

美味しい新・風土記 — 日本のテロワールを求めて



フードジャーナリスト

むかさ ちえこ
向笠 千恵子

第31回

日本人の味覚と開発力がこんにゃくを発展させた

海外でも人気の“蒟蒻畑”は、20世紀末に下仁田に隣り合う群馬県富岡市で誕生した果汁入りこんにゃくゼリー。新製品がプリン風味で、プリンにまでアレンジしてしまう開発力にはびっくりする。東南アジア原産多年生植物のこんにゃくが極東の高国でここまで発展したのは日本人の食への飽くなき加工意欲の成果といえる。

●興味深いこんにゃくヒストリー

こんにゃくは餅、熟れずし、納豆、茶と同じく照葉樹林文化圏固有の食品で、弥生時代に稲作と共に伝わり、加工法も伝来した。原料はサトイモ科多年生植物の根茎で、煮ても焼いてもびりびり痺れ、つまり、えぐみがすごい。

だがアルカリ分を混ぜて練ると、成分のグルコマンナンが固まって独特な食感が生じる。ざっくり。ぷりぷり。生芋からか、成分を抽出した粉を用いるかで感触は異なるが、弾力があり口中に心地よさをもたらすのは共通。なお“蒟蒻畑”はグルコマンナンを加工したものだ。

ともあれ加工法が一緒に伝播したので、この国に定着した。加工法とは芋を蒸してつぶし、

練って丸め（後に型取り法が誕生）、木灰を溶かした液で固め、茹でるといもの（現代も生芋こんにゃくは凝固材を水酸化カルシウムなどに変えた以外はほぼこの製法）。こうして生まれる唯一無比の食品に日本人は馴染んだ。食物繊維の豊富さゆえお腹の掃除に効くのも歓迎された。

平安貴族は和歌に、芭蕉は句に詠み、江戸後期には「蒟蒻百珍」という料理書まで現れる。こんにゃくは安価だったので庶民にも愛され、十返舎一九の「東海道中膝栗毛」では弥次喜多が津でこんにゃく田楽を食べる。現代、コンビニでおでんが人気なのは当時からのこんにゃく好き遺伝子が日本人に入っているためだろう。

こんにゃく芋は各地で栽培されたが、繊細な作物なので冷涼で水はけがよく、適度に肥えた土壌でしか育たない。しかも一年玉では小さいからいったん掘り出して納屋で越冬させ、春に植え替える作業を2～3年繰り返す。こんな手間をかけて製品になるので、ある意味、手間のかかる珍味だった。なお前回、前々回に記した檜原村にもこんにゃくは伝わっている。

ところが江戸中期に茨城県大子（現大子町）で革命が起きる。薄切りを干して粉にし、マンナンだけを抽出した精粉が考案され、どこでもいつでも製造可能になった。だが水戸藩が厳重管理したため普及は明治以降、群馬県下仁田が精粉の一大集散地になってから。栽培適地なうえ、養蚕や絹糸など物資の往来が盛んだったことが精粉の流通にも好都合だったのだ。

●各地へ広まったこんにゃく

下仁田ねぎで知られる下仁田だが、以前はこんにゃく栽培との兼業農家が多かった。訪ねると、こんにゃく芋を納屋で囲っている光景に何回も遭遇した。下仁田の奥の南牧村ではこんにゃく玉を薄切りにして串に刺し、干してから白で塗って粉にしたという往時の製法も聞いた。

その後、こんにゃくは県内へ広まる。利根郡昭和村では澤浦彰治さん率いる有機野菜生産法人「野菜くらぶ」が刺身タイプやパスタ風を開発し、国産こんにゃく海外進出の先駆けになった。

精粉こんにゃくが広まる一方で、生芋こんにゃくは山間地の自給品として続いた。そして昭和後期から再び脚光を浴びる。直売所などに特産品として並べると、人気を博したのだ。精粉製と違い、生芋のものはさっくりしていて、別趣の滋味にあふれているからである。

忘れがたいのは大江健三郎の故郷、愛媛県内子町大瀬の奥にある集落でごちそうになった味。大程幸子さん率いる農家女性グループが栽培してイベントなどで作るもので、茹でたての熱々に生姜醤油をからめたおいしさはこんにゃくの概念を超え、今も舌に蘇る。

愛媛には瀬戸内海に面した四国中央市にも一柳美枝子さんというこんにゃくウーマンがいる。一柳こんにゃく店社長だ。「生芋のも精粉のもそれぞれおいしい。だから持ち味を生かし

た製品作り」がモットーで、山間部で契約栽培した生芋製「緩だるま」のほか、生地に精粉を練り込んだベーグル、シフォンケーキ、さらにハンバーグ、肉団子など惣菜と多彩。女性スタッフのアイデアを商品化している点も拍手だ。

新幹線延伸が迫る福井のこんにゃくも楽しい。福井市足羽山の花見には三角に切ったこんにゃく串刺しに味噌だれを付けたこんにゃくおでんが付き物で、味噌は地辛子入り。じんわり辛みがきいてくるこんにゃくを味わいながらの桜は風情ひとしお。なおほほ阿形のこんにゃくおでんが富山県東部では「あんばやし」という名で愛され、こちらは生姜味噌で食べる。これまたうれしい味だ。

仏教が盛んな福井は精進料理の需要が高く、永平寺御用達は福井市の「まるたけ蕎麦」。二代目竹内伸洋さんはとろとろした「禅味こんにゃく」、グミのような食感の焼肉のホルモン風「こんほろ」などを考案し、発信している。

●凍みこんにゃくを絶やすな

寒冷だが雪は降らない気候を活用して生まれた凍みこんにゃくを御存知か。下仁田がこんにゃくの都になる以前に、こんにゃくの本場だった茨城県北部・奥久慈の大子町で3軒が伝統製法を伝えている。凍結が恒例の袋田の滝がある位だから、冬期の冷え込みはすさまじく、夜間は物みな凍りつく。生芋製こんにゃくをスライスし、藁を敷いた枯れ田に並べ、水を播く。すると夜間に凍り、昼は溶け、繰り返しながらからからに乾燥するのだ。味染みがよく、戻して煮たり、鍋に入れたり、カツもおいしい。

こんな具合に各地のこんにゃく生産者は奮闘している。日本ならではのこんにゃく文化は、もっともっと消費者がこんにゃくを食べることで継承されていく。

公営企業

都市生活を支える社会的使命を担う水道

岡山市長 大森 雅夫

韓国の公共病院訪問と日本の自治体病院制度との比較

城西大学経営学部 マネジメント総合学科
教授 伊関 友伸

2023

10

