

# 特集 食物保存の水抜き加減

水の文化52号 2016年2月

魚を獲っても生のままならすぐに腐ってしまうけれど、干物にすれば多少日もちするのはなぜなのか？これは日に干すことで、細胞が含んでいる水分を「抜く」からだ。

人類が生き延びるためには、食料の見極めと確保、そして保存が大切だ。日に干す、発酵させる、塩を使うなど保存性を高める方法はいろいろあるが、今回はそのなかでも「水分コントロール」に着目した。水を抜いて保存性を高めた食べものがどのように生まれ、そして現代に受け継がれているのか。

水分をコントロールすることが食べものの保存性を高める——というのほ科学が進歩した今だからわかることで、その知識のない時代に生きた人たちの試行錯誤は、大変なものだったろう。

そもそも高温多湿なこの日本で「水を抜く」という行為そのものが非常に難しいことだ。知恵と工夫から編み出された保存性の高い食べものの「[かじ](#)」はどうなっているのか。その土地の気候・風土に適した伝統的な手法を絶やすまいと奮闘する、あるいは現代にマッチした新しい手法に挑む人々の姿を追った。

## 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

- 概説  
6 保存食には「先人の知恵」が凝縮されている  
江原絢子

- Interview  
10 保存性を高める水分調整  
——食べものにおける水の役割とは？  
畑江敬子

- 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

- 凍結乾燥  
16 凍らせて乾燥させる「幻のこんにやく」  
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（水のカムイ観光園）  
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）