じゅんさい鍋(秋田県山本部三種町) 23

芽を食す秋田の「じゅんさい鍋」です。水でしか生きられない水生植物の若ねる「食の風土記」。今回はきれいな水と風土が織りなす食文化の今を訪

「沼縄」とうたわれた高級食材

とか口に運ぶとプチプチとした食感、そしてつるりと喉を通るていくのは、ゼリー状のぬめり (寒天質) をまとっているからだ。なん取り皿へ移す。じゅんさいを箸でつまもうとしても「プルン」と逃げゅんさい」だ。すぐに色が鮮やかな緑に変わるので煮過ぎないうちにぐつぐつと煮立った鍋のなかへ、いちばん最後に入れる具材が「じ

理などに用いられてきた。 古くは「沼縄」とうたわれ、高級食材として懐石料さいの生産地だ。じゅんさいはスイレン科の多年草で、ここは秋田県北西部にある三種町。日本有数のじゅんここは秋田県北西部にある三種町。日本有数のじゅん

さわやかな風味を感じる――。

出荷する。
出荷する。
出荷する。
出荷する。

来客を鍋でもてなす秋田の食文化

じゆんさい

「水中のエメラルド」を食力

いんだよ」
「じゅんさいはね、きれいな水じゃないと育たな限られた地域で栽培されるのみ。なぜなのか?限られた地域で栽培されるのみ。なぜなのか?かつてじゅんさいは各地に分布していたが、

とする素波里ダム (注) の水が引かれている。 吉さん。石川さんのじゅんさい沼には白神山地を水源吉さん。石川さんのじゅんさいを育てている石川勇

ニシがいて賑やかだ。ではメダカが群れをなし、トンボが飛び交い、カエルやドジョウやタに対する薬剤のみ。これは魚毒性がきわめて低いため、じゅんさい沼唯一用いるのは、じゅんさいの若芽を食べてしまうユスリカの幼虫

●大館

種町

秋田県

山形県

若芽をいただく秋田の「じゅんさい鍋|

[取材協力] 石川さんの沼 秋田県山本郡三種町 鹿渡字西小瀬川351

123石川さんの じゅんさい沼にいたメ ダカ、イトトンボ、タニ シ。夏が近づくほど生 きものは増えていく







貝焼きが訛った『かやき鍋』、 5月 まこを用いることが多い。 でもてなす食文化があるんです」 んをすりつぶした団子の さび醤油や酢味噌で和えたりもす 元の人たちは酢の物にしたり、 れますが、 もある。 ゅ から8月のお盆ごろまで。 『きりたんぽ鍋』 時期になんで鍋? んさい鍋は家でつくれるだ 鍋で食べることが多い。 もともと秋田は鍋が お客さんが来たら鍋 の収穫は若芽が出 は有名ですが、 とよく言 『だまこ しょう ごは 地 わ

どを入れた後にじゅんさいを投入

川さんはいたずらっぽく笑った。 か最後に登場するんだよね」と石 「じゅんさいは主役なのに、 なぜ

生きもの賑わう沼子どもが夢中になる

多かったのはその翌年で578 1260トン。 いたじゅんさいに目を向け 作作物として、この地に自生して 生産量のピークは1991年の の栽培に乗り出したのは 国の減反政策による米の (当時は山本町) 生産者がもっとも がじ 8昭和50 ゆ 転

% 以

もっと光が当たることを願う。

(2024年5月27~28日取材)

若い人たちが興味をもってくれる どもたちは大喜びです。 も毎年受け入れている。 生きものがいっぱいいるので子 そうして

う栽培法はまさに農業の理想形。 ド」とも称されるじゅんさい ポリフェノールが豊富で成分の 雑草取りも収穫もすべて手で行な 機械も農薬も化学肥料も使わず、 といいですね」と石川さんは言う。 上が水分だ。「水中のエメラル じゅんさい鍋 (5人分) だまこ 20~25個 長ネギ 3本

> ゴボウ 適量(ささがき) セリ 1把(水菜でも可) マイタケ 1パック 油揚げ 2枚 鶏肉 250~300g しらたき 適量 じゅんさい 200g しょうゆベースの出汁

🤰 鶏肉はぶつ切りに、マ イタケは割いておく 3 米をすりつぶしてこね るだまこ。秋田ではふ つうに家庭でつくって

仏出汁が温まったら、ゴボ ウ、マイタケ、鶏肉、しら たきなどの順に入れ、 一呼吸置いて鶏肉が 煮えるのを待つ。火が 通ったらセリを入れる。 最後にじゅんさいを投 入し、緑色になったら火 を止める。じゅんさいを 温めすぎると食感を損

適量

食べる

 $\frac{2}{0}$ 費の拡大に力を注ぐ。 産じゅんさいと食文化の伝承、 じ 0 交流課係長の近藤健さんは語る。 を数えました」と三種町商工観光 約8割が中国産といわれるなか ゆ 協議会) んさ 1 1 年 国内で流通するじゅんさ を設立し、 11 0) (平成23) に三種町森岳)里活性 三種町 化協議会 0) 以 玉

観光農園として「摘みとり を競うもので今年で11回目。 多くのじゅんさいを摘み採れるか 開催している。 代を担う若手の登場が待たれる。 10トン、 2 0 2 3 年 題はじゅんさいも例外ではない。 んさい摘み採り選手権大会」を 協議会では毎年6月に 日 本の農業を取り巻く高齢化問 生産者は127戸。 (令和5) 1時間でどれほど の生産量は2 「世界じ 体験 また 次

ゆベースの出汁に、

鶏肉、

マイタ

長ネギ、

ゴボウ、

しらたきな











なうので注意 4.「じゅんさいを育てるのは楽しい」と話す石川勇吉さん(株式会社秋田芝生 取締役会長) 5じゅんさ いの普及に努める三種町商工観光交流課係長の近藤健さん 6購入したときは一つの大きな沼だった と言う石川さんのじゅんさい沼。5月から8月初旬まで毎日、舟に乗った摘み手がじゅんさいを収穫 🏽 じゅ んさいの若芽。茎から枝分かれした若芽を食す 3摘み手の女性たちが早朝から作業して収穫したじゅん さい 9ホテル森山館で提供するじゅんさい料理。左は酢味噌、右は青じそドレッシングで食す 10撮影に ご協力いただいたホテル森山館。じゅんさい鍋は事前予約が必要



毎年6月に開かれる「世界じゅんさい摘み採り選手権大会」。ソロの部と ペアの部が設けられ、近年は外国からの参加者も

提供:三種町商工観光交流課



1970年竣工の秋田県営の多目的ダム。 三種町のほか、八峰町、藤里町、能代 市の田畑に水を供給する。



[撮影協力]ホテル森山館 秋田県山本郡三種町森岳字木戸沢 115-72 Tel.0185-83-3300 http://www.moriyamakan.com/