年表』(吉川弘文館 2011)、『和食とは何か』(思文閣出版 2015)などがある。

> 大切な役割も の行事食として

ので、 して、

は、 られていました。 干すこと。すなわち乾燥です。 ぶのが簡単だったため重宝されたの あります。 るものに昆布やわかめなど海藻類が もっとも原始的で種類が多いの 乾燥させればそのまま簡単に使え 食品のさまざまな保存法のうち、 今より多種類の海藻の乾物が売 平安京などの東西市場に 大量でも軽く、 は、 運

は工夫が必要です。 簡単には乾燥できない食品の方が多 しかし日本は高温多湿な国なので、 そのまま干しても乾物にしにく 湿度の高い環境で水分を抜くに 例えば切り干し

く

縄文時代には食料資源の範囲が狭

理・保存法は縄文時代から連綿と続 理が必要なものの方が多かったと思 するための工夫が発達しました。 で保存していました。こうした調 に苦みや毒性があってなんらかの処 れる木の実よりも、トチノミのよう ルミやクリのようにそのまま食べら かったからこそ、食べられる状態に ている食文化の知恵なのです。 特に毒性の強いものは加熱 でんぷんの形 切る。 から明治、 いただけではなかったのです。 が乏しい時代、 要な役割を果たしてきました。食料 や婚礼・祭礼時の行事食としても重 細長いひも状にむき乾燥しました。 あ 61 大根やかんぴょうのように薄く細く わびを、 古くは神饌

すが、 加熱によって内臓もそのまま乾燥さ 魚は内臓を取り除き、開いて干しま うです。アジの干物のように、普通 もちます。アユの焼き干しなどがそ の一つです。焼いてから干すと長 加熱してから乾燥させるのも方法 煮干しやアユの焼き干しでは

つ藁で東ねて軒下に吊るしておきま 屋外に放置し、 ることもあります。例えば凍み豆腐 (高野豆腐)は有名ですね。 製法は、 地域によっては凍結して乾燥させ 薄く切った豆腐を寒中 凍った豆腐を数個ず 昔ながら

# (注2)熨斗鮑

あわびの肉を薄くむいて干したもの。古くは 儀式用の肴(さかな)に用いたが、後に祝 儀の贈り物に添える風習となった。

# (注1)神饌

神に供える飲食物の総称。みけ、供物とも いう。新鮮で清浄な海川山野の産物や,酒、 塩、水などを常に供える。

用意しておく必要がありました。 決まった料理が習わしとしてあった それぞれの行事ごとに必ず供される 熨斗鮑のように、保存食は縁起物 られた熨斗鮑(注2)もそうです。 いつでも使えるように絶えず 乾物にしたり塩漬けにしたり りんごの皮をむくように 大正時代くらいまでは、 飢饉に備えて蓄えて (注1) として用

保存食です。 燥させる地域があり 返して乾燥させるわけです。 水分が蒸発する。 寒暖の差が大きい いって、 夜間に じゃがい 凍 った豆 これを何 ります。 一腐は 地域で見られ もも凍らせて乾 昼間に溶け、 冬に昼夜 回 凍み芋 も繰り

乾燥と並んで多く見られ

る保

存法

ぶと聞きました。 三段の重 る程度取り除き、 強いのです。 漬けこんで、 重石をかけて漬けた後、 れます。 せて保存性を高めるもの 塩蔵と発酵。 石も夜中にふたごと吹っ飛 魚をかなり強く塩漬けに 有名な「なれずし」 よく発酵させます。 漬物のように両 それくら ご飯を詰め、 塩分をあ い発酵力 が多く見 もそ さら 方合

ŋ 言っていた人が、 ど滋賀県に集まり、 の加減にコツがあるようです。 0 の生臭みが残っていることも原 いろな魚のなれずしを試したとこ をまず なれずしは好き 塩で漬け つです。 かり平らげて 前に食べて 先ごろ全国 いと感じるのは塩が足らず 半 るなど、 から 年 「もうこりごり」 -から1 į, お茶漬けにして、 嫌 ました。 フナをはじめ ·研究者が50人ほ いが 塩 |激し 车、 0) 量や塩 なれ たっ いです ح Š

# 稲作 干し 地帯 飯 ならで ح 焼き米 は

した。 存食 日 は携行食としても利用され b か け 徒歩で旅して いた時代 代

燥させ した。 に 飯 b なっているので、 かっ  $\Box$ っとも手軽に て食べます。 <u></u> 0) 炊い たでしょ たも なかで溶かすように柔ら か 5 たご飯 のです。 持ち 持ち歩 う それほどお 歩 を が、 お茶やお湯と一 i V 天日干し カピカピに た 庶民 ける保存食 0) は 0) いしく 旅に して乾 うかり 硬 干

げ にも利用されていたのです。 を 砂 記 0 明 をこそげ落として干すの あります。 つくる。 糖を加え、「 を見ると、 治時 で、 代末に 干し 母親はそれを炒って少し おこし おやつに 釜で炊い 飯は子ども 書 かれ たご飯 つい のような菓子 た子どもの ての が子ども 0) のお お 記 Þ つ

ネパ

1

ル

0)

用されてきました。

小麦栽培は、

発達し、

稲作は多雨多湿の

小麦粉は、

米を、 す。 す。 れ に たりが悪くてきちんと育たなかっ 焼き米」 なるまで炒っ 米だけ パリパリしてなかなかおいし すると籾は 籾のまま炒ります。 も旅のお供でした。 が 残 たら、 軽 る。 e V 0) バン で風で飛ばさ れが焼き米で バンと潰 カリ カ Ħ 当

> 代表的な食べもの 保存の方法 製造方法や利点 干し魚、干し大根、干

し柿、昆布、干し肉、 干し貝柱、干し芋、ド ライフルーツなど

昆布やわかめなどはそのまま干す「素干し」、 やイワシなどは塩(水)につけてから干す「塩干 し」に大別される。水分を抜くことで軽くなり、運び やすくなる

漬物、梅干し、塩辛、 塩を使う ハムなど

塩の「水分を抜く」性質を活かす。食材はもちろん 荒巻鮭、潮鰹、イクラ、 のこと、付着する細菌からも水分を奪うので、 保存 できる期間が長くなる。

燻製肉、ビーフジャーキ 煙でいぶ<u>す</u> -、ハム、サラミなど

かつおぶし、魚の燻製、煙でいぶすと表面に膜ができるため、雑菌の侵入を 防ぐ効果がある。また、いぶすことで独特な香りも

凍み豆腐(高野豆腐な 凍らせて ど)、凍みこんにゃく、 乾燥させる 凍み大根など

豆腐やこんにゃくなどを薄く切り、極寒期に屋外に干 す。夜の間に水分が凍って表面に付着する。それが 昼に溶けて蒸発する。これを繰り返して乾燥させる。

魚(イワシなど)の油漬 油やアルコ け、果実酒(梅酒など)、 粕漬け (奈良漬けなど)

干しても気温や湿度の関係で完璧に乾かず、水分 が残る場合がある。そこで油やアルコールに漬けこ み、空気を遮断して細菌の繁殖を妨げる。

ジャム、マーマレード、

砂糖にも塩と同じように細菌から水分を奪う性質があ る (糖度が高い場合)。果物に砂糖を加えたうえで 火にかけて水分を蒸発させるとジャムになる。

砂糖を使う ゆべしなど

しめサバ、酢漬け(ピ

ずしなど)、チーズ、キ

ムチ、ピータンなど

酢を用いると食べものは傷みにくくなる。これは酢に 含まれる酢酸が細菌の繁殖を妨げるから

クルスなど)、マリネな

有益な微生物や酵素の働きによる「発酵」を活かし たもの。フナずしなどの「なれずし」のごはんは、 食べるためでなく、発酵させるために使われている。

漬物、なれずし(フナ

# 主な保存食の分類と製造方法

※ただし、現代では上記の方法を組み合わせた「複合型」の保存食が多くを占める ※瓶詰や缶詰など食べものを物理的に閉じこめてつくるものは省いた

出典:江原絢子さん監修『和の食文化 長く伝えよう! 世界に広めよう!(2) 食べ物を保存するということ』(岩崎書店 2015)、および『家族の命をつなぐ安心! 保存食マニュアル』(ブックマン社 2011)、『栃と餅一食の民俗構造を探る』(岩 波書店 2005)、『農家が教える加工・保存・貯蔵の知恵』(2009 農山漁村文化協会) などを参考に編集部で作成

b Ŏ で、 日 本と 同 .様に稲作が盛

が

発

焼け 5 地帯でパンが発達し、 が、 わ 達してきました。 1 ŋ 6割の 米を飯にするために にミ 5 ば パン 倍 0 ル うなどでも加えて練り、 水分を加えるか、 水が必要です。

は、

な

11

地

域

野菜

のような状態になります 村では朝食や携行食に 夏に乾燥する 水が豊富な日 地 乾燥した 水の代 重 地 域 量の で発 量 域 h 0 利 な で で栽 まれ 主食となりました。 0) 0 本 ず、 栽培は適していないためにパン 部 n たんぱく質含量の多い小麦は 湿度の高い日本の したともいえるでしょう。 が培さ ました。 たわけです。 飯や焼き米のような保存食も生 Þ よう 中力粉などになる小麦が栽培 灌 溉設備 れ な地域で米を炊 特に水田が開け うどん 0) 導入が難 麺を季節の 風土では、 や小麦粉製品 いた飯 じい だから、

つく

小麦

用

などはその例です。 とともにみそで煮込んだ山梨県の 「ほうとう」や長野県の「おやき」

# 多様な文化の認識を 保存食の活用で

内臓まで使い尽くすなど、自然から る知恵だけでなく、例えば魚の骨や 保存食には、たんに食物を備蓄す

得られた恵みを余すところなく利用 \$ に求められる持続可能性の観点から れた先人の知恵は、これからの時代 勢かもしれませんが、そこに込めら 術に取って代わられるのは時代の趨 結や真空パックなど、新しい保存技 時代に忘れてほしくないことです。 する知恵も詰まっています。飽食の 伝統的な保存食がすたれ、瞬間凍 後世に伝えていく価値が大きい

と思います。

最近は食育の一環で学校給食が大

食は食品の幅を広げます。 う。むしろ別物と考えたほうがよい 異なります。生の椎茸と干し椎茸、 乾物と生の食材では、味もうまみも える、と捉えればよいのです。保存 でしょう。献立の種類がもう一品増 生の豆腐と凍み豆腐ではまったく違 れば伝わりやすいですね。保存食の その際、おいしさの違いを比較す

土と人々の知恵から生まれた日本の乾物類

うになると聞いています。こうした と「今日から海が変わったでし とっています。さらにカリカリに焼 きく変わりつつあります。今は家庭 値を伝えていくはずです。 取り組みが増えることも保存食の価 からもだしをとって料理をつくるよ 学校の卒業生たちは、大人になって きちんと認識するのですね。この中 ょ?」と言うそうです。味の違いを きことに子どもたちは産地が変わる 産地から仕入れるのですが、驚くべ にもっともおいしい煮干しがとれる 1人当たり10尾くらいの量でメニュ いて乾燥させた煮干しを仕入れて、 の給食では、きちんと元からだしを くなりました。長野県のある中学校 かつおぶしでだしをとることが少な でも便利なだしの素を使い、昆布や の一品に加えています。その時期

ものが、まだかろうじて残っていま むなか、保存食にはその地域独特な といいですね。 風土を大切にする機運が盛り上がる ることで、それぞれの地域の文化や まれた多種多様な保存食に目を向け す。南北に長く、複雑な地形から生 全国で食べものや味の均一化が進

(2015年12月2日取材)

# 食物保存の水抜き加減

係だ。ここでは「水分と食べもの」の関係について切り込みたい。食材を常温で長期間保存で ストである畑江敬子さんに、食べものにおける水分の重要性を語っていただいた。 きる食べものとするには、水を抜く、つまり「水分調整」がカギとなる。調理学のスペシャリ 人体の60%が水分であるのと同じように、私たちが口にする肉や魚、野菜も水とは不可分な関

# 水分の果たす役割 食べものに関する

がわかります。調理でも同様です。 い)ものはまずないでしょう。 なかで、 いった成分抽出の役割もあります。 水のなかで煮て食品を軟らかくしま とても重要な役割を担っていること の果たす役割を考えてみると、 含まれています。 ップスやピーナツにも、食品成分表 水分のなさそうなお菓子のポテトチ (注1) を見ると少量ながらも水分は ために水で洗いますね。それから、 私たちが日々口にする食べもの まず、食品に付いた不要物を落と だしをとる、 水分を含まない(必要としな 食品における水分 あくを取り除くと 水が 一見

ダメです。 素が働いてできるため、 でもどしたり煮たりしている間に酵 うまみ成分であるグアニル酸は、 ないともどせません。 ことに椎茸 水がないと 水 0

むことで味がつくのです。 どの細胞から出る水に溶けて染みこ 直接入るわけではなく、野菜や魚な 食品に塩を振っても、塩が食品中に 味つけにも水はかかわっています。

めるとプリンや茶碗蒸しになります と薄めるとたまご豆腐に、さらに薄 卵を少し薄めるとオムレツに、 ゆで卵は卵100%の固形物ですが ています。 意味でも、 また、 そして、「食品の形を保つ」という 食品に含まれる水分量の差 卵で考えてみましょう。 水は重要な役目を果たし

> で、 るものです。水分が多く流動性が高 呈味物質がぶつかることで感じられていみぶっしっ 水や唾液に溶けて味を感じさせる 30%以下ですが、どちらも甘みがち 練り羊かんと水羊かん。 いと感じるのです。 いものの方が味蕾にフィットするの にある味蕾(注2)という器官に、 ょうどよいと感じます。 は練り羊かんが約6%で水羊かんは 水羊かんは糖分30%以下でも甘 味覚は、 砂糖の割合 舌

果たす役割は大きいのです ないものの、食べものに対して水の このように、普段はあまり意識し

保存性が高まる 「水分活性」を下げると

方で、 食品中の水分が多いと微

寒天や干し椎茸などの乾物も、

水が

は、

味覚にも影響します。例えば

に迫られてつくったのが保存食の始 られている「保存食」です。 まりです。常温保存を可能にするに 日もちをよくしたものが昔から食べ くなります。そのため、水分を抜き 生物が繁殖して、 食品に含まれる水にはたんぱ 食料が乏しく冷蔵庫もなかった時 「水分調整」が重要です。 常温で長期保存したい、と必要 短期間で傷みやす く質

# (注1)食品成分表

正式名称は「日本食品標準成分表」。文部科 学省科学技術・学術審議会資源調査分科会が 調査して公表している日常的な食品の成分に 関するデータのこと。



畑江 敬子 さん はたえ けいこ

# お茶の水女子大学 名誉教授

1941 年生まれ。お茶の水女子大学家政学部卒業 同大学大学院家政学研究科修士課程修了。 専門分野は調理学。お茶の水女子大学家政学 部教授、和洋女子大学家政学部教授などを経て 2012年4月から2016年1月まで昭和学院短期大 学長。2006年から2012年まで内閣府食品安全 委員会の委員を務めた。著書に「さしみの科学 しさのひみつ』(成山堂書店 2005) など。

# (注2)味蕾

水分活性

指標が は

「水分活性」です。

Aw

(Water activity) で表しますが

舌乳頭中に多数存在する味覚受容器。 花のつ ぼみのような構造をしている。味細胞とこれを支 持する細胞、基底細胞から成り、味細胞が味覚 刺激を受容する。

ります。微生物が利用できるのは自

保存性は自由水に注目して考えます 由水だけですので、食品の水分量や

自由水が食品に占める割合を示した

ことができる「自由水」

の二つが

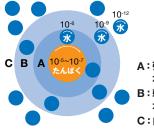
あ

合水」と、

束縛されずに自由に動

や糖質と強く結合して離れない

は



A:強く結合した 水の層

13

のです。

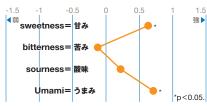
: 弱く結合した 水の層

C:自由水の層

# たんぱく質分子の 結合水と自由水の模式図

結合水AとBは、結びつきの強弱を問わず微生物に 利用されにくい。それに対して自由水Cは微生物に 利用されやすい。

出典: 畑江敬子さんの提供資料をもとに編集部で作成



## スルメの味の比較

# (天日干しと温風乾燥の官能評価)

水分活性

Aw

自

由水が多い

温風乾燥のイカを「0」とした場合の、天日干しのイ カ(●)との比較。スルメイカを用いて1~6℃の天 日乾燥および32℃の温風乾燥によってスルメを製造 した。官能評価の結果、天日乾燥によるスルメの方 が温風乾燥よりも甘みとうまみが強かった。

出典: 「天日乾燥あるいは温風乾燥によって調整されたスルメエキ スの呈味成分の変化」(報告者は小西史子、香西みどり、畑江敬 子の各氏) 『日本家政学会誌 Vol.53 No.1 (2002)』 をもとに編 集部で作成

食品の例

が自由・ 水分活性を低 小さくなる にくくなります。 品に塩や砂糖を少量加えても腐 立べもの のほ -物や昆 か加工 水と結び は人為的に自由 布などの乾物、 (水分活性が下がる) 一食品など昔から伝わる 下さ 0 き自由 せるの これは、 漬物、 水の で保存性 水を減ら 塩や砂 シ割合が から。 佃煮、 敗 糖

保 うまみ」 存 0) ため を増 0) 加 す T.

態で、

数値が小さくなるにつ

n

腐敗 11

0

0

が

もっとも自由

『水が多

状

が

そうです

が、

干物は干す

^間に水分が

どで、

水分活性は

Aw

1

0

0

0

食品は鮮 しにくく

魚や肉

類、

野菜、

果物

類

水

分

自由由

水

0)

い減らし方に

\$

知

で 抜

け、

細胞がダ

メ

ージを受け

ること

つ

'酵素が働き、

うまみ成分であるイ

、なります。

水分活性の高

9 5 と、

微生

一物が繁殖し

やす

0

ŋ が

み

やす

いのです。

逆に水分活

低 傷

61

ほ

سط

微生物は繁殖しにくく

め。 燥 分 かす。 ら夜 恵と工夫が施されてきました。 れ お で、 は '起こります。 に 保存食の興味深 日に て た加工段階でうまみ か は いしく生まれ変わることです。 しすぎな 0) 日中に広げて干し、 酵 なろうと乾いた方へ移 酵 均 V は 素 素の働きで、 つ 再び広げて干し、 物を重ねることで、 重 たうまみ る水分が表面に移動します。 まり水分の移 化 反応は ねて寝かせます。 をはかり、 ように工夫しています。 細胞 い成分が 椎 茸 いところは、 Ö が もとの状態に 液壊さ 表面 表面だけ グア 生成される が増し、 動を促して水 表面 内部に残 が乾 二 動 れること 水分は均 品から乾 ずる ル こう 干 より が乾 いた 酸 物

> もとに 燥より 官能評 とがわ 温 高くなり、 日 あ る結果に 温 天日乾燥 乾燥 風乾燥より ります。 シン酸が増えるのです。 私 風乾燥」 は過去にスル なる遊 も天日干しの方が 価を行なったところ、 かりました。 も温風乾燥もお なりま うまみ (天日干し)」 生 を もコ 0) 離 比較研 じた。 状態と比べると、 アミノ いがより クやまろや メイカ 乾燥したも 天日干. 究したこと と機械による 酸 いしくなるこ 増す 0 お で 増 (V 加率 かさの 温風 生 Ó しくな は、 0) が 乾 で 天 が ح

> > な 食

なり、

保

存性

が

高ま

ŋ

っます。

Aw

0

繁殖できません。

す、

煙でいぶすだけでなく、

食

の以下になると微生物

はほとんど

です。

%

日 T

先人の から 安全に食べる方法が現代に残って ょ フグを繰り返し食 てきたからです。 ئ ۋ Ź グの骨が出てきます。 知恵と工夫が親から子へ伝 そうした試行錯誤の結果、 縄文時代の貝塚 べて試したの 昔の

るのです。 豆 |や切り干し大根など多くの保存

ちに一 効率よく摂るという でしょう。 ものなのだとい 本の があるなか ほ 本人の主食である いと食べる機会はどうしても減る ど。 くべきだと思い 番身近な米こそ保存可能な食 伝統的な保存食は今後も残 普段意識 けれど、 で、 調 うことも忘れ しませんが、 、ます。 理の 多くの栄養素を 面から考えて 米 仕方を知 は水分15 そもそも な

0) B 伝統 受 け 一継ぐべ 的 保存 き 食

でください。

015年12月4日

取材

今後

H

本

保存食が現代まで続 11 ている 0) は

新鮮肉、果実、野菜、シロ 1.00 ップ漬けの缶詰果実、調理 したソーセージ、バター、低 ~ 0.95 食塩ベーコン プロセスチーズ、パン類、 0.95 生ハム、ドライソーセージ、 高食塩ベーコン、濃縮オレ ~ 0.90 ンジジュース と、微生物はほとんど増殖しない水分活性が0・7より小さくなる 0.90 セージ、加糖練乳、フルー ~ 0.80 糖蜜、高濃度の塩蔵魚、ジ 0.80 ~ 0.70 パルメザンチーズ、乾燥果 0.70 実、コーンシロップ、 小麦 ~ 0.60 粉、米などの穀類、豆類 0.60 チョコレート、蜂蜜  $\sim 0.50$ 

乾燥卵、ココア

粉乳、乾燥野菜

乾燥ポテトフレーク、ポテト

チップス、ビスケット、クラ

ッカー、ケーキミックス、緑

茶、インスタントコーヒー

# 水分活性と食品例

0.4

0.3

0.2

自

由水が少ない

出典: 畑江敬子さんの提供資料をもとに編集部で作成

### Interview 食物保存の水抜き加減

# 本枯れ節の滋味

保存食といえる。煙でいぶし乾かしたものが「荒節」で、これにカビを付けて水分を抜くもの が「枯れ節」だ。そしてカビ付けと日干しを4回以上繰り返すものは「本枯れ節」と呼ばれ、 ぶし。カツオの身を煮て乾燥させるものだが、日に干すだけでなく、煙でいぶす「複合型」の うまみ成分のイノシン酸を多量に含み、日本料理に欠かせないだしをとるのに使われるかつお

極上品に位置づけられている。伊豆半島の西部には昔ながらの焙乾手法を守る地域があると聞

いて伺ったが、想像以上に繊細かつ複雑な手作業を、長期間かけて生み出すものだった。

「手火山式焙乾法」昔ながらのいぶし方

子どものころ家の手伝いでかつおぶしを削らされた。そんな記憶のある人は多いだろう。だが、かつおぶしを削って「だし」をとる家庭はいまや少ない。そもそも削り器が入手しにくく、かつおぶしと聞けばパック入りの削り節を思い浮かべる世代も善えた。

が命の和食の伝統をつなぐ料理店やの製法で手づくりされている。だしいかしかつおぶしは今も昔ながら

(高知県)、薩摩節 (鹿児島県)、伊豆節

かつおぶしは明治時代から土佐節

親から受け継がれた味を大事にする家庭の根強い需要に支えられている。家庭の根強い需要に支えられている。家庭の根強い需要に支えられている。家庭の根強い需要に支えられている。をが、大きく分けると「切り身」「煮熟」「焙乾」「発酵っど付け」の四段階。生のカツオをおろし、煮込んで、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの工で、いぶし乾かす(焙乾)までの上げるものを「荒節」と呼ぶ。

伊豆田子節の伝統製法「手火山式焙乾法」で蒸籠に入れたカツオをいぶし乾かす。 蒸籠の底は細い竹。 他の素材だと身がくっついて形が崩れてしまうのだ

どいぶし乾かす かでも西伊豆町田子で発達した伊豆 が名産品とされてきた。 薪で約20日間かけ10回ほ 「手火山式焙乾法

静岡県)

な

るのが、 沢安久さん。 この伝統的な製法を守りつづけてい 1882年 カネサ鰹節商店五代目の芹 (明治 15) の創業以来、

なくあっさりめです」 子節でとっただしは、 厚なだしがとれます。 回ほど焙乾する薩摩節や土佐節は濃 グするわけです。 に逃がさないよう表面をコーティン 表面が硬くなる。 分が大量に出て一気に身が縮まり、 乾します。するとかつおぶしから水 「最初の1、 2回は高温の強火で焙 低温で長時間、 内部のうまみを外 比較的濁り 対して伊豆田 15

は料理によって使い分けられてきた。 和食の滋味を引き出すかつおぶし

ージして煮カゴに組み込まないと曲

ってしまう。

るので、

煮上がったときの形をイメ

# 本枯れ節づくり ギャンブルに似ている

焙乾回数が少ないため水分が取りき 西伊豆町田子の手火山式焙乾法は、 節となるとそうはいかない。 ビ付けと天日干しを繰り返す本枯 荒節は1カ月で完成するが、 特に、 発酵

崩

れず、 候に応じて4~6カ月はかかる。 ればいけない。 - 8回繰り返して水分を除去しなけ 発酵カビ付けと天日干しを6 カツオの大きさと天

める。 まっすぐきれいで削りやすい形を決 2本ずつ4本の身に切り分ける「合 うにまっすぐにつくること」(芹沢さ ンブルみたいなもの」と苦笑する。 クで、 カツオを煮カゴに組み込む作業が、 い断ち」 な手仕事が欠かせない。三枚におろ した一尾のカツオを、 >湯に2時間ほど煮込む際にねじ 本枯れ節の価値は かもわからない本枯れ節は、 芹沢さんは にかかっている。そのため繊 切り方がまっすぐでも、 需要の多い年末に売れるかど と、 そうやって身割りした 「半年間デッドストッ 「削りやすいよ 背節、 腹節各 ギャ 90 度

中骨に付いていたすり身を小骨の抜 き跡に塗り込み穴を埋める。 "骨抜き」も丁寧な手仕事。 本ずつ抜き、なおかつ、 れてしまうのだ。 しておくと身が引っ張られて曲 煮熟した後と焙乾した後に行なう 抜き跡を修繕し なければ身 カツオ 小骨を 小骨を



焙乾が終わった「荒節」。ここまでですで に1カ月かかっている



カネサ鰹節商店五代目の 芹沢安久さん



荒節の表面を削り、発酵菌を吹きつけて樽詰めで保管。3週間ほどで最初 のカビが付くので、日に干してカビとともに水分を取り除く

# かつおぶしの 製造工程

# カツオの解体

# 切り身

# 煮熟

# 焙乾

10回ほど焙乾

荒節

# 発酵カビ付け 天日干し

枯れ節

# 発酵カビ付け 天日干し

伊豆田子節は6

本枯れ節

静岡県

撮影のために、手火山式焙乾法を実演してくれた芹沢さ

ん。うまみを凝縮させるため、強火で行なうのが特徴。い

西伊豆町 田子

下田

ぶすというより「炙(あぶ)る」という方がしっくりくる

下ろしたところ。このあと半身をさらに ・尾からかつおぶし4本分の切り身がとれる : カネサ鰹節商店

:抜ききれなかった小骨を焙乾後に抜く。 同時に抜いた跡も 修繕するが、カツオの中骨に付いていたすり身を塗り込むという繊

精込めてつくられている。 かつおぶしはまさに一本一本、

丹

効率悪く危険な方法 おいしさをつくるのは

質が向上する。これが江戸で高く売 が土佐、薩摩へと伝わった。180 ごろの紀州(和歌山県)印南町。これ 製造方法が確立したのは、17世紀中 やすと水分がよく抜け、保存性と品 発酵カビ付けと天日干しの回数を増 程を加えた改良土佐節を教えたのだ。 西伊豆へ呼ばれ、発酵カビ付けの工 土佐の与一が築地で働いていたとき 1年(寛政13)、その製造方法を知る 焙乾して水分を抜くかつおぶしの

> 節」が誕生した。 たえたことから本枯れ節「伊豆田子 伊豆田子に発注。その求めによくこ 回以上カビを付けたかつおぶしを西 れることに大阪商人が目をつけ、

揚高は5億円。当時の田子町の予算 カツオで稼いでいたことになる。 は4000万円なので、10倍以上も 5年(昭和30)の記録ではカツオの水 の製造業者は30軒に及んだ。195 船40艘が港に出入りし、かつおぶし けカツオ漁で栄え、全盛期には大型 田子は古くからの漁師町。とりわ しかし一本釣り漁から巻網漁への 陸路交通の不便さ、オイルシ

していく。21世紀に入るとカツオ船 ョックなどが重なりカツオ漁は衰退

> 火山式焙乾法を守りつづけると職人 も3軒を残すのみだ。しかも、カネ サ鰹節商店のように、昔ながらの手 は姿を消し、かつおぶしの製造業者

式の炉に、カツオを並べた竹の蒸籠 もうと燻煙が立ちのぼるなか、炉に 名は、手で触ってかつおぶしの温度 ように、風向きと火加減を調節しつ 熱が偏らずまんべんなく吹きつける を3~5枚重ね、薪をくべていぶす。 を確かめることからきている。もう づけなければならない。「手火山」の 手火山式焙乾法は、約2 mの縦穴

付きっきりの重労働だ。 の負担が大きい。

があるとできません。当社も昔は港 「煙も匂いもきついので近くに民家 細な作業だ 提供:カネサ鰹節商店



地域 伝わればかつおぶしも残る の味、 家庭の味が

かつおぶしなら田子節。 カネサの



味になる。 っている。

知恵でもある。

の有志が結成した「西伊豆しおかつ した「しおかつおうどん」で観光振 お研究会」では、潮鰹をトッピング 地元 遊びに来ていただき、 「かつおぶしをきっかけに西伊豆へ かつおぶしは、

田子でしかつくられていない。

向きに逆らわない順目で削ると粉っ るように持ち、皮の付いた尾から頭 につなげたい。それがゴールです」 方へ押して削るのが基本だ。刃の 頭の方が手前にな 地域の活性化 出る。うどんにはぴったりだ。 厚なカツオの風味とうまみがにじみ 鰹はとても塩辛いため、 興を図る。 30の飲食店や宿で食べられるが、 西伊豆・沼津・三島の約 少量でも濃 潮

けでなく、

香りを逃がさないよう料

ぽくならない。このような削り方だ

保存方法などについても伝える。

効率性や利便性が優先される時代 〈かつおぶしを削る〉家庭文化

理の直前に削ることや、

冷蔵庫での

の近くにありましたが、

50年前に山

b

のしか使いたくない。「そうおっし

味わってもらい、その歴史と文化を もらう。 伝え、かつおぶし削りの体験もして 工場見学などだ。本枯れ節や潮鰹を っとよく知ってもらう活動に取り組 んでいる。 芹沢さんは、本枯れ節や潮鰹をも 大人向けのワークショップ、 地元の小中学校での食育

幹を成すだしの元であり、

保存期間

が世界的に注目されるなか、その根

復活は難しいかもしれないが、

和食

ったら、 原点です。 もあるかつおぶしの需要は底堅い。 がきわめて長い「究極の保存食」で 土に伝わる料理を教えてあげてくだ 「お母さんの味、 お子さんたちに、 お盆や正月に親族が集ま 地域の味が和食 家庭と郷

その努力が実を結ぶことを強く願う。 そう話すことにしている芹沢さん。 かつおぶしの啓発活動では、 (2015年12月3日取材) 必ず



1 カツオを塩漬けして乾燥させた「潮鰹」。藁で 飾り付け、正月の神棚に供える

2 たくさんの塩を用いて、手作業でカツオを塩漬 けにする 提供:カネサ鰹節商店

3 自然が育んだ無添加の万能調味料・潮鰹を使っ た「しおかつおうどん」



昔ながらの削り器で削った伊豆田子節。ごはんに 乗せるだけでも香り豊かな風味が楽しめた

### 煙でいぶす 食物保存の水抜き加減

右:天日干しをする女性。 樽に詰めての発酵カビ 付けと天日干しを6~8回繰り返し、本枯れ節(伊 豆田子節)は完成する 提供:カネサ鰹節商店

# 凍らせて乾燥させる「幻のこんにやり

食材から水分を抜いて保存性を高めるために、人はさまざまな手法を編食材から水分を抜いて保存性を高めるために、人はさまざまな手法を編集り返してできた凍みこんにゃくは、普通のこんにゃくと、夜の間に凍ましてきた。その一つに「凍らせて乾燥させる」というやり方がある。食材から水分を抜いて保存性を高めるために、人はさまざまな手法を編集り返してできた凍みこんにゃくは、普通のこんにゃくとは明らかに異なる味と歯ごたえがあった。

奥久慈の暮らしを支えた

東久慈地方には、江戸時代から伝わる保存食「凍みこんにゃく」がある。 合え込むが雪は少ない気候を活かし、 冷え込むが雪は少ない気候を活かし、 屋外でこんにゃくを凍結させ、昼の 屋外でこんにゃくを凍結させ、昼の を物だ。まっ白でカチカチに固まっ た凍みこんにゃくは、普段食べてい るこんにゃくとは似ても似つかない。 茨城県大子蒟蒻原料加工協同組合 茨城県大子蒟蒻原料加工協同組合

きたそうだ。の具材として、昔から必ず使われて

今、一般的に食べられているこんにゃくは、こんにゃく芋というサトイモ科の芋をスライスして乾燥し、 粉にしてから固めてつくるもの。こ こ奥久慈は古くからこんにゃくの産 地として知られる。土壌が砂礫質の ためほかの農作物には向かないが、 方、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく芋の ち、水はけもよい。こんにゃく



につくっていたとされる。につくっていたとされる。

その後、1776年(安永5)、奥 久慈の農家に生まれた中島藤右衛門 加工する」という現代に通じる技術 加工する」という現代に通じる技術 を開発。以後その製法は奥久慈全体 に普及し、水戸藩の専売品にもなっ た。こんにゃくの産地といえば今は た。こんにゃくの産地といえば今は

者はいまや3軒を残すだけとなった。や根気が必要なため、次第に粉こんや根気が必要なため、次第に粉こんでいる。栗田さいによると、凍みこんにゃくは手間

# つくり方を受け継ぐ「最後の職人」から

慈が誇る食文化をなくすわけにはい

栗田さんは決意する。

「実家の仕事もろくにわからないの

えてやっからお前がつくれ」。奥久

株式会社クリタを継ぐために帰郷しんにゃくの生産者だ。 栗田さんが凍みこんにゃくにかか 栗田さんが凍みこんにゃくにかか 東田さんが凍みこんにゃくにかか がしまり かんじゅくの生産者だ。

目分量で教えられるものを自分で計ではない。見て覚えるしかなかった。

というのが本心だった。てもしょうがないんじゃないの?」んにゃくを知らず、「こんなもの売って1年後だった。それまでは凍みこ

だ」と言われる。困り果てた栗田さ に製造を続けるよう頼んだが「無理 懇願される。栗田さんは銀三郎さん 明すると、「なんとかしてほしい」と さんがしかたなく得意先に事情を説 と申し出る。後継者もいない。栗田 め凍みこんにゃくの製造を辞めたい 凍みこんにゃくが食べられている。 ことに米沢(置賜地方)では、昔から 形はこんにゃくの消費量が全国一。 形県の米沢市などに卸していた。 さんがつくる凍みこんにゃくを、 んに銀三郎さんがかけた言葉は、「教 にゃく職人」といわれた菊池銀三郎 ところが、銀三郎さんが高齢のた クリタは「日本で最後の凍みこん 山



さんは当時を振り返って苦笑いする。って、てんやわんやでした」と栗田

教わるといっても、手取り足取り



凍みこんにゃくづくりを受け継いだ株式会社クリタ代表取締役社長の栗田晋一さん

気温マイナス5℃の寒い朝、凍みこんにゃくを1枚ずつ干していくクリタの社



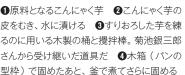
ひしゃくで水をまく「最後の凍みこん にゃく職人」の菊池銀三郎さん















さじ加減が難しかったですね」

にできてみないとわからないので、

ラバラになる。でもあまり頑丈につ

「失敗すると水でもどしたときにバ

くると、今度はかみ切れない。実際

クレームがきたこともあった。

った。当初は失敗作を出してしまい つくり方を習得するまで3年もかか 聞く。栗田さんが凍みこんにゃくの 量して数値化し、わからないことは

> 分を分解し、石灰で固くなったこん 藁に付いた納豆菌がこんにゃくの成

栗田さんによると、藁を敷くのは

# 過酷で複雑な工程 朝一夕ではできない

しこむ。固まったら取り出して、さ 固めるための石灰を混ぜ、木箱に流 機械制御が中心の今でも、銀三郎さ 8 t) の凍みこんにゃくを生産する。 にすりおろしたら攪拌しながら練る。 ん譲りの手作業に頼る部分が大きい。 まずこんにゃく芋の皮をむき、 クリタでは、年間約5万枚 (約 1· 桶

得ません」。そのため、天気のチェ

ックにはぬかりがない。

雪に降られたら、すべて捨てざるを

ても中は凍りません。干しはじめに

ってしまう。 うから、想像するだけで気が遠くな 0枚の凍みこんにゃくを並べるとい 枚一枚並べて干す。 後、藁を敷いた3区画の空き地に一 さらに石灰水に浸すこと数日。その 釜で煮たこんにゃくをスライスし、 1区画に240

ので宣伝になるならと続けています

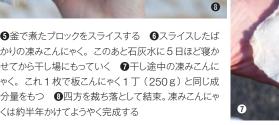
「今はこんにゃく消費も減っている

は乾燥して身が縮むのを防ぐため、 凍ったこんにゃくを溶かすため、昼 にゃくを柔らかくするのだという。 ジ状の凍みこんにゃくになる。 これを繰り返すことで、白いスポン 夜は再び凍らせるために水をかける。 の水かけが欠かせない。朝は夜間に また、この間は朝・昼・晩、三度

が降らず氷点下になること。 と」と栗田さんは言う。条件は、 - 最初に干したときに完全に凍るこ 「雪の下は温かいので、表面が凍っ 全工程でもっとも重要なところは、

縮みを防ぐために工場内で陰干しし 割しか乾いていない。ここからは、 口の収穫から数えると、完成するま るのは、さらに3カ月後の3月。 て仕上げる。完全に乾いて出荷でき で取り込むが、この状態ではまだ8 でに半年もかかるのだ。 干した凍みこんにゃくは7日ほど

らに固めるために釜で煮る。











1 工場のそばに干し場が3区画ある。青いフェンスで囲っているのは 飛散防止。水分が抜けて軽くなると、強風であおられて飛んでいって しまうのだ。藁は「すべて新しくすることはない」という銀三郎さん の言いつけを守り、足りない分だけ補充する 2 工場内の凍みこん にゃく陰干しスペース。敷いているのは吸湿性がある昔ながらのむし ろ。入手しづらくなっているので1枚ずつ大事に使っている

この日、

初めて凍みこんにゃくの

に富んだメニューが多いこと。

やグラタン、鶏すきなどバラエティ

などの定番に混じり、

カップケーキ



海外進出も 活路を見いだすために

利益が見込めず、

割に合わない重

にゃくづくりに携わっている。

労働。 拡大に余念がない。 凍みこんにゃくの宣伝活動や販路 ものの、栗田さんは「元祖・こんに ゃくの本場」のプライドにかけて、 そんな厳しい状況下ではある

ち上げた「大子グルメフーズ」では うため、さまざまなレシピを提案す 常的に凍みこんにゃくを食べてもら ネット通販で商品が買えるほか、 凍みこんにゃくのPRに徹して立 興味深いのは、煮しめやフライ 日

にも、 とで日本に逆輸入できれば」と栗田 き動かし、なんとか活路を見いだそ かない」という思いが栗田さんを突 展示即売会を行なうことが決定して さんは今後の目論見を話す。この春 「ここまできたらやめるわけにはい パリのスーパーマーケットで

なる日がくるかもしれない も少ない幻の伝統食が「幻」でなく うと日々奔走する。生産者も流通量

たえは肉のようでもある。柔らかさ がこんにゃく?」と思うほどの歯ご フライとお吸い物を味わった。「これ

なかにほどよい固さがある。

スポ

かむたびにジワッとしみ出る。 ンジ状なので味が染みこみやすく、

(2015年12月26日取材

板こんにゃく一丁分を消費したこと エット食としての人気も高い。 物を体外に出す働きのある健康食品 ろ」と栗田さんは言う。こんにゃく になる。「そこがいちばんいいとこ ように、腸の動きを活発にし、不要 凍みこんにゃくは、1枚食べれば 「からだの砂おろし」と言われる カロリーもほとんどなく、

合 きなメリットになる。 国人にとって凍みこんにゃくは好都 感触だった。「プルプル感が苦手な外 万博(注1)に出展したところ、 って出た。凍みこんにゃくをミラノ (注2) がうたえることも海外では大 また、2015年には海外へも打 なのだそう。 グルテンフリー

「海外メディアに取り上げられるこ

3 藁の跡がそのまま模様のようないいアクセントになる 4 からっと揚が った凍みこんにゃくのフライ。味が染みこむので調理しやすい 5 凍みこ んにゃくを卵とじにしたお吸い物 6 土産用にパッケージングされた凍み こんにゃく。 常温で2年もつというから、まさに保存食の代表だ



が、利益を取ろうと思うならやらな

い方がいい」と栗田さんは言う。

クリタでは、社員2名が凍みこん

# (注2) グルテンフリー

グルテンは小麦などイネ科植物の貯 蔵たんぱく質の一種。グルテンを含 まないグルテンフリーは、ここ数年ダ イエット食として注目されている。

# (注1) ミラノ万博

万博初となる「食」をテーマ に、2015年5月1日~10 月31日に開催。



# 食物保存の水抜き加減



# 干物をつくる人々民家の庭先で

防ぎ、東からの大風も地形で守られ南から押し寄せる外洋の波は陸地で病から押し寄せる外洋の波は陸地でったがな風情が残る。

でいる網代の港は、古くから伊豆東海岸随一の天然の良港だった。江戸海岸随一の天然の良港だった。江戸米ぶりは「京・大坂・江戸・網代」 栄ぶりは「京・大坂・江戸・網代」 大派がしている網代では、米や野菜を手にな土地の網代では、米や野菜を手にな土地の網代では、米や野菜を手にな土地の網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる網代の港は、古くから伊豆東でいる。

日に照らされるサバのみりん干し。特製のタレに数 時間漬け込んでから干すので、照りも味もよい





「ひもの銀座」の歴史を話してくれた弁天ひもの店の納屋 三千代さん (左) とみどりさん (右)。 三千代さんは「も ともと自分たちで食べるために家で干物をつくっていた」 と言う。 そういう食文化があったからこそ、ウマヅラハギの 大漁をきっかけに皆が一斉に干物屋に転業したのだ



日当たりのよいところに自作の干し台を移動する岡田勇さん・カズコさんご夫妻。 その日の朝に漁港で仕 入れた魚をさばいて干していた。 岡田ご夫妻のように家庭で干物をつくる文化が網代には残っている

わる。

天日干しには「日」と「風.

が重要で、

山からの乾いた西風が吹

当てに多くの観光客が訪れる。

網代の干物は「天日干し」にこだ

の祭り」には、脂ののった干物を目不物店が立ち並ぶ。毎年11月~2月日道135号沿いには、現在8軒の

まちを歩いていて気づくのは、一般家庭の玄関先で干物をつくる光景が珍しくないこと。尋ねると、自分たちで食べるほかに遠方の家族や親底送るのだという。よく見ると、軒先に立てかけている干すための網軒先に立てかけている干すための網や台も、各家で手づくりしたオリジャ台も、各家で手づくりしたオリジャ

下朝、港に行って魚が手に入れば毎日でもつくります。味つけや干し加 適当なもんだよ」と笑って話してく れたのは、八百屋を営む岡田さんご れたのは、八百屋を営む岡田さんご

だった。

しているようだ。それはなぜなのか?物をつくるほど、干物は生活に根ざ一般家庭の人たちが魚をさばき干

# 

干物は、

網代の名物だ。中心を貫く

ころ、観光客に大ヒット。これを境 だがあまりに獲れるので、「誰だかわ 替えたが、 に、多くの漁師が干物加工業に切り ラハギをみりん干しにして売ったと からないけれど」(三千代さん)ウマヅ 間取るため、捨てるしかなかった。 ウマヅラハギは皮が硬く、加工に手 ギが大量にかかりはじめる。しかし で盛んだった定置網に、ウマヅラハ とだった。それまでは、ほとんどの のはウマヅラハギの大漁が続いたこ 三千代さんによると、転機となった ろからだ。当時を知る1969年 れるようになったのは、 人が漁師を生業にしていたが、網代 (昭和4) 創業の弁天ひもの店の納屋(昭和4) 網代が「干物のまち」として知ら 弁天ひもの店もその一つ 昭和40年ご

き抜ける網代は干物づくりに向いて

「創業前は人を雇いながら漁師をしていました。もともとこの地域は各でいました。もともとこの地域は各でがラハギのみりん干しはあっといっ間に広まりました。私たち夫婦もた。寝ずに働きました。店頭で干物店をはじめたらどんどん売れてれ。寝ずに働きました。店頭で干物店をはじめたらどんどん売れて

ウマヅラハギの大漁「ひもの銀座」を生んだ



上:1974年(昭和49)の「ひもの銀座」。東京方面 に戻る際、店舗が進行方向左側になるので車が停めや すいメリットがあった 出典:「網代郷土史」より転載 右:現在の「ひもの銀座」。軒数こそ少なくなったもの の、各店ともこれまで積み重ねた独自のノウハウを活か して商売に励む

ずか500mほどに30軒とも40軒と

もいわれるほどの干物店がひしめき

ひもの銀座」と呼ばれるようにな

をなした。

全盛期には国道沿いのわ

土産として干物を買い求める人が列

# 乾燥にかける手間仕上がりを左右する

った。

を絶たない。しかし、今も変わらずを絶たない。しかし、今も変わらずを絶たない。しかし、今も変わらずを絶たない。しかし、今も変わらずまがをつくりつづける小売店や加工干物をつくりつづける小売店や加工子がある。弁天ひもの店を経営する有限会社納屋商店代表、納屋久さんもその一人だ。

いのは、力加減が絶妙なのだろう。
に安定した味にするには、塩水に漬ける時間を変え、塩水の塩分濃度もける時間を変え、塩水の塩分濃度もりはわかるね。味つけは店ごとに違うよ。魚によっても気温によっても変わる。いろんな微調整が必要」と納屋さん。受け継いだ味つけの工夫は企業秘密らしい。

道で、

店先に車を停めやすいため、

気の高い伊豆下田から東京への帰り

側

さんは述懐する。

(山側) にある。観光地として人網代の干物店は国道135号の西

はそれは賑やかでしたよ」と三千代

を引っ張るためにみんな競争。

それ

山が迫っているので日の当たらない時間帯が長い網代。干す際は西日い時間帯が長い網代。干す際は西日ため、身が焼けてパサパサになってため、身が焼けてパサパサになってため、身が焼けてパサパサになってめ、移動や陰干しといった手間が欠め、移動や陰干しといった手間が欠かせない。

どの害から守っているそうだ。以外は自社の屋上で天日干しをして以外は自社の屋上で天日干しをして

網代漁港で日干し中の納屋久さんの干物。日光の加減や風向きによって小まめに場所を変えるため、移動しやすい方法をとっている

作業場で真イカをさばく弁天ひもの店・二代目の 納屋久さん。干物づくりのポイントを教えてくれた



風ではなく冷風で乾燥することで、 加減一つで仕上がりが変わるのだ。 こしてしまいます」と藤田さん。 っぽくなり、焼いていて身崩れを起 また、冷風乾燥でも乾きが甘いと水 身が黄色くなり仕上がりがイマイチ。 機械の方が時間がかかる場合もある。 がよければ2時間ほどで乾くため、 ると思いがちだが、天日干しは条件 乾かす。天日干しの方が手間がかか 冷風乾燥では、じっくり3時間以上 時間や仕上がりに差は出ないそうだ。 乾燥を取り入れている。機械でも温 「温風乾燥だと乾きは早いですが、 天日干し、機械乾燥ともに、さじ

効率のよさよりも 質」へのこだわり

乾燥方法にしてもそうだが、網代

「天日干しも無添加も価値のあるよ

うにも見える。

ではしょうゆやみりん、砂糖、 る産地や業者もあるそうだが、網代 めタレをハケでサッと塗って出荷す ってしまう」と藤田さんは言う。 が、それでは網代の干物じゃなくな 上げようと思えばもちろんできます ための手間を惜しまない。「簡単に仕 の人たちは完成度の高い干物にする 例えばみりん干し。時間短縮のた 酒を

> 酸化防止剤は一切使わない。 味を浸みこませる。しかも着色料や 用いたタレに2~3時間漬け込み、

藤田さんは、15年ほど前から機械

で落とす。 を使って骨の際に付いた血やワタま は血を洗い流したうえで、歯ブラシ が残ると生臭くなるため、藤田さん 下ごしらえにも抜かりがない。

として出すために妥協はしない。 干物の仕上がりを左右する大前提

脂が少ないため、九州などから原料 り」と小澤さん。網代で獲れる魚は にいい原料を調達するかがこだわ 値との釣り合いを考えながら、いか 卸値も高くせざるを得なくなる。「卸 た魚の方が干物にしてもおいしいが、 ること」と口をそろえる。脂ののっ として、二人は「よい原料を仕入れ こで仕入れようとも「網代の干物」 を調達することも多い。ただし、ど

問題。 質の原料が減っていることと後継者 っていきたい」と小澤さんは言う。 「先細りはしているものの、 懸念は、全国的な漁獲減に伴い良 しかし不思議と悲壮感はない 魚があ

法彦さん(左)と小澤商店の小澤紳一郎さん(右) 子どもたちもみんな大好きだか らね | と笑う

納屋さんにしてもそうだが、網代の くならないし、やりようはまだあ やっていることへの自信の表れのよ い。それは、今できることを誠実に 人たちはカラッとしていて根が明る る」と藤田さんと小澤さんは笑う。

私達は飢えることはない」という言 を追い求めるのだろう。 となる干物には手間を惜しまず、 代を支える大黒柱。だからこそ商品 きたように、漁業は今も変わらず網 この地には「海の水が塩辛い間は 伝えがある。網代の人の気質には 古くから魚を貨幣に換えて生きて

地域の名物なので、そこは今後も守 当たり前のようにやってきたこと。 うに思われがちですが、親の代から

(2015年12月16日取材

今もこの精神が息づいているのかも

しれない。

る限り干物は日本の食文化としてな





断崖から突き出た やぐらに大根を干す

うものも存在する。長崎県西海市では、海岸の絶壁にやぐらを組み、西

もしくは北西から吹く冬の乾いた風を利用して大根を干しており、その

光景はこの地方の風物詩となっている。暖冬の影響からか風が吹かず、

遅れ気味だった作業がようやくはじまった12月中旬、

現地を訪ねた。

細切りにした大根を天日干ししてつくる切り干し大根は全国的に知られ

ている。しかし、細切りにしたあとにゆでて干す「ゆでぼし大根」とい

崖っぷち。断崖に足場を組み、海へ このやぐらは大根の干し場なのだ。 のやぐらの上にムラなく広げてゆく 根を手押し一輪車に乗せ、金網張り とせりだした青い「やぐら」が、 島北岸の地形に沿った緩やかなU字 カーブを描いて24機、立ち並ぶ。 軽トラが到着した。短冊切りの大 向かう先は、寒風吹きすさぶ岬の

> 気の立った大根を乾かしてゆく。 から吹き上げる強い北西の風が、湯 雪が降り積もったよう。やぐらの下 の白い大根は、遠目に見るとまるで 素人なら足がすくんでしまう。 やぐらの上に広げられた短冊切り 高さ40~50mはあるだろう

冊状の大根。軽トラックに積むや否

勢いよく坂を駆け上がる。

もうもうと湯気が立つ、ゆでた短

と干し場を何度も往復する。 が待っているのだ。ぐずぐずしてい 取って返す。次にゆであがった大根 ると大根がへたってしまう。作業場 転席に戻り、再び大急ぎで作業場へ 広げ終わったら、休む間もなく運 長崎県西海市西海町は五島市とと 金網の隙間越しの眼下は波しぶき

> 遠目には雪のように見える真っ白な大根。 の風を受け、徐々に乾いていく。 m下は海なので足がすくむ

根のうまみ

風がもたらす







- 1 短冊状にカットした大根をボイラーでゆがき、コン 2 まだ湯気のあがる大根を積んで干し場に向かう軽トラック。
- 3 干し場に着くと大根を一輪車に載せ換えてやぐらの上に広 ていく。加工場ではゆであがった大根が待っているので、作 業は常に時間との勝負



JA 長崎せいひ営農販売部の小林大輔さん(左)とゆでぼし 大根部会の部会長を務める生産者の上野哲郎さん(右)



西海町は長崎県の西彼杵半島北端

では枝を刈る。これは海から吹き上 総出でやぐら周辺の草刈りをします 下の断崖にも降りて、行ける範囲ま に入ると、やぐらを利用する農家が 「ゆでぼし大根のシーズン前、 さんは言う。

ってつけの場所。案内してくれたJ る地形なので、ゆでぼし大根にはう 区だ。五島灘に面し北西に向いてい のは面高郷の「地下」と呼ばれる地 のうち、岬の断崖に24機並んでいる

A長崎せいひ営農畜産部の小林大輔

旬以降、 ぼる。このあたりの冬の風物詩だ。 やぐらから白い大根の湯気が立ちの が吹いてくると、青い海にせり出た 西の沖には五島列島があり、11月下 五島灘から北西の冷たい風

町内には約90のやぐらがある。そ

げる風の妨げになるからです」

保存食に加工する。土地に根づいた 農業の知恵は力強い。 を巧みに活用して、収穫した作物を も農家の人たち。自然の造形と気象 軽トラが通れるように道をつけたの 者と思いきや、農家の人たちだった。 やぐらの足場を組んだのは建設業

内では9戸の農家で生産している。 出荷先は九州と関西で8割を占める。 全体で30戸になる。JAごとう管 販売している農家を含めると西海市 でぼし大根農家は15戸。個人で製造 JA長崎せいひに出荷しているゆ

# 干すのに適した日は 大根日和

通に食べられている青首大根ではな ゆでぼし大根に使うのは、ごく普

> 逆算して決めている。 適な11月下旬から2月下旬に合わせ、 下旬から。栽培時期は、干すのに最 で煮くずれしにくい利点もある。 も変色しにくい。また、身が硬いの ゆでぼし大根にしかならない)、乾燥して 5倍ほど大きいので歩留まりがよく 根」という品種だ。青首大根の1 (それでも1㎏の生大根は約50~100gの い。〈白首〉で寸胴型の「大栄大蔵大 大根の種をまきはじめるのは8月

へ運搬。 葉と根の先端を切り落とし、作業場 できた大根を掘り起こすと、畑で 揃えと切断の作業に入る。 洗浄機できれいに洗ったの

がりのきれいな飴色が出ません」と この作業をおろそかにすると、仕上 げ根や傷、色が悪い部分をピーラー や包丁で削り、皮をむいていきます。 「揃えは1本ずつの手作業です。ひ

ボイラーのなかへ入れる。ムラが出 杯になると、クレーンで吊り上げ、 にセットしてあるかごへ。かごが満 切断する。切られた大根は機械の下 10㎜、厚さ5~6㎜程度の短冊状に 話すのは、JA長崎せいひのゆでぼ し大根部会長を務める上野哲郎さん。 揃えが終わると、専用の機械で幅

見極めることが大切」(上野さん) 逆にゆがきが足りないと、仕上がっ くなってしまいます。タイミングを たとき飴色の艶がなくなり、白っぽ 「ゆがきすぎると煮くずれするし、 分ゆがく。

ばされてしまうので、厚めに積まな は乾きが早いうえ、強風で大根が飛 で干すわけだが、干す際に大根を積 ゆであがった大根を中空のやぐら 「厚み」がポイント。風が強い日



海のそばで、風がよく受けられる高台にある

物詩になっているという。 うに見える。その光景もまた冬の風 いんですよ」と上野さんは笑う。 ゆでぼし大根の時季は、休む暇がな 時にまたあせる。朝からやった場合 のがいい。夜の8時にあせって、11 防ぎ、乾燥のムラを出さないためだ。 えに出る糖分で大根がくっつくのを す」作業も欠かせない。ゆがいたゆ 地の言葉で「あせる」という「ほぐ 「できれば気温が上がる昼から干す さらに干して終わりではない。土 夜間の作業では投光器をつけるた 夕方と夜の8時か9時くらい。 やぐらはライトアップされたよ

和」と呼ぶ 農家の人々はこういう日を「大根日 飴色のゆでぼし大根ができあがる。 冬型の気圧配置。一昼夜できれいな 干せない。最高の条件は西高東低の かっている。むろん雨が強く降れば 頼りだ。最近は的中率が高いので助 ゆでぼし大根づくりは天気予報が

スイーツの可能性も レシピは多種多様

農家の女性たちに、ゆでぼし大根

でぼし大根自体のやさしい甘みとハ ッシングのサラダ。どれもゆでぼし 豚汁、しそドレッシングとごまドレ ース炒め、くじら肉を使った煮物、 を使ったメニューをふるまってもら ーモニーを奏でている。 大根にしっかり味が染みこんで、ゆ た。牛肉と長ネギのオイスターソ

てきます」(上野聖子さん) でぼし大根も入れるんです。大阪と シウム、10倍のマグネシウムを含有 れが、ゆでぼし大根のおいしさだ。 され、しっかり味が乗っている。そ る甘み。冬の厳しい潮風で天日乾燥 ゼ」がでんぷんを分解する際に生じ んで『ありがとう』と電話がかかっ か名古屋だと売ってないこともある かんを送るとき、レシピと一緒にゆ およそ20倍の食物繊維、12倍のカル 「よそに住んでいる子どもたちにみ ゆでぼし大根は生の大根に比べ、 大根に含まれる酵素「アミラー 栄養素が凝縮されている。

ーグにしのばせたり、 ごはんの具にしたり、 とよう食べますね」(上野千佐子さん) 司に入れると孫たちは『おいしか ます。かんぴょうの代わりに押し寿 「鍋には水でもどさずそのまま使え 栄養価の高い保存食だけに、混ぜ スパゲティに 餃子やハンバ

> 混ぜたりして、子どもたちに親しん でもらおうと工夫を重ねている。

ければならない。逆に風が弱い日は

乾きが悪くなるため、薄めに積む。

原口家ではすべて栽培しているが、 験する授業も実施したことがある。 スイーツにもできると思うんです。 は新しいメニューの開発が必要です と食べてもらいたいですね。それに るゆでぼし大根。「若い人たちにもっ やはり稼ぎ頭は一定の収入が見込め みかん、すいか、じゃがいも、かぼ 帯で赤土。だから肥料もちがよく、 ン。「このあたりは玄武岩の重粘土地 せた、ゆでぼし大根づくりのベテラ 変え、釜ゆでからボイラーに進化さ の地域で初めて竹のやぐらを金網に をして、製品になるまでの工程を体 で大根を収穫し、揃えと干しの作業 づくりを見学する。子どもたちが畑 生産者の原口等さんは30年前、 地元の小学校では、 なんでもおいしいですよ」。 ゆでぼし大根

じってみる。かむほどに甘みが出た。 も大切だ。 な発想でおいしく食べてもらうこと なスイーツになるかもしれない。 うまく使えばヘルシーで低カロリー 土の保存食を未来へ手渡すには大胆 試しにゆでぼし大根をそのままか とは長男の原口佳晃さんの弁。

き加減

(2015年12月10~11日取材)





11 料理を用意してくれた女性たち。 右から上野聖子さん、上 大串とみ子さん 12 具だくさんの豚汁。味がよく染みこんでいる 牛肉と長ねぎのオイスター っかり水分を抜いたゆでぼし大根。 膨張率が高い





# 農家の女性が生み中 カラフルな乾燥

菜」だ。当初は共働きの夫婦を対象に考えていたが、実は生野菜が食べ きれない一人暮らしの人やお年寄りにも評判がよいという。 ることを知った。手軽に、しかし華やかな食卓が可能になる「乾燥野 などを機械で乾燥させ、料理しやすい形で提供し、注目されはじめてい を切り盛りする女性たちが色彩を重視した大根やじゃがいも、にんじん しい芽」のような事例を探した。すると、畑作・稲作を中心とする農家 古来の知恵に現代の技術を応用することで、今のニーズに対応した「新

現代の食卓に合う 新しい乾燥野菜

化を実現した事例として地元の新聞 販売までをすべて手がけ、6次産業 合った新しい乾燥野菜を提案してい る」をキーワードに、現代の食卓に 性グループがいる。「つむぎ屋」だ。 乾燥野菜づくりに取り組んでいる女 農業が盛んなこの地で、4年前から 北海道の中央部に位置する美唄市。 札幌から特急で30分ほど北上した、 つむぎ屋は、「簡単」「すぐに使え 野菜の生産から乾燥野菜の加工、

やテレビなどでたびたび紹介されて

表を務める要覚忍さん。 めです」と語るのは、つむぎ屋の代 ながるので、忙しい方には特にお勧 とができて、料理の時間短縮にもつ 利な食材です。手軽に野菜を摂るこ さずにそのまま使うこともできる便 「乾燥野菜は切る手間もなく、もど

乾燥野菜は種類が多く、価格も手ご どりの乾燥野菜が並ぶ。つむぎ屋の アスパラ、ミニトマトなど、色とり ッケージに入った、大根やきゅうり まるでお菓子のようなしゃれたパ





広がっている。 ろで使いやすいと、口コミで人気が

として外の世界に何かを発信したい と考えるようになった。 もともとは

誰でも野菜が食べられる

ちが家業を担う世代になると、農家 てが一段落し、親が引退して自分た 善グループの仲間だった。皆で集ま して楽しんでいたが、それぞれ子育 ってみそやせっけんなどを手づくり 「紬の会」という農業女性の生活改 運営メンバーは5人。

「そのころ、東日本大震災で避難所

辛い』という話をされていました。 時期に、手軽に使ってもらえるおい 生活を強いられていた方たちが、『お しい乾燥野菜をつくることでした」 いた答えが、生の野菜が出回らない たちにできることを考えてたどりつ ようにするために、生産者である私 にぎりはあるけど、野菜がないのが

> て日もちを確認したりと、さまざま できあがったものを窓際や車に置

やがて自分たちが納得できる、

切る厚さを変えて違いを見たり、

適した時期に加工 お いしい野菜を

は意外と湿度もあるので、 うだ。日照時間が短く、 には不向き。だからつむぎ屋として 存するという文化はほとんどないそ 実は北海道には、 野菜を干して保 美唄市の夏 天日干し

> 当初から天日干しは考えに入れず、 乾燥野菜をつくろうと決めた際も、 業務用の大型乾燥機を購入した。 メンバーでお金を出し合ってまずは

準となる数値もない。結局、自分た った。 ちで試行錯誤するしかなかった。 な仕上がりが正しいのか。規格も基 くらい水分を抜けばいいのか。どん 乾燥する時間も温度も異なる。どれ ってみるとわからないことだらけで 番の問題は、正解がないことだ と要覚さんは苦笑いする。 野菜の種類や切り方によって、

余った野菜を使うのではなく、乾燥 つむぎ屋ならではの乾燥野菜づくり な実験を重ねた。失敗も経験するう その日のうちにカットして おいしい状態の野菜を加 野菜はたいて 本業の農 旬の時期 上:種から育ててパッケージングしたつむぎ屋の「乾燥野菜」。 単品だけでなく、炊き込みごはんやスープなどのセットものまで

いとれたてがおいしい。さらに畑

工すること。

一つは、

それは、

のポイントが定まっていった。

右:カラフルな乾燥野菜(大根、アスパラガス、にんじん、わら び)を用いた石焼ビビンバ。大根は色の違うものを10種類以 上育てている

簡単に考えていましたが、実際にや

「野菜を切って乾燥させるだけだと

作物の収穫時期と重なるため、ピー

機械で一気に乾燥させる。

そろっている

野菜用として野菜を育て、



(人物右から)要覚忍さん、熊谷聖子さん、高橋志津子さん、鈴木美美(みみ)さん。所

をできるだけ完全に抜くことも徹底

保存性や風味を高めるため、

水分

用で参加できなかった田中美保さんを含めて5名で乾燥野菜を世に送り出している

した。

乾燥させた野菜は、

元の重量

の3%から5%の重さしかない。

㎏の大根がわずか30gになる計算だ。

野

ク時は一日中、 休む暇もない

「大変なことを始めてしまったな、

タイミングは絶対に外せません」 で違ってしまうのです。やはりこの ら乾燥させた野菜は色や香りがまる も実際に比べると、 と自分たちでもあきれています。 そのまま土のなかに置いておき、 方で、大根や白菜は秋に収穫せ 時間が経ってか

という。 菜にとっていかに水分が重要である 一普段は意識しませんが、 乾燥野菜づくりを始めてから、 要覚さんは改めて気づかされた

るとどうなるか試しています」

常によりよい品種を探していて、

どれば、 ے ع ギュッと閉じ込められる感じがしま 飛ばして乾燥すれば、風味や香りが れた瞬間からどんどん鮮度が落ちて します いきますが、収穫してすぐに水分を ほとんどが水なんですよね。土と離 おもしろいのは、 野菜の力ってすごいなと感心 しっかりと風味も復活する 再び水分がも 野菜って

ていて、これを使うだけで簡単に食 ラフル大根」という商品は、白や緑 赤、 いなことが特徴の一つ。例えば「カ つむぎ屋の乾燥野菜は、色がきれ 紫など色とりどりの大根が入っ

野菜が旬となる6月から10月までは

伝わる食物保存の知恵である。

いける」というそうだが、

昔から 甘み

つど加工する。

美唄市ではこれを

積もった雪から掘り出してその

しから種を注文しては育て、乾燥す の品種もたくさんあるので、片っぱ ち野菜農家の強みです。最近は野菜 30種類以上の野菜を育てている。 楽しみを感じてもらいたくて、 菜もあるのか」という驚きや、 ではだ。お客さんに「こんな乾燥野 菜のきれいな色が残せるのだという。 燥させることで色あせしにくく、 感しているから。機械で短時間に乾 「種から畑で育てられるのが、私た 野菜の種類の多さもつむぎ屋なら 選ぶ 毎年 野

だから、 たいという気持ちなのです\_ ていると、どんなにがんばっても最 われずにチャレンジできると思いま のを毎年10種類は育てるという。 トマトだけでも色やうまみの違うも 後は自然任せ。天候には逆らえない るとは期待していません。農業をし 「素人だからこそ、固定観念にとら でも、 うまくいかなくても気にし いいものができたらありが いつもよい結果が得られ

くまでも本業は農業。だから夏

期には、 べてほしいとの思いからだ。 乾燥野菜を一切販売しない。 一番おいしい生の野菜を食 旬の時

主婦として自分たちが実

が増すうえ、

雪が天然の保冷庫とな

卓が華やかになると好評だ。色にこ

だわるのは、

料理に彩りが重要であ

って春先まで保存できるのだ。

主婦だからわかる 彩り」の重要性

# セット商品が売れ筋に 炊き込みごはん用など

ごたえで、 も予想以上にしゃきしゃきとした歯 ごはんなど、乾物料理の地味なイメ 野菜の料理のポイントを聞いた。 た。副代表の高橋志津子さんに乾燥 と並ぶ。食べてみると、 玉ねぎのマリネ、トマトの炊き込み た。野菜のパスタ、石焼ビビンバ、 燥野菜を使った昼食を用意してくれ ージを覆すカラフルな料理がずらり 「独特の歯ごたえを楽しむことでし 取材の日、 野菜本来の味と香りもし つむぎ屋の皆さんが乾 野菜はどれ





つむぎ屋が育てているカラフルな野菜(上は大根、下はトマト)。 食卓が地味にならないように「きれいな野菜をつくりたい」(要



時間がない』という女性が増えてい まざまな人が乾燥野菜を買い求めて ると感じていたから」と要覚さん。 思いながら、『仕事や子育てが忙しく 理をつくって家族に食べさせたいと 婦を想定していました。きちんと料 若者や単身赴任者、高齢者など、さ ると、主婦のほかにも一人暮らしの ところが実際に売り場に立ってみ

私たちは、購買層として忙しい主

お客さんとじかに接すること

いきれないし料理も面倒だから買わ 「一人暮らしの人は、 生の野菜は使 いくことがわかった。

内のいくつかのショップに置かれて 菜と違って料理中に水分が出ないの 戻す手間もいりません。また、生野 だ。「調味料が少なくて済みますし、 はんは乾燥トマトを米と一緒に炊く す」と高橋さん。また、炊き込みご の食感が味の決め手になっていま 野菜には出せない乾燥野菜ならでは まみが強く、だしいらずなのだそう だけの簡単料理だが、乾燥野菜はう つむぎ屋の商品は、美唄や札幌市 生 菜のお勧めの使い方を掲載したとこ 聞きました。乾燥野菜に対する潜在 のまま使える簡単なものがほしい」 ろ、とても喜ばれているという。「そ う、パッケージの裏にそれぞれの野 料理に不慣れな人でもすぐ使えるよ もすそ野が広そうです」(要覚さん) 的なニーズは、私たちが考えるより いから買って帰れない』という話も お年寄りの方からは ないけれど野菜不足は心配なんです。 このような多様な客層に合わせ、 『生の野菜は重

例えば石焼ビビンバは、

で、水加減も不要。乾燥野菜はい

ことずくめです」(高橋さん)。

能性は十分にありそうだ。 という声に応えて「炊き込みごはん して人々の食卓に受け入れられる可 時代のニーズに合った新しい食材と つくる手軽でおいしい乾燥野菜が 京にも商品を展開したいと、要覚さ することを考えています」(要覚さん) い乾燥野菜のレシピをまとめて本に 増やしていこうと今、簡単でおいし 近なところから乾燥野菜のファンを ることも限られています。まずは身 品も開発し、売れ筋になっている。 な野菜がすべて入っているセット商 の具」や「とん汁の具」など、必要 んは将来の展望を語る。つむぎ屋 「私たちは小さいグループで、でき いずれは販売ルートを確保して東

リサーチ協力:一般社団法人 農山漁村文化協会 編集局

### 機械乾燥 食物保存の水抜き加減

(2015年12月14日取材)



極上の干し柿

毎年10月下旬から原料となる生柿を 産地である飯田 ・下伊那地域では、

はとても難しい気候だったという。 真っ最中だった。しかし今シーズン

柿」はシェアナンバーワンを誇る。 み出てできた白い粉(ブドゥ糖の結晶) 上品な甘さともっちりした食感が特 果肉の表面は糖分が外ににじ 「市田 4回行なってから出荷となる。 らに寝かせて粉を出す。これを3~ 分とともに糖分を押し出すのだ。 て の重さになると、のれんから下ろし およそ1カ月。元の重量の3分の に吊るして乾燥させる。乾燥期間 11月下旬、「発祥の地」と呼ばれる 「柿もみ」をする。 もむことで水

さ

(注3)高森町

1957年(昭和32)7月1日に市田村と 山吹村が合併して発足。市田柿の名は合 併前の市田村に由来する。

下伊那郡の高森町(注3)を訪ねる

年末の出荷に向けた加工作業の

# (注2)地域ブランド

地域名と一般的な商品名を組み合わせただけの商標は 認められていなかったが、「地域ブランド」を守ろうと 2006年(平成18)にできた「地域団体商標制度」に よるもの。市田柿は長野県でもっとも早く登録された。

収穫すると同時に皮をむき、

0)

ブランドを守ろうとする生産者の努力が積み重なっ

失敗しても挑戦しつづ

# (注1)干し柿生産出荷実績調査

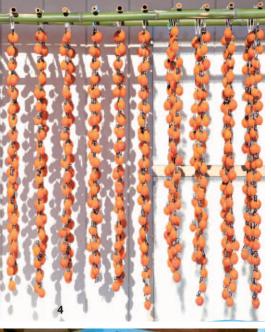
は、

他の産地を圧倒する生産量だ。

なかでも長野県の飯田

市・下伊那郡

出荷量のおおむね8割を占める上位都道府県を対象に、 50アール以上栽培され、かつ出荷実績のある品種に関 する動向を、農林水産省生産局園芸作物課が各地方農 政局などを通じて取りまとめたもの。





その間を天竜川が流れる伊那谷。 2 JA みなみ信州から生産者にファクシミリで送られてくる「柿情報」 ている 紙幅の都合で紹介できなかったが、市田柿を用いたピザやゆべ 収穫した柿の皮をむいてのれんに吊るす。雨が多いと湿気でカビが生えやすいので、 5 のれんから下ろした柿に振動を与え、中心部に残った水分を押し出し、







# もたらす独特な食感 気候と「川霧」が

適した土地だ。しかし、乾燥しすぎ ない。市田柿に欠かせない要素とし ると表面が硬くなり、 きあがるため、柿を乾燥させるには らに河岸段丘に沿って冷たい風が吹 て、義弘さんは天竜川から発生する 元来、この季節は晴天が続き、 糖分が出てこ さ

者同士の情報交換が大切だ。

はおいしくならない。乾燥の工程で 食感を育てるといわれています」 天候を読んだ作業が重要になる。 柿のれん(写真4)の入れ替えなど、 ウスや干し場の窓を開け閉めしたり、 は適切な温度と湿度を保つためにハ 気に乾かない。それが市田柿独特の 「霧が適度な湿気になって、柿が一 市田柿の振興に取り組むJAみな かといってただ干しているだけで

る強い気概を感じる。

下がらなかったので、カビが生えて 義弘さん。妻の貞子さんも「こんな しまって廃棄が多いんですよ」 「秋は雨の日が多かったうえ気温が そう話すのはキタザワ農園の北沢 した。しかし、最後は経験知から自 黄燻蒸(カビ防止)を今年は3回実施 する指示もある。通常は年1回の硫 に」など注意を促すほか、 は雨が降るからカビが生えないよう ァクシミリで送られてくる。「3日間

作業に対

ね」と首を傾げる。 おかしな天気は今までなかったです

分で決めると貞子さんは言う。

難しい。個々の経験知に加え、生産 条件が異なるため、マニュアル化は 態を見て、のれんからいつ下ろすの おりではうまくいきません。柿の状 「作業の目安はありますが、そのと 高低差の大きい高森町では各家で 何回もむのかなど判断します」

市田柿のブランドを傷つけまいとす つでも入ったら台無しですから」 が混じります。出来の悪いものが1 もダメ。農協の共同出荷は各家の柿 せんよ。自分の家だけうまくいって いていますよ。抜け駆けなんてしま 「『もう下ろした?』とお互いに聞 そう言って笑う貞子さんからは、

「川霧」を挙げた。

ったのか。 市田柿は、なぜここまで盛んにな 高森町役場産業課の前島

み信州から生産者に「柿情報」がフ

接ぎ木で広めた村人たち 焼柿の古木」を

1 相いろいろ

高森町歴史民俗資料館が所蔵する初期の化粧箱。左端の秋田杉の化粧箱に は、蓋に「上沼柿園」と記されている

ントです」と明かす。 懸命に努力した人がいたことがポイ とながら、 松上清志さんも「気候風土もさるこホータタル 語る。高森町歴史民俗資料館の館長、 挑戦した先人たちがいたのです」と という冷ややかな目のなか、 登志夫さんは 市田柿を広めようと一所 「『儲かるはずがない』 果敢に

> 果敢に挑戦した先人」と称した ここで登場するのが、前島さんが

この食べ方は江戸時代後期、 て甘くなるそうです」と松上さん。 柿を放り込んでおくこと。 柿の古木」が原木との説が有力だ。 てあった伊勢社の境内に生える「焼 焼柿とは、 市田柿の始まりは、 囲炉裏の灰のなかに渋 市田村にかつ 渋が抜け 伊勢社

の境内で寺子屋を開いていた漢学者、





(人物右から)父親の代に養蚕業から市田柿に切り替えた生産者の柏原昌弘さ 市田柿の歴史について語る高森町歴史民俗資料館 館長の松上清志さん。 ん。 町内を案内してくれた高森町役場産業課の前島登志夫さん

背景には、交易が盛んだった地域

本の柿をもつ。

市田柿のブランドカ

「ここは東山道(注4)で、

焼柿の古木を接ぎ木で増やした。 児島礼順高智が伝え、村人たちはこでまれいじゅんたかとも

10 を200本植え、 澤利喜三郎から仕入れた焼柿の苗木 農家を増やした酒井安の6人である 市田柿と名づけた橋都正農夫、 た上沼正雄・鉄男親子、苗木を広め 1 人々だ。市田柿を都会の市場に出し た福澤利喜三郎・伝蔵親子、焼柿を 907年 には橋都と酒井の協力を得て市 (明治40)、 1921年(大正 上沼正雄は福 生産

> れている。 も盛んでしたから」 せ替えずに物資を運べる中馬 で続いています。また、馬の荷を載 す。東に行くと碓氷峠を経て東北ま 同館には、戦後まもない時期に出

彩だ。ブランディングという言葉な 荷で用いた秋田杉の化粧箱が所蔵さ そうとした努力の跡が窺える。 どない時代に、 柿のラベルデザインも多 柿の先進地を追い越

市 次世代に継承され 曲 一柿の ブランド る

父親の代から市田柿をつくりつづけ 和40年代以降に進んだ養蚕業の衰退 天竜川のそばに住む柏原昌弘さんは、 先人による下地があったうえ、 市田柿の増産に拍車をかけた。 昭

(2015年11月27日取材

が、

田柿と改称した焼柿を東京や名古屋

場で品質を認められ、福澤伝蔵が南 その夢は上沼鉄男が継ぐ。 信州一帯に苗木を広めた。 地に足を運び、 たものの、 大阪の市場へ出荷する。売れなかっ (昭和2) ごろ、ようやく都会の市 岐阜や山梨など柿の先進 農法や加工法を学ぶ。 1 9 5 4 柿と梅を植えました。20年ほど前 を改造したものだ。 ている。その作業場は、 言う柏原さん。30アールの農地に90 全面的に柿に切り替えたのです」と (昭和3) 「昭和40年には蚕をやめて、

に先々代が建てた養蚕小屋

1928年

性もあるはずと松上さんは推測する。 岐阜を越えて信濃に入る玄関口で 京都か (注5) こと。 成25)「市田柿工房」を稼働。 力を軽くするために2013年 産・加工をやめる農家が現れている 売り上げは圧倒的に柿の方が多い。 いです」と話す。稲作もしているが るけれど、ダブついて困ることはな 13 るね。自分の家だけでは干しきれな を実感するかと尋ねると「威力はあ から、他の農家に生柿を卸して 問題は、 農地を借り上げて柿を収穫する JAみなみ信州は、 高齢化が進み、

た活動は先々必ず実を結ぶだろう。 の給食に市田柿を提供した。 柿もぎを体験する。12月1日の を行ない、中学1年生は毎年農家で 一柿の日」 高森町は、 小学生には市田柿の料理教室 次代に継承することに力を には、 先人の挑戦が生んだ市 町内の小・中学生 こうし

(注5)中馬

町役場 伞 農家の労

農業法人の立ち上げを準備している

17世紀、伊那地方の農民が農閑余業として始めた。 江戸時 代の荷物の運搬は宿場ごとに人馬を付け替えて運ぶリレー 形式だったが、中馬は付け替えずに目的地まで運送した。18 世紀初めに信州一円、そして尾張や三河、江戸まで広がった。

柿の生

(注4) 東山道

律令時代の五畿七道の一つ。五畿は山城、 大和、河内、和泉、摂津。七道は東海道、 東山道、北陸道、山陰道、山陽道、南海道、 西海道。

桑畑に

# 「水を抜く食べもの」 を支えるプライドとニーズ

# 水の果たす役割

の回りの食べられるものから選び、 大量に廃棄せざるを得なかった。 かったため、市田柿はカビが生えて の秋から冬は雨が多く、しかも暖か 難しいことがわかった。2015年 現地に行くと、高温多湿な日本では の文化のなかで「保存」に着目した。 化だという。今号は「食べること」 に差異があり、その多様性こそが文 べるという営みを「どう行なうか」 入手し、保存したうえで料理して食 水を抜く」という行為そのものが ば、「食べること」の文化とは、 文化人類学者の故・西江雅之によ

> る。これらはすべて水の恵みだ。 なでておいしくさせるといわれてい 河岸段丘という地形ゆえに市田柿を 寒暖の差で発生する天竜川の川霧は 水が豊富でなければ成り立たない。 にゃくの一日に三度行なう水まきも ゆでぼし大根のゆがきも、凍みこん 菜は水(雨)なしでは育たないし、 はの食文化」と言った。たしかに野 さらす行為を「水の豊かな国ならで 絢子さんは、あくを抜くために水に

# 地域に対する誇り

芹沢安久さんはこう言った。

きりで火を調整するが、危険な方法 る伊豆田子節は、 人の手で繰り返して生み出されてい 逆行するかのような地道な作業を、 食をつくる人たちから、地域や製法 に何度もこの言葉を想起した。保存 俗学者の故・宮本常一だが、取材中 がたかまっても、案外と地域性は失 る。昔ながらの手火山式焙乾法を守 への「プライド」を感じたからだ。 われないもの」と書き残したのは民 著書 保存食は、効率第一のこの時代に 『塩の道』で「これほど文化 職人が炉につきっ

先で同じように強い誇りを感じた。 地区では、天日干しと無添加にこだ するやり方」との自信ゆえだった。 を変えないのは「もっともおいしく いるものは何か。カネサ鰹節商店の はプライドだけでは難しい。支えて っていきたい」とも。すべての取材 言う。そして「地域の名物なので守 きたあたりまえのこと」とさらりと わる人が多いが「親の代からやって しかし、事業として続けるために 干物づくりが盛んな静岡県の網代

てでもつくるのだ 人がいるからこそ、歯を食いしばっ しゃるお客さまがいるから 「かつおぶしなら田子節。そうおっ その味に惚れこんで買いつづける

域性はそう簡単には変わらない。だ 困る」と言われ、凍みこんにゃく最 置賜地方の取引先から「なくなると くを食べつづけている。宮本が言う 置賜地方の人々は今も凍みこんにゃ れほど多様な食べものが生まれても 後の職人から製法を受け継いだ。こ クリタの栗田晋一さんは、 人の生活や習慣に根ざす地 山形の

めて感じた。概論をお願いした江原

水が豊富にある」ことの恩恵も改

たが、「水を抜く」ことだけでなく ることを畑江敬子さんは教えてくれ 密接な関係にあるのだと実感する。 くのを待っていた。保存食は気候と くも最低気温が氷点下になる日が続 のでスタートが遅れ、凍みこんにゃ ゆでぼし大根は北西の風が吹かない

取材日程を組むことも難航した。

水分活性を下げると保存性が高ま

シピを考案するゆでぼし大根や市田 ものころからその食べものに慣れ親 柿など各産地の努力は尊い。 しむ環境が必要となる。現代風のレ からこそ次代に受け継ぐには、

食という古来の文化のなかに い芽」が育っていると感じた。 る挑戦者がいることを見ても、 う可能性がある。海外に販路を求め 食は、従来にはない新たな役割を担 活様式が変わっていくなかで、 しの高齢者が増えている。つまり生 高かったという事実は興味深い。 のが運びにくい高齢者にもニーズが 暮らしの若者や単身赴任者、重いも ゲットにしていたが、実際には 野菜は、子育て中の働く女性をター いう技術の進歩を組み合わせた乾燥 野菜という先人の知恵に、乾燥機と 女性グループ「つむぎ屋」だ。干し 野菜をつくっているのが野菜農家の い」と判断し、最初から機械で乾燥 今、結婚をしない若者と一人暮ら 天日干しを 「気候風土に合わな

# むのはおもしろい

# 河川 0)

器用なマジメな編集員を松田龍平 ある。この作品は映画化され、 011) は、辞書 [舟] を編集する 浦しをん著『舟を編む』(光文社・2 [編む]人たちの出版社の物語で 2012年本屋大賞第一位の三

多数発行されている。それを追っ 水や河川に関する辞典類もまた

美馬牛川は「かみわしべつとんけ 道の上鷲別富岸川、幌内越沢川、 らに難しい。この辞典では、 その流域に住んでないとなかなか 河川石狩川をはじめとして、約2 た辞典』(1991) によれば、一級 シエーツ編・発行『河川名よみか 流れているのだろうか。日外アソ 日本には、どのくらいの河川が 漢字で書くとなるとさ 北海 川大事典』(1991) は、同様に約 る。「里川」を引いてみると、茨城 流域面積、 網羅している。河川の通称、別称、 川、準用河川のくわしいデータを 2万6000の一級河川、二級河

合流先と合流地点、流出先

水源地、

河川延長、

所属水系が記されてい

河川等級、上流端、

下流端

わ」、「びばうしがわ」と読む。 河川のルーツを調べるには、 がわ」、「ほろないこしざわ 村 が

県里見村、

三重県熊野市、

滋賀県

する地名に「ペッ(別)」、「ナイ よい。常呂川はアイヌ語ト・コ でなく、歴史や文化を秘めている。 れを表す。河川名はたんなる記号 は大きな流れ、「ナイ」は小さな流 (内)」がつくことが多い。「ペッ」 と密接に関係しており、 けられた。北海道の川はアイヌ語 ロ・ペツ(沼・を持つ・川)から名づ 大辞典』(竹書房・1979)を引けば 石利夫編・著『日本全河川ルーツ 日外アソシエーツ編・発行『河 川を意味

5 ある。集落の人たちが利用しなが 里川は集落を縫って流れ下る川で 県伊万里市、 山県串本町、 水口町、 河川が流れていることがわかった。 守って、 京都府宇治田原町、 育てている川といえ 長崎県田平町と、8 愛媛県保内町、 和歌

として、「洪水氾濫」について、

次

のように記してある。

的である。」と論じる。 実施してきたため、

氾濫原に人口と資産が集中してい大量の洪水流量が発生する。 長さ)が小さいにもかかわらず、 付録には河川地図、 を五十音順に並べ、河川用語も解説)、 川、都市と河川など)、各論編(各河川 総論編(川とは何か、世界の川、日本の の専門家190名の執筆により、 事典』(丸善・2009)は、各方面 水時には川の規模(流域面積、本流の めき合っており、急流が多く、洪 「きわめて多数の群小河川がひし いる。日本の川の特徴について、 沼、ダム、人物の一覧表を掲げて 高橋裕編集委員長の 河川年表、 Ш 川の百科 湖



古賀 邦雄 さん こが くにお

古賀河川図書館長 水・河川・湖沼関係文献研究会

1967年西南学院大学卒業。水資源開 発公団(現·独立行政法人水資源機構) に入社。30年間にわたり水・河川・湖 沼関係文献を収集。2001年退職し現 日本河川協会、ふくおかの川と水の 会に所属。2008年5月に収集した書籍 を所蔵する「古賀河川図書館」を開設。 URL: http://mymy.jp/koga/

平成26年公益社団法人日本河川協会 の河川功労者表彰を受賞。

堤内地に降った雨の排水不良によ 防活動への利用が図られている。 区域図が作成され、避難活動や水 ミュレーションをもとに浸水想定 ピュータシミュレーションによっ られる堤防の内側の土地)に溢れて拡 防が決壊する、あるいは堤防を越 が可能となっている。洪水氾濫シ 降雨や破堤の条件を設定し、コン って生じる氾濫を内水氾濫とよぶ がる氾濫を外水氾濫とよぶ。一方、 水 えることにより、河川を流れる洪 て洪水氾濫の挙動を推定すること 「外水氾濫と内水氾濫がある。 (外水) が堤内地 (堤防によって守 堤



同様の高橋裕編集委員長の





とんどの河川は活発な河川事業を

きわめて人工

流量の年間変動が大きく、

ほ



級河川、 採録の難読河川・湖沼などが収録 ム、日本の主な水害、世界の主な 載がある。 川地図」、「世界の河川地図」の掲 000である。それに「日本の河 級河川から約2900、 川のすべて、 全世界から約1000を選んでい ヨーロッパ、アフリカなどを含む その数は日本約3000、アジア 湖沼の基本情報と特徴を解説する 定して採録し、それぞれの河川・ 水路および運河、 日本では一級水系109の本 47都道府県の河川・湖沼・放 面積順の日本の湖沼、 日本の主な同名河川、 日本および世界の主なダ 流域面積順の世界の大河 付録には、明治以降の 流域面積順の日本の一 一級水系の支川や二 疏水、 用水に限 合計約3 同世界 本書

### 利根川 相模川 吉野川 0

多角的に自然、歴史、民俗、文化 域河岸一覧、古利根川の流れなど 船・海船一覧図、利根川・荒川流

鉾田町紅葉までの約7キロの掘割 は涸沼側茨城町海老沢から巴川側 勘十郎とは」の問いに、「勘十郎堀 ば、「北浦への掘割を計画した松波 民俗編などからなる内容で、一問 物往来社・1994) は、土木編、治 答式で構成されている。たとえ 森田保編 『別の河川事典が出版されてい 産業編、 『利根川事典』(新人 水運編、文化編、

に起工。翌五年暮れまで継続した 覧表、小貝川堤防決壊、 して、近世・近現代の主な水害一 怒沼の怪」の解説が並ぶ。付録と の船歌」「鬼怒川橋」、「鬼怒沼」、「鬼 節」、「鬼怒川のきつね」、「鬼怒川 る。鬼怒川の項目では、「鬼怒川」、 川事典』(国書刊行会・2004)があ 宝永一揆が起こり、その責任から を施工するが、 勘十郎は農民を駆り立ててこの堀 が六年春には放棄された」とある。 いたという。工事は宝永四年七月 00分の5程度の勾配で作られて で両端の約1・5キロが自然の谷 入獄、そして無残な獄死を遂げた。 鬼怒川付寄州事件」、「鬼怒川の筏 鬼怒川温泉」、「鬼怒川新河道」、 利根川文化研究会編『利根川荒 中央部のローム層を約15メー 失敗し、 両側は10 水戸藩に 関東川

事典』(1994) は、 電所一覧、 いる。また、津久井などの水力発 真と図とグラフとともに記されて 河川環境の変化、生活、 地形、地層、 書である。相模川における水資源 く会」のメンバーが5年間をかけ など約2100項目を網羅する。 平塚市博物館編・発行『相模川 300キロを歩いて生まれた 寒川取水堰などを取水 地下資源、動植物、 「相模川を歩 社寺が写

> きる。さらに、吉野川研究参考文 用水、香川用水も調べることがで デ・レーケ堰堤、野中兼山、袋井 阿波藍、 会・1999)がある。吉野川にか 所編『吉野川事典』(農山漁村文化協 の水資源開発施設一覧も表示され 源とする水道用水、 かわる400項目を捉えている。 ついては、とくしま地域政策研究 ている。よく調査されていて驚く。 四国四県に欠かせない吉野川に 野川流域の博物館、資料館 江川の湧水、第十堰、 城山ダムなど

### Ш の辞典 事典・ 便覧

辞典

一著

『水の言葉辞典』

を掲げ吉野川の全体像を捉える。

図辞典 れている。 管理団体連合会・1984)が発行さ 調査会編・発行『河川便覧200 潮・2007)、同著『川の地図辞典 房・2003)、 戸・東京の川と水辺の事典』(柏書 社・2003)、 日本の川・世界の川』 は、 技術』(講談社・1998)、 小事典―川をめぐる自然・生活 6』(2006)、建設省河川局監修 木学会関西支部編『川のなんでも 水防工法ハンドブック』(全国水防 川の辞 多摩東部編』(之潮・2010)、土 鈴木理生著『川を知る事典― 江戸・東京/23区編』(え 典・事典・便覧について 菅原健二著 同編著 (日本実業出版 **『図説** 国土開発 『川の地 江

## 水の辞典・

には、 倉書店·1966)、三好康彦著 書店・1997)、安芸皎一・多田文 社・2006)、水文・水資源学会編 山本莊毅責任編集『地下水学用語 質用語事典』(オーム社・2003)、 本陸水学会編『陸水の事典』(講談 典』 (丸善・1997)、 『水文・水資源ハンドブック』(朝倉 水の事典』(朝倉書店・2004)、 河川と密接にかかわる水の辞典 高橋裕他編『水の百科事 『水資源ハンドブック』(朝 太田猛彦他編

典』(水資源協会・1994)を掲げる 以上、水や河川に関する辞典 淵眞吉編著『水のことわざ事

事典を紹介してきた。

こない。やはり、 理解できるようになっているから である。 のがおもしろい。それは体系的に に調べられるが、奥行きが見えて 今では、河川をパソコンで簡単 河川辞典で読む

平

0

川の地図辞典

**登取締二(8** 

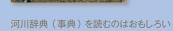
2 M

同じことである。そして、 が大切であろう。よい川づくりも から、こまめに、メモ化しながら 一つひとつ丹念に、 河川語の舟を編むには、 を汚してはならない。 作業すること 日ごろ 水や河

〈原濁るものは、 流れ清からず〉 - 墨 子







水と風土が織りなす食文化の今を訪ねる「食の風土記」。今回は、高級和菓子に欠かせない 砂糖「阿波和三盆糖」(和三盆)です。水に乏しい痩せ地だからこそ栽培できたサトウキビを 原料とし、人々が農閑期に手作業で製糖していました。海外から安価な砂糖が輸入される今も、 江戸時代からの製法が受け継がれている「阿波の宝物」の背景にふれました。

食の風土記 4

阿波和三盆糖 (徳島県)

栽培された藍は有名だが、流域から る日本有数の暴れ川。その氾濫原で た江戸時代後期から阿波の特産品と

坂東太郎 (利根川)、筑紫次郎 (筑後

製糖法を広めた謎の人物

技術を学び、和三盆の製造に成功し たそうです。当時、 き来は制限されていましたから、山 たあと、もう<br />
一度宮崎へ<br />
赴き製糖の 「徳弥は宮崎に渡って苗を持ち帰っ 他の領地との行

サトウキビの栽培を広め、和三盆 | 阿波の糖業 (注) の中心地、板

作はできません。サトウキビを持ち こんだところ土壌と気候が栽培に適 ので水はけがよすぎるうえ、砂礫十 する石井町教育委員会の立石恵嗣々 んは、水が乏しい地形と地質が和 して知られる。徳島の産業史を研究 「徳島(阿波)と香川(讃岐)の県 砂糖の精製・製造 江戸時代に始まる伝統的な製糖法を守って生みだ される阿波和三盆糖 撮影協力:岡田製糖所

を走る阿讃山脈の南麓は、

盆を生んだと言う



地元の農家が運び込んだサトウキビ。海外はもち ろん、国内の他産地からも仕入れたことはない



❶サトウキビを細 断して砂糖のエキ スを絞りだす



白下糖を白く精製する蜜抜き(押し・研ぎ)と乾燥の作業場。築年不明という古い木造蔵だ。和三盆を水で 研ぐ職人・坂東永一さんを囲むように、てこの原理で蜜を絞る押し槽がある

考えられます」と明かす。

が砂糖の

『質』を重視していた証と

糖の割合が高かった。これは阿波

いることです」(岡田さん)

使いつづけてくれる和菓子屋さん

(粗糖)、

蜜の割合を見ると、

阿波は

讃岐が一位でしたが、白糖、

白下糖

約85%を占める。立石さんは

量

と阿波で、天保年間の史料によると

江戸時代の砂糖の二大産地は讃岐

#### ②釜に入れたエキ スを火にかけ、あく を抜く。煮つめ具 合は職人が目で見 て判断する

なるエキスを取り出し、

釜で煮立て



❸ 攪拌しながら冷 まして、さらに冷や し瓶に移す。これ が白下糖となる



●重石をかけた押 し槽から染みでる蜜 (蜜抜き「押し」)



三盆は、

❺一昼夜絞った白 下糖を取りだし、手 と水で研ぐ(蜜抜き 「研ぎ」)。押しと研 ぎを5日間繰り返 したものをゆっくり

人たちが額に汗してつくるものを、

## 完成まで何度も水で研ぐ

徳弥の故郷・上板町の岡田製糖所だ。 を製造しているのは、 香川に2社のみ。 ]波の糖業は衰退する。 安価な砂糖が大量に輸入されると トウキビを絞って砂糖のもとと そのうちの1社が 徳島に3社、 今も和三盆

和三盆は6月までつくりつづける。 来てくれたこと。三つめが和 農家さんが周囲にいてくれること。 ある。「一つめはサトウキビをつくる 二つめは製糖の職人さんが途切れず 糖業を続けてこられた理由は三つ 三盆を

乾燥させて完成

重石をかけ、さらに手と水で何度も 茶色い。そこで白く精製するために 盆の完成だ。 研ぐ。ゆっくりと乾燥させると和三 てあくを抜く。煮つめたものを冷や したのが白下糖だが、 蜜を含むため

伏だったという説もある、

謎めいた

田和廣さんは 12月1日以降。栽培地の北限に近い らサトウキビを受け入れるのは毎年 の仕事でした」と語る。 が上がらないのだ。白下糖は2月末 伝統的な製糖法を守りつづける岡 蜜抜きと乾燥に時間がかかる 収穫時期を遅らせないと糖度 「砂糖づくりは農閑期 地元農家か

その姿勢こそが質を保つ源となって 方を守っているだけです」と言うが ない。岡田さんは「昔ながらのやり 醇な和三盆は、高級和菓子に欠かせ きるなら」と二つ返事で引き受けた。 と声をかけられ 三代目の職人。父の跡を継がない る坂東永一さんは、祖父、父に続く 研いで蜜を抜く「蜜抜き」を担当す 栽培する。 口に入れるとふわっとほどける芳 また、白下糖を手と水で 「和三盆の仕事がで

からのお客さまに いるのだろう。 地元農家が育てた原料を使い、「昔 今も地元農家45軒がサトウキビを 『味が変わった



和三盆の歴史を語る石 井町教育委員会社会教 育課の立石恵嗣さん

原料のサトウキビが栽 培される吉野川の左岸



がつけられなかった自然ですね」。

る風景が広がっている。

何しろ土

水のカムイ観光圏

路湿原にはそれらとはまったく異な などを思い浮かべる。ところが こ湧き水、さらさら流れる川 多くの日本人は「水文化」

## タンチョウ・雲海・硫黄・石炭 社会的水循環の トラベルストーリ

北海道釧路市・弟子屈町(水のカムイ観光圏)

人口減少期の地域政策を研究し、自治体や観光協会などに提案している多摩大学教授 の中庭光彦さんが「おもしろそうだ」と思う土地を巡る連載です。将来を見据えて、若手に よる「活きのいい活動」と「地域の魅力づくりの今」を切り取りながら、地域ブランディング の構造を解き明かしていきます。その土地ならではの魅力や思いがけない文化資産、そして 思わぬ形で姿を現す現代の水文化・生活文化にご注目ください。今回は、釧路湿原、阿 寒湖、摩周湖という道東の観光資源を広域化し、自然共生型の国際滞在観光地づくりを 目指す「水のカムイ観光圏」です。

> 湿原を蛇行しながら滔々と流れる釧路川を細岡展望台から望む。かつ て弟子屈で採掘した硫黄を釧路川の舟運で太平洋の河口まで運んだ



地改良のためには水を抜かねばなら地改良のためには水を抜かねば排水が、土地を活用しようとすれば排水が、土地を活用しようとすれば排水が、土地を活用しようとすれば排水が、土地を活用しようとできたのが、

とはいえ、この日本一の広さをもつ湿原はまさに水がなければできなかった。泥炭とは、低温の状態で枯れた植物が水に浸かったために腐られた植物が水に浸かったために腐らような土壌は釧路湿原として残り、ような土壌は釧路湿原として残り、れて観光客が集まる。

手がつけられなかった自然が、大きな観光資源となっているのだ。こ のため、釧路市と弟子屈町は「水の かムイ観光圏」を設けることとした。 カムイとはアイヌ語で「神」の意味。 水といっても、高度成長期ならば 水といっても、高度成長期ならば な土地に地元の人々はどのような魅 な土地に地元の人々はどのような魅

う。

発見されたタンチョウの魅力

ルセンター館長の河瀬幸さんは地元ウが見つかったのは釧路湿原。現在ウが見つかったのは釧路湿原。現在の研究・保護拠点である阿寒国際ツの研究・保護拠点である阿寒国際ツの研究・保護拠点である阿寒国際の

をり棲んでいたのです」という。 をり棲んでいたのです」という。 を を にかかわってからのこと。 「湿原な を が、 あんな土地誰が使うか、と嫌 がいた場所にタンチョウとの出会

阿寒中学校のツルクラブは、タンチョウ保全活動を語るうえで欠かせない存在だ。創立は1957年(昭ない存在だ。創立は1957年(昭ない存在だ。創立は1957年(昭ない存在だ。創立は1957年(昭和32)のこと。当時の校長だった大井氏の父も創立メンバーだった。大井氏の父も創立メンバーだった。大井氏の生息場所が書き込まれたノートからは当時の熱気が伝わってくる。当初は、生徒それぞれがトウモロコシをもってきて給餌する「一人一握り運もってきて給餌する「一人一握り運もってきて給餌する「一人一握り運もってきて給餌する「一人一握り運

でいたからだ。でいたからだ。

在ではないので、魅力に気がつかなす。地元の人はみんなそうなんです。であったとってもツルは特別な存す。地元の人はみんなそうなんです。





カヌーガイド・橋口さんの指導を受け、塘路湖 から細岡カヌーポートまで2時間ほどカヌーを漕 ぐ。河畔で草をはむエゾシカの家族や、樹上か ら川魚を狙うオジロワシなどに遭遇した

大事」と河瀬さんは話す。 の結果、 のバードウォッチングの魅力をブロ 力を伝えるだけではなく、今は釧路 は湿地が多く川もあり森が多い。 グで毎朝発信している (注1)。 いで過ごしているのがもったいない 河瀬さんは解説員としてツルの魅 鳥が多くなる。「やはり水が 釧路 そ



JR 細岡駅そばの「細岡カヌーポート」から見た釧路川。 晴天時はこのような深い青ときらめく水面が見られる



ツーリズムてしかがの ネイチャーガイド、山崎 雄哉さんは茨城県出 ぶ) 町に着任したこと をきっかけに弟子屈町 に移住した

ほど河床が浅い。

たらカヌーの底がつかえてしまった しかない。途中、沼に入ろうと思っ っくり。蛇行した川のほとりには草 勾配が低いから流れはほんとうにゆ

んは、

川湯ならではの体験プログラ

ム企画会社をつくったわけだ。

漕いだ。

風の香り、

オジロワシやシ

での釧路川を2時間かけてカヌーを

さ。気持ちいいなぁ。堤防はないし、 カに見られている感じ、そして静け 株式会社ツーリズムて しかが代表取締役の 中嶋康雄さん。弟子屈 するまちづくりに奔走。 阿寒湖との連携も模索

## している

でお会いしたのが株式会社ツーリズ った。釧路から車で約2時間。ここ 経由して、弟子屈町の川湯温泉に伺 ん。そして社員でネイチャーガイド ムてしかが代表取締役の中嶋康雄さ 私たちは、 酪農で豊かな鶴居村を

知ったが、それも実感できた。 が市内であふれ大洪水となり1週間 川湯温泉の 水が引かなかったということは後で アクティビティ開発 1920年 (大正9) 8月に釧路川

に浸れるのが貴重だ。 湖をガイドしていただいた。 さんに硫黄山(アトサヌプリ)と摩周 のプログラムがあり、 湖星紀行」「釧路川源流川下り」など く星は見えなかったのだが、 「摩周・屈斜路湖雲海ツアー」「摩周 私自身も山 静けさ あいに

やるのかという思いです」。 の静けさをいかに価値に転換するか な環境はお金をかければできる。 摩周湖は「霧の摩周湖」と呼ば 中嶋さんは言う。「豪華でおしゃ われわれには試されています。 川湯温泉がやらねば誰が n

#### (注1)「タンチョウ&ミキィ」ブログ

http://blogs.yahoo.co.jp/aicc\_grus

ルの魅力も聞いたしと腰

ならない。こうした理由で、中嶋さ できず、観光地側で企画しなくては る。それは大手旅行代理店では企画 残る体験プログラムが求められてい られない。その土地ならではの心に 観光地は名所旧跡だけでは人を集め するためにつくられた会社だ。今、 摩周湖の観光アクティビティを企画 ーとなっている。 ムイ観光圏」を引っ張る主要メンバ 代目社長でもあるとともに「水のカ 泉の老舗である川湯観光ホテルの三 の山崎雄哉さん。中嶋さんは川湯温 この会社は弟子屈町や屈斜路湖

その場で仲間に電話をしてくれた。 と河瀬さん。「いいえ」と答えると、 を上げると「カヌー乗りました?」

翌朝、

塘路湖からJR細岡駅ま



硫黄山に向かう自然探勝路を歩く。標高 150 m程度なのに高山性植物「ハイ マツ」が見られる。これは火山ガスや強酸性土壌の厳しい環境がもたらしたもの



「摩周湖星紀行」で訪れた夜の摩周湖。 天気がよければ高台の展望台からほぼ 360 度、星空を見ることができる。中央奥がぼんやり光っているのは羅臼付近の漁火

した話で、 というのは、

この水循環のイメージが 福田さんからもお聞き

められているのだろう。

硫黄は対米輸出品の花形であった。

1887年 (明治20)、安田財閥の創

安田は蒸気精錬に使う水を得

佐野が経営を手放したしばらく後、

水のカムイ」のネーミングには込

海霧がミネラルを含み牧草にもよい

雨を降らせるのです」と山崎さん。

## 硫黄山と釧路を結ぶ線

代釧路の発祥の地を象徴する近代化 ところで、弟子屈町川湯温泉は近 移る。 始者である安田善次郎の手に経営が

いる。 黄山からは、多数の水蒸気が吹き出 し、黄色の山肌がむきだしになって

> された硫黄は標茶から釧路へ汽船で ヌプリ・標茶間に鉄道を敷設。 やすい標茶に精錬所を造り、

アトサ 精錬

それが放射冷却で下がると雲海に見

えます。そして霧は蒸発して雲にな

る海霧が南風で摩周湖に流れ込み、

る。「この霧は、太平洋の上で発生す

遺産と言ってもよい。川湯にある硫

治9)に釧路の場所請負人だった佐 幕末・慶応年間から始まっている。 野孫右衛門が採掘を開始した。当時、 っていたともいう。1876年 アイヌの人々は硫黄を焚きつけに使 この山の硫黄採掘は松前藩により 明

に幕を閉じたが、 釧路市も出資

する釧路コールマイン株式会社に引 て太平洋炭礦株式会社へと再編され 要となる。 鉄道、蒸気精錬それぞれに石炭が必 富をもたらした。この過程で汽船、 そう、私たちがカヌーを漕いだ川だ。 春採炭山の採掘を同年開始する。 輸送された。そのルートが釧路川。 この春採炭山は後年、三井、そし 硫黄は釧路から積み出され大きな 太平洋炭礦は2002年(平成 そこで安田は釧路郊外の

川湯温泉から約3km に位置する硫黄山。 採鉱は 1896年 (明治 29) に休止したが 今でも噴煙が立ちのぼるなかに身を置くと、 月面に来たような錯覚に陥る。川湯温泉の 源泉はこの地下にあるという



川湯温泉にある足湯。2002年(平成14) に整備され、観光客だけでなく、町民が日 常的に使っている



6トンもの大塊炭やかつて坑内で使わ れていたさまざまな機械類を展示する 「旧太平洋炭礦 炭鉱展示館」。 実際 に炭鉱で働いていた方の説明も聞く ことができる





「勝手丼」が食べられる和商市場。 ごはんを買い、好みの海産物 を各店から選んで載せる



高台から見た釧路の夕日。夕焼けは水蒸気が多いとより赤くなる。釧 路の夕日が美しいのは、海に加えて釧路湿原の水蒸気が流れ込んで いるからとの説がある。中央のこんもりした丘はズリ山(ボタ山)

る実際に使われていた大型の採炭機

模擬坑道が再現され、

展示されてい

械は大迫力だ。

### 観光という社会的水循環 タンチョウ、 硫黄・石炭 雲海、

た。 さに「水のカムイ」を感じた旅だっ を通して川辺の生態を満喫した。ま 然・湿原の価値を知り、雲海を通 た。お会いした方は皆「水がこの広 に惹かれて釧路市と弟子屈町を訪れ い地域をつないでいる」と言う。 て水循環を感じ、釧路川でのカヌー 今回は たしかにタンチョウを通して自 「水のカムイ」という名前

循環。 品を開発しようとしている中嶋さん。 模農家。牧草にも恵みを付加する水 魅力を見つけてしまった。バードウ る河瀬さん。酪農で潤っている大規 ォッチングの魅力をブログで発信す しかし、 その水循環から新たな観光商 私はこの地にもう一つの

> いる。 そして、 ない。「水を利用して新たな活動を生 る。 在に至る産業観光地の資格十分であ 石炭ルート。これらは、 標茶を経由して釧路市に至る硫黄 いないようだったが、 といっても、

がっているのである。私はこれを み出した人々」が歴史とともにつな 社会的水循環」と呼んでいる。 この産業観光ルートも水が結んで 水そのものでは

業遺産・文化を通してシビックプラ 観光サービスを開発する、近代化産 値の高い乳製品をつくる、 ではない。 資源とした活動だが、単なる水循環 ビティ開発を通してハイグレードの ニティを生む、酪農を通して付加価 イドを生む――これらはすべて水を バードウォッチングを通してアメ アクティ

が生まれる。 合うことで、そこには新たな水文化 の社会的なエネルギーも伴っている たい、幸せになりたい」という人間 資源に、 ことが多いのだ。この二つが重なり 活動や歴史を通して満足し

視野を広げたとき、「水のカムイ観光 こうした「社会的水循環」にまで

地元の方はあまり意識して 川湯温泉から 近代から現

鉱展示館」があるが、これがなかな

釧路市内には「旧太平洋炭礦 炭

か魅せる。展示ホールの下には広

日本唯一の炭鉱となっている。(注2)

き継がれ、

現在も採掘を続けている

こうした水循環の連鎖には 「水を

巻 感した旅だった。 あるエリアとなるであろうことを実 は地元の人々も驚くような魅力

味も商売もうまい。 り口の食事屋でごはん丼だけを買 を載せたくなり、財布のひもも緩む をまわっているうちにどんどんネタ る。これを「勝手丼」という。各店 及ばす、八角やホッケの刺身まであ だ。ウニ、イクラ醤油漬けは言うに ばそれを買って丼に載せてもらうの あとは仲卸を巡り、 釧路の観光スポットを紹介したい。 和商市場」という仲卸市場だ。 最後に、水産業も主要産業だった いいネタがあれ

広く深かった。 だ。水のカムイの懐は、 ここも実は社会的水循環の一コマ 思いのほ

## 〈魅力づくりの教え〉

るからだ。 ま旅行者のトラベルストーリーにな なぜなら、社会的水循環は、そのま をしている人がいる観光圏は強い。 鎖にまで広げ、アクティビティ開発 収益を得たいという人々の活動の連 水循環を、水を利用して、満足や

(2015年11月19~21日取材

#### (注2)硫黄山と太平洋炭礦について

石川孝織編著『阿寒国立公園と硫黄鉱山』(釧路 市立博物館 2015)、釧路市立博物館『釧路のあゆ みと産業』(釧路市立博物館 2014)がくわしい。本 稿もこれを参考にした。



塚原信州珍味

坂本クンと行く川巡り 第9回 Go!Go!109水系

## 「数」×「連携」×「継続」の 「民の力」で守る天竜川

(長野県、静岡県、愛知県)

川系男子 坂本貴啓さんの案内で、編集部の面々が全国の一級河川「109水系」 を巡り、川と人とのかかわりを探りながら、川の個性を再発見していく連載です。

天竜川総合学習館 かわらんべ 億咖

∭

明善記念館 (金原明善生家)

[でも有数の急流河川

和知野川

千瀬川

国土交通省

中部地方整備局 浜松河川 国道事務所

遠州灘

浜名湖

礫河原再生工事現場

国土交通省 中部地方整備局 天竜川上流河川事務所

天竜川

水系番号 : 50

都道府県 : 長野県、静岡県、愛知県

源流: 諏訪湖 (759 m)

河口: 太平洋

本川流路延長 : 213 km 9位/109 支川数: 332河川 10位/109

12位/109 流域面積: 5090 km² 流域耕地面積率: 5.9% 82位/109

流域年平均降水量 : 2301,40 mm 30位/109 基本高水流量 : 1万 9000 m³/ s 3位/109

河口の基本高水流量: 1万9818 m³/s 11位/109 流域内人口: 71万7892人 20位/109 流域人口密度 : 141 人 / km<sup>2</sup> 55位/109

基本高水流量観測地点: 鹿島〈河口から25.0km 地点〉)

河口換算の基本高水流量 = 流域面積×比流量 (基本高水流量÷基準点の集水面積 データ出典: 『河川便覧 2002』 (国際建設技術協会発行の日本河川図の裏面)

#### 【天竜川流域の地図】

国土交通省国土数値情報「河川データ(平成20年)、流域界データ(昭和52年) ダムデータ(平成17年)、鉄道データ(平成26年)」より編集部で作図



#### 坂本 貴啓 さん

さかもと たかあき

#### 筑波大学大学院

州

三河の物流と文

システム情報工学研究科 博士後期課程 構造エネルギー工学専攻 在学中

1987 年福岡県生まれの川系男子。北九州で育ち、高 校生になってから下校途中の遠賀川へ寄り道をするよう になり、川に興味を持ちはじめ、川に青春を捧げる。高校 時代にはYNHC(青少年博物学会)、大学時代にはJOC (Joint of College)を設立。白川直樹研究室『川と 人』ゼミ所属。河川市民団体の活動が河川環境改善に 対する潜在力をどの程度持っているかについて研究中。

全国9位

0)

大河川です。

天竜川

は

信濃

(長野県)

と =:

河

(愛知県東

ぶ伊那

街道が

あり、

信

間を流れ、

愛知県と静岡県を通

A平洋の遠州灘に注ぐ長さ2

1 3

として中央アルプス

南

アル

プス

天竜川

は、

長野県の諏訪湖を源

まま海 む もの Ш は へと注ぎます。 です 下 流になるにつ が 天竜川 かも、 は急勾 れ

で運んだという記録がありま 下伊 松を伐採して河 で運 それを可能にしたのは、 倉了以が鹿塩のくらりょうい かしお 0 が那遠山 8年 う方法で流していたの 後 は び は材木を筏に組む 江 ま (慶長13) 戸 (飯田市) 城 た。 天守閣の築造  $\Box$ 大河原 の掛塚湊か には京都の豪商 1 の材木を江 6 **2** 年 (大鹿村 「筏流 天竜 です。 ~ら大坂 0 Ш 0)

109 水系

流 り出

下流で集め

る

管流流

当初は

0

ラバ

が豊富な信濃伊那

山

々

て使われ

7

いました。

そして天竜川も中世末期から

なぐ重要な役割を果たしま

1964年(昭和39)に制定された新河川法では、分水界や大河川の本流と支流で行政管轄 を分けるのではなく、中小河川までまとめて治水と利水を統合した水系として一貫管理する方 針が打ち出された。その内、「国土保全上又は国民経済上特に重要な水系で政令で指定した もの」(河川法第4条第1項)を一級水系と定め、全国で109の水系が指定されている。

#### 川名の由来【天竜川】

勾配

が

W

配

そもそも、天から降った雨が峰から諏訪湖へ流れ出ることから「天流(ア メノナガレ)」と呼ばれていた。「流」に「竜」の字が使われたのは、水 の流れが速く、竜が天に昇っていくように見えるからとか、諏訪湖そばの諏 訪大社に祀られている竜神に由来するなど諸説ある。

の良材を大坂 戸



立石公園(諏訪市)からは諏訪湖の全景を見渡せる

戸が潰された大鹿村のような被害も

土砂と岩石が直撃し、

一瞬にして39

ありました。

河川・砂防事業などで近年は水害は減りましたが、新たな課題も抱えは減りましたが、新たな課題も抱えたいます。それを自分たちの力で解残そうと保全活動に力を注ぐ人たちがいます。今回は「住民の力」に着がいます。今回は「住民の力」に着

域は急峻な地形で崩れやすい地質。いったん大雨が降ると、多くの支流いったん大雨が降ると、多くの支流いったん大雨が降じやすく、「暴れ天竜」ため水害が生じやすく、「暴れ天竜」と呼ばれ、恐れられていました。と呼ばれ、恐れられていました。と呼ばれ、恐れられていました。と呼ばれ、恐れられていました。でいます。東京ドーム2・5杯分のています。東京ドーム2・5杯分の

昭和30年代、それまで諏訪地方の上産業だった製糸業が精密業に転換し、工場排水や家庭の雑排水で水質し、工場排水や家庭の雑排水で水質り治水計画の見直しが図られ、コンクリート護岸が整備されました。下クリート護岸が整備されました。下クリート護岸が整備されました。下クリート

# 「継続」の力―35年の湖岸清掃

天竜川の源流域にあたる諏訪湖は糸魚川―静岡構造線の断層が動いたことでつくられた「窪み」。巨人ことでつくられた「窪み」。巨人ことでつくられた「窪み」。巨人にが流れ込んでいるのに流れ出るのは天竜川のみ。そのため、諏訪湖のは天竜川のみ。そのため、諏訪湖も昔から氾濫を繰り返してきました。

訪湖から人々の心は遠ざかり、

が浮いていたんですよ」と言います

汚いうえ、近づきにくくなった諏

盛り上がり、

大量のゴミや魚の死骸

「自らの責任」と感じた小口さんた「自らの責任」と感じた小口さんたちの親世代が立ち上がったのです。5年間ひたすら清掃活動を続けました」と小口さん。こういう活動は長く続と小口さん。こういう活動は長く続けることが難しいので、湖浄連は次けることが難しいので、湖浄連は次

①会長を1年交代にしてリーダーの負担を軽減、②役場が事務局を担当し、住民は活動に集中、③団体会員を募り、各組織から常に誰かが活員を募り、各組織から常に誰かが活員を募り、各組織から常に誰かが活

#### (注1)三六災

0年代は湖面がこんもりとアオコで

1961年(昭和36)6月の大雨で発生した大規模災害のこと。「三六災害」ともいう。特に天竜川流域一帯に河川災害や土砂災害をもたらした。降りはじめからの雨量は多いところで500mmを超え、天竜川上流域の各所で河川氾濫、大西山で大規模崩壊が発生した。この一連の災害によって死者・行方不明者130名、浸水戸数1万2452戸、被害総額250億9000万円(当時の長野県予算の85%に相当)に及んだ。

の四つの工夫をしています。



毎月1回早朝に下諏訪町の諏訪湖湖岸を清掃。35年継続してきた活動だ



下諏訪町諏訪湖浄化推進連絡協議会(湖浄連)会長の河西徹さん(左)、湖浄連総合研究部会の小口智徳さん(右)

三六災の最高水位の碑(天竜峡)。普段の川は谷底を流れており、当時の出水の大きざを物語っている



諏訪湖の流出口付近に設置されている釜口水門。 流から天竜川となる



伊那付近の天竜川。平成 18年水害時に大きな被害を受けた







事務局長の倉田正清さん、代表理事の福澤浩さん、副代表理 事の橋爪和也さん)





石の裏にいる水生昆虫のトビケラや カワゲラを採集し、佃煮にして販売 している。下は昆虫食も扱う「塚原 信州珍味」



掃する人もいる。いろんな目的の ば、 61 継続」 るこの風景から、 諏訪湖を自分の庭のように使って 湖岸を走っている人もいて、 競技の練習をしている人もい の力を感じました。 世代を超えた

## 連携

なが

で衰退する

「20年問題」が生じます

湖浄連は無縁のようです。「みん 『お母さんに手を引かれてやっ

バーの高齢化、

活動のマンネリ化

く取り入れられています。

継続するためのしくみがうま

たのは

日常感」

でした。

湖面でボ

習館

かわらんべ」では、

この風習

5

0)

呼

組織が発足して20年近く経つとメ

っているし、

『今月当番だから行く

という気軽さ、

身近さが長続き

ていたあれか』というイメージをも

験学習施設を兼ねた「天竜川総合学 が売られていました。 虫食も扱うお店にはざざむしの佃煮 (注2) めに水生昆虫を捕獲する に出ます。 「釜口水門」を経て下ると伊那盆地 諏訪湖から天竜川の出発点となる 漁 が行なわれています。 天竜川では今も食べるた 防災拠点と体 「ざざむ 昆

とになった天竜川上流河川事務所か 川の河川整備計画を策定する前段階 ゆめ会議発足のきっかけは、 「天竜川みらい計画」をつくるこ 天竜

0)

連の清掃活動に参加しました。

感じ

きたと思います」と言います。

吐く息が白く光る早朝

私も湖浄

いう意識が、

若い世代にも芽生えて

子どもと楽しめる水辺を残したいと 行くと湖岸のゴミが気になります。 長の河西徹さんは「子どもを連れて した理由です」と話す小口さん。

> 田憲昭さんは冬に漁をする理由 づけるので大きいし、 の親子体験を行なっています。 を伝えようと伝統漁法や調理 蛹になれない幼虫はエサを摂りつ と明かします 数も多いので ・実食 久保

厚短気な川」と表現します 代表理事の福澤浩さんは天竜川 けど、荒れると手のつけられない 携で残そうと取り組むのがNPO法 「普段は遊んでくれる穏やかな川だ 人天竜川ゆめ会議 そうした貴重な河川文化を流域連 (以下、ゆめ会議)。 温

の開催、

上流の人を連れて下流

心がけています\_ どを行ない、 アカウミガメ放流ツ 注力している活動の一 想録づくり、 上下流 築な (注 3 の連携づくりを に出かける づくりな

川沿いに繁茂する外来植物の駆除活 つが、 天竜

#### (注3) 簗

川の1カ所に水を流すようにして、竹 や木でつくった板面の上に魚が打ちあ がるようにして魚を採る伝統的漁法。

#### (注2) ざざむし

す

トビケラやカワゲラなどの水生昆虫の総称で、天竜川の 流れの速い場所 (「ザザ」と音がするところ) で採れるこ とからこの名前がついたといわれる。貴重なたんぱく源が 得られるざざむし漁(虫踏み)は日本唯一の昆虫漁。

年の7月に住民団体としてゆめ会議 を設立しました。天竜川シンポジウ 分たちで実現していこう』 識のもち方」という新たな柱を加え たみらい計画を策定しました。 - 2002年 (平成14) 3月に私たち は任を解かれるはずだったんで 『自分たちでつくった計画を自 びかけでした。 に官民協議会が発足 環境に加えて、「住民の意 2 0 0 ٤ その 0 治 年





上: 礫河原再生工事 現場。天竜川の昔な がらの礫河原の風景 を取り戻す試み。治 水面でも流れやすい 河道になる

左:河川敷に繁茂し、 他の在来植物の生息 を脅かすアレチウリ 提供: 天竜川総合学習館



を変えてしまいます。

毎年、

各地で 源流

もとの礫河

原

注

6

0)

風景

駒ヶ根付近の天竜川。伊那盆地を流れ、遠くに駒ヶ岳を望むことができる

域

の諏訪湖でも始まりましたので、

民が

斉に駆除しています。

連携の効果が出てきました

住民が行なうこの川づくりにつ

さんは

むべき課題ですが予算も限られ 天竜川上流河川事務所の植田 「本来は河川管理者が取

ので、

不思議な感覚にとらわれます。

努めてきました。 織で堤防を築き、

浜松河川国道事務 暮らしを守ろうと







現場をご案内いただいた皆さん(右から国土交通省天竜川上流河川事務所調 査課長の立松明憲さん、駒ケ根出張所長の角清正さん、保全対策官の植田隆 一さん、天竜川総合学習館かわらんべの久保田憲昭さん)

狭窄部」 源流域のような峡谷風景に変わる 山 伊那盆地からさらに下ると、 が押 し迫 となります。 b, 河道も狭くなる 中流域なの

が治水工事を行なう以前から自

治

ので、 体 がたいです」と話しています。 会議をはじめ、 0) 民の力で補ってもらえるのは 区が駆除や保全に取り組んで まさに 私財を擲った偉人 「流域連携」 さまざまな団 です。

に流れる水害の常襲地域でした。 力を生み出しているのです。 住民が恐れてきた 下流域の遠州平野も川が縦横 今の暮らしと産業を支える電 「暴れ天竜」 0) 国 地

#### (注6)礫河原

礫とは粒の大きさが直径2mm以 上の砕屑物(さいせつぶつ)のこ とで、礫が一面に露出し、植物が 生えない河原のこと。

#### (注5) ハリエンジュ

最高峰の技術で建設されました。

久間

ダムは着工当時

落葉性の高木。北アメリカ原産。成長は非常に 速く、高さは25mに達する。耐暑性と耐乾性 を備える。日本には1873年(明治6)に侵入 したとされる。

窄部をもつ天竜川流域には、

ダム

急流で水が豊富、

そして多くの

狭

数つくられています

(注7)。



国土交通省浜松河川国道事務所 調査第一課長の吉田光則さん



金原明善像。浜松の偉人として敬 われており、自家を提供してつくっ も明善像が建立されている



田

正清さんはこう説明します。

夏

への陣はアレチウリ (注4)、

は

ハリエンジュ

(注 5)

を駆除しま

れらがはびこると在来種を駆

て行なうこの活動を、

事務局長の倉

天竜川南

夏の 陣

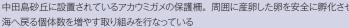
冬の陣と銘打

た現在の浜松市立和田小学校に 天竜峡。ここから下流は狭窄部となり、発電ダ ムが連続して立地している

#### (注4) アレチウリ

ウリ科の一年生草本。北アメリカ原産。生育速度が非常に速いつる性植物 で、長さは数mから十数mになる。群生することが多く、果実に鋭い棘を 密生する。日本では1952年(昭和27年)に静岡県清水港で輸入大豆に 種子が混入しているのが確認されたのが最初。特定外来生物に指定。





数

の

民

の力の強さが窺えます。



堤防工事を進めました\_

値

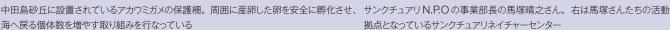
を

擲っ

て、

ほぼ自費で7㎞

もの



と考え、

先祖代々の私財のすべ

7

(5万6000円=現在の10億円近

的 減 洪 た人がいた歴史からも、 の功績を知り、 など維持管理にも努めています。 くべきことです。 私は、 水による災害の発生防止または軽 な堤防点検や河道内の樹林の伐採 堤防は当時とほぼ同じ場所にあり に向けた整備を進めるほか、 「民」の力でやってのけたのは驚 堤防そのものを築く 金原明善の生家を訪ねてそ 志の高さに感動しま 公のために尽力し 天竜川 「治水 日常

は積み出す廻船の湊として栄え、「遠 かつて掛塚湊がありました 遠州灘海岸の保全 戸や大坂 戸時代 0) 多くの人が訪れています。 万名を超え、 活動が共感を呼び、 丘に集めて孵化させています。 そこで馬塚さんたちは、 約 天竜川の上流域

中州に、

天竜川が遠州灘に流れこむ河口

室町時代中期につくられ、

江

には天竜川流域の材木を江

22) に東海道線が開通、 集散地でしたが、 州の小江戸」といわれたほど。 で輸送され、 流域の村々と江戸を結ぶ生活物資の 下って掛塚湊から江戸に運ばれます。 時代後期にはお茶や繰綿 今、 その河口の右岸に広がる中田 椎茸などの産物も天竜川を 掛塚湊は衰退します。 1889年 材木は鉄道 (精製してい (明治 江戸

安間町(浜松市東区)で育っ

た金原明がったのが

(注8) です。

明善は

『村を救う

大水害を憂いて立ち上が

ついてお聞きしました。

の吉田光則さんに下流域の治水に

には堤防を築く治水工事を行なうこ

卵にふさわしくありません。 卵地です。 0) 轍やたくさんのゴミがあるのは、 晴之さんは きたサンクチュアリ ル の投棄、 島砂丘はアカウミガメの数少ない産 ることは海岸全体の保全につながる メが落ち着いて産卵できる環境を守 えています。 です」 に海岸を守る活動を30年間続けて と言います 海岸の浸食などの課題も抱 しかし遠州灘海岸はゴ 「砂浜に乗り入れた車の アカウミガメをシンボ N.P.O の馬塚 ウミガ 産 3

中田島砂丘をはじめ浜松市内の18 車の立ち入れが禁止されているのは 砂浜で産みつけられた卵を中田島砂 115㎞にわたる遠州灘海岸で 賛同者は毎年1 環境の悪い からも この km

力、 活動の実力を表しています なります。この三つが天竜川の市民 とで活動は成熟し、 より強固にします。 0) に は格段によくなっていきます。 マンパワーが大きくなるとその場所 は、 ために 「上流は下流のため、 流域住民の 「継続の力」 「数の力」、 です。

があり、 天竜川巡りでした。 ければなりません。 も多くのヒントを得ることのできた 活用することを真剣に考えていかな 河川管理も「官」 少子高齢社会に突入した日本では 地域のことは の力だけでは限界 そういう意味で 民 の力を

2015年12月13

天竜川河口そばの右岸から眺めると、うっすらと砂 州が見える。沿岸流の影響で普段は閉塞気味だが、 大きな出水の後は消える

#### (注7) 天竜川流域のダム

大部分が発電用に使われていて、15の発電用ダ ムと55の発電所がある。

#### (注8)金原明善

1832年(天保3)-1923年(大正12)。明治 時代の実業家。生家は代々名主を務め、質屋や造 り酒屋も営んでいた。天竜川の治水事業、植林事 業、北海道の開拓など数々の事業を興し、近代日 本の発展に貢献した。

天竜川を巡って私が強く感じたの と連携することは活動を 長く継続するこ より大きな力に 投じられ 下流は上流 「連携 さら

#### ミツカン水の文化センター

### 公開中のホームページ コンテンツ

ミツカン水の文化センターでは、ホームページでもさまざまな情報を 発信中です。里川文化塾の「開催レポート」やルートマップ&ガイド 「自分でも開催!里川文化塾」、魅力あふれる独自の活動を行なう人 や場所を訪ねる「水の風土記 | などから最近公開したページをご紹介 します。

#### 里川文化塾「開催レポート」 http://www.mizu.gr.jp/bunkajuku/houkoku/

「使いながら守る水循環」を学ぶ「里川文化塾」を開催しています。当日参 加くださった方々以外にもその内容を知っていただくために、終了後に「開催 レポート」を公開しています。関連資料・史料や写真も掲載しています。

第22回里川文化塾 (2016年1月公開)

#### 関宿で学ぶ、江戸時代の舟運と産業

江戸時代、利根川と江戸川の分岐点 (江戸川流頭部 [りゅうとうぶ]) の城下町 「関 宿」(せきやど)は舟運による物流と産業の要衝でした。千葉県野田市の関宿を訪ね、 河川交通の移り変わりとともにあったまちの歴史を知り、川のそばに住んだ昔の人々の 暮らしに思いを馳せました。

日時: 2015年11月7日(土)9:30~16:45

会場: 千葉県立関宿城博物館(千葉県野田市関宿三軒家 143-4)

フィールド: 千葉県野田市・中之島公園

茨城県猿島(さしま)郡境町利根川境河岸(かし)

講師: 尾崎 晃 (おざき あきら) さん 千葉県立関宿城博物館 主任上席研究員 参加人数:23名



(すいこうもん) を見学



1927 年 (昭和 2) 竣工の関宿水閘門 茨城県境町から「高瀬舟さかい丸」に乗 船。利根川と江戸川を巡った

第23回里川文化塾 (2016年2月公開予定)

#### 江戸の染色文化と河川

#### ~歴史と工房体験で知る江戸の染色~

東京都新宿区の地場産業に挙げられている「染色」。今も高田馬場から 落合にかけて、染色家の方々が活動されています。都心である新宿に染 色業が根づき、伝統文化として受け継がれてきた理由には、染色に欠か せない水、そして神田川との深いかかわりがありました。

日時: 2015年12月17日(木) 10:30~15:30

会場: 早稲田奉什園 You-lホール (東京都新宿区西早稲田 2-3-1) 東京染ものがたり博物館(東京都新宿区西早稲田 3-6-14)

講師:大松騏一(おおまつきいち)さん

NPO法人 水都東京を創る会 理事長/神田川ネットワーク 会員 富田 篤 (とみた あつし) さん

東京染小紋 伝統工芸士/株式会社 富田染工芸 代表取締役/ 東京都染色工業協同組合 副理事長/新宿区染色協議会 会長

参加人数:21名



義を受ける (第一部)



神田川の歴史と水利用について講 「東京染ものがたり博物館」で行な った染色体験 (第二部)

#### 自分でも開催!里川文化塾

http://www.mizu.gr.jp/bunkajuku/know-how/

「里川文化塾」の開催で培ったフィールドワークなどの 体験型イベントのノウハウをまとめました。開催当日に 巡ったルートマップや見所を解説したガイドを、PDFと してダウンロードできます。これを片手に、実際に歩い てみてはいかがでしょうか。

#### 07 新富町から佃島の埋め立てられた運河を巡る 第20回里川文化塾 埋め立てられた運河から水の 記憶をたどる

#### 08 横浜・和泉川の水辺を歩く

第21回里川文化塾 和泉川で学ぶ 多自然川づく り実践のポイントと継承の課題



(2016年1月公開)

ルートマップとガイドは、基 本的に里川文化塾を実施し た時点の情報をもとに作成 しています。ご了承ください

#### 水の風土記 http://www.mizu.gr.jp/fudoki/

魅力あふれる独自の「水の文化」を培っている「人」や「事・場」を訪ね、研究や活動を 紹介する「水の風土記」。人にフォーカスするのが、〈水の文化 人ネットワーク〉、事(こと) や場(ば)を掘り下げてレポートするのが〈水の文化 事・場(ことば)ネットワーク〉です。

#### 【人ネットワーク 最新インタビュー】 (2015年11月公開)

#### 石積みの修復技術を後世に伝える

~徳島県の「石積み学校 | プロジェクト~



棚田や段畑(だんばたけ)の斜面の 崩壊を防ぎ、土砂を留めるために設 けられる「石積み」は、水を一時的 に溜めることで治水に役立ち、山間 部では水の涵養も支えています。失 われつつある石積み修復の工法や 技術を伝えようとする真田純子さん に、石積みの現状や技術継承の問

さなだ じゅんご

題についてお聞きしました。 東京工業大学 大学院社会理工学研究科・工学部 准教授



段畑の見事な景観 が残る「高開(たか がい) の石積み| (徳島県吉野川市)

石積みの修復作業。 いったん石を取り除 き、再び積み直す



#### 水の文化 Information

■『水の文化』に関する情報をお寄せください 本誌『水の文化』では、今後も引き続き「人と水のかかわ り」に焦点をあてた活動や調査・研究などを紹介していき

ユニークな水の文化楽習活動や、「水の文化」にかかわる 地域に根ざした調査や研究がありましたら、自薦・他薦を問 いませんので、事務局まで情報をお寄せください。

- ■ホームページのお問い合わせ欄をご利用ください。 http://www.mizu.gr.jp/
- ■水の文化 バックナンバーをホームページで 本誌はホームページにてバックナンバーを提供しています。 すべてダウンロードできますので、いろいろな活動にご活用 ください。
- ■里川文化塾レポート詳細版は、ホームページで 里川文化塾のレポート詳細版は、参加できなかった方も楽 しめる内容です。今後の企画についても、順次ホームペー ジでご案内します。ご注目ください。

#### メールマガジン配信中!

### 「里川だより」

ミツカン水の文化センターは、時期やテーマに沿ったさ まざまな「水の文化」にかかわる情報を盛り込んだメー ルマガジン「里川だより」を配信しています。

「里川だより」では、機関誌の発行や里川文化塾の募集 告知など、センターからの情報をいち早くお届け。1人 でも多くの人にご覧いただきたいと考えております。

メールマガジンの配信をご希望の方は、タイトルに「水 の文化センターメルマガ配信希望」と記載して「tokyooffice@mizu.gr.jp」までメールをお送りください。

ご連絡をお待ちしております!

生きる道がなかったから生まれた知恵と工夫が、 マヅラハギを としてにじみ出ているのだと感じずにはいられない。 取材ばかりでしたが、 水を抜く」食べものを追って各地を巡りました。 たせているのは確かだが、そういった思いが美しい写真 酷な作業であっても、 「偶然」みりん干しにしたことでひもの銀座 としました。 今は名前もわからぬ

食べものという 人に知 者の誇りと信念を肌で感じた。当然カメラマンの腕 べものというテーマ柄、 ってもらいたい。 どれも素敵な写真ばかり。 保存食の伝統をつないでいく生産 (吉) お いしい食事を味わえたの 取材では地 が引き

ちがいる。 代 使っていきたいと思った。 な 受け継いだ保存技術をその時代に合わせて引き継ぎ、 文化が注目されて欲しいし、これからは自分も注目して、 いが、 へとつなぐ。 プライドを持ってバトンを渡そうとしている人た 日本の食べものに関する保存技術をより多くの 自 然を相手につないでいくことは簡単

違 える幸せに感謝。 本枯れ この味を繋ぎたい。 削ってみると奪い合って食べていた。 節の取材後に値段を知り、 子供達に与えたら、初めは お陰で、 先人達が繋いできた美味 安くて驚愕した。それで 時 木 々は削 一だと勘 小を味

う話を聞いた。 域や家庭の味が受け継がれることが大切に思う。 地域や家庭のお その土地ならではの保存食は、 取材では、 わからないではないが、 いしい食事は魅力的だ。子供や孫がそうし お店にはないメニューを頂いた。 外で食べるメニューをご馳走 家庭で食べられているのだ 保存食とともに地 と思うとい

#### ミツカン水の文化センター機関誌 水の文化第52号

http://www.mizu.gr.jp/

地が狭く漁業でしか

「誰か」

がウ

印

力

食文化をさらに分厚いものにしたのです。

#### ミツカン水の文化センター

〒104-0033 東京都中央区新川 1-22-15 茅場町中埜ビル 4F 株式会社 Mizkan Holdings Tel. 03 (3555) 2607 Fax. 03 (3297) 8578

#### ミツカン水の文化センター 事務局

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町1-11-3 中銀 NM·5F Tel. 03 (6264) 9471 Fax. 03 (6685) 7596

2016年 (平成28) 2月

(氏名50音順)

沖 大幹 東京大学生産技術研究所教授 古賀邦雄 水·河川·湖沼関係文献研究会

にとって、

保存食は大きな助けになると思う。

利な保存技術の登場に、

私達は随

分甘えているのだと感

特に単身者など、

生の食材を上手く使い

きれ もっとこの

陣内秀信 法政大学教授 鳥越皓之 大手前大学副学長 中庭光彦 多摩大学教授

後藤喜晃 松本裕佳 小林夕夏 原田朱野 吉田奈保子

前川太一郎 編集 中野公力 デザイン・撮影

**佐々木** 聖 (pp.6-9、pp.12-15、pp.24-27)

手塚ひとみ (pp.28-31)

開 洋美 (pp.10-11、pp.16-23) 前川太一郎 (pp.32-34、pp.38-39)

川本聖哉 (pp.4-5、pp.20-23、pp.28-31、

pp.38-39) 中野公力 (pp.45-49)

(pp.6-9, pp.12-19, pp.24-27, pp.32-34、pp.40-44)

中埜総合印刷株式会社





### ミツカン 水の文化センター

表紙:民家のベランダで夕日に照らされた「柿のれん」。渋柿の皮をむいて干すだけではおいしい干し柿にはならない。気温や湿度、そして柿の状態を見てのれんを並べ替えるなど、非常に手間がかかる(徳島県美馬郡つるぎ町/撮影:川本聖哉)

裏表紙上: ゆであがったばかりの大根を一輪車に載せて運んだ後、やぐらにおろし 広げる「ゆでぼし大根」の生産者、原口佳晃さん。シーズンを迎え、作業 は息つく暇もない(長崎県西海市/撮影:藤牧徹也)

は思うく取むない(長崎宗四海川/ 撤収・膝仪順化)

裏表紙下: 七輪でじっくり焼く手づくりのアジの塩干し。身がふっくらと柔らかく、 魚の味を邪魔しない塩加減も絶妙。干物はシンプルな味つけだからこそ、 ごまかしがきかない(静岡県熱海市網代地区/撮影:川本聖哉)

