

## 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24回

## 日本各地に名物大根ずらり②

年末に貯えた大根の最後の一本がなくなった。越前のかに漁師・山下義弘さんから送っていただいたメスのせいこがにで「せいげ」を作ったのだ。大根おろしでかのにの身、内子、外子を味噌味で煮る漁師料理で、山盛りのおろし大根が味の決め手。大根でかのにのピュアさが高まり、ここに甘めの越前の地味噌がからまり、ご飯にかけるとおかわり必定の味になる。

大根の郷土料理といえば、東北の大根めしが知られるが、この「せいげ」のように各地には知られざる大根メニューが眠っている。

#### ●江戸っ子好みの亀戸大根

さて前回、練馬大根を初めとする東京の大根を紹介したが大切なものを落としていた。亀戸大根で、昭和中期まで下町では知られた野菜だった。ぬか漬けや油揚げと煮物にすると、あっさりしているのに小粋なうまさ。子供時分から父の真似をしてわたしの大好物だった。

江戸湾に臨む砂村（現・江東区砂町）へ伝わった関西の大根がルーツで、亀戸周辺へ広がるうちに荒川流域の肥沃な土とよく合い、小ぶりの

円錐形でなめらかな肉質を持つ、白茎の大根になった。葉がお多福やおかめの顔に似ている点も人気を呼び、お多福大根やおかめ大根と呼ばれたが、やがて地名から亀戸大根になった。

だが亀戸周辺は次第に市街地化し、畑は葛飾や江戸川へ。栽培農家も減少する。そんなとき江戸東京野菜復活運動が起こる。好機到来。亀戸の小中学校は学習の一環で学童による栽培を始め、また3月初めに亀戸の香取神社へこの大根を奉納し、大根入り味噌汁をふるまう行事を恒例化した。さらに地元料理屋は亀戸大根のあさり鍋を世にアピールし、集客に大成功する。亀戸大根は地域コミュニティの形成、活性化、食育の全てですばらしいツールになったのだ。

#### ●大根の天日干しは景観遺産

暮れの浅草を歩いていたら、老舗どぜう屋の門口に大根が干されていた。こんな光景が昔は江戸でもざらに見られたのだらう。ともあれ練馬大根や八王子の高倉大根などの沢庵向き品種は、天日干しされてから出荷されていた。

そこで地方の沢庵漬用大根はというと、わた

しは最初に伊勢の御菌（みその）大根を思う。練馬大根と名古屋の宮重大根から生まれた在来種を三重県の農業試験場が沢庵用に改良した。すらりとしていて、繊維質豊富で、干すことで甘味が増し、漬け上がりはぱりっと歯切れがよい。まるで沢庵のためにあるような大根である。

長さが50cmもあるので収穫も一苦労だが、干すのも大変。幸い、栽培から沢庵まで一環生産する漬け物屋があり、取材したことがある。

丸太を横に10段に組んだ櫓を組み、大根を丸太にからげて根を下向きにして干す。これは大根櫓と呼ばれ、同様なものは宮崎県の大根産地の田野町などにもあり、その景観の妙は近年、地域の観光資源にもなりつつある。

話を戻すと、櫓に山から吹き下ろす季節風がびゅーびゅーあたり、太陽を浴びると、大根は2週間ほどでしなしなとなる。

そうなったらいよいよ漬込み。葉を取り、桶に重ね入れ、塩、なすの葉、地元の蓮台寺柿の葉、唐辛子入り米糠を振って、最後に人が乗って平らにし、重石を置く。10カ月で乳酸発酵が進んでぱりぱりした食感の浅漬けの完成。さらに1年以上漬けると、古漬けになる。

これぞ伊勢参りの土産に欠かせない伊勢沢庵で、酸味と塩味のバランスが絶妙。せん切りを海苔巻きやおにぎりにする手もある。後世に残したい味の一つである。

### ●天然フリーズドライの寒干し大根

大根は干すことで生よりたんぱく質やカルシウムが増え、甘味も増し、日保ちする。生のまま干す方法と、茹でてから干す茹で干しの二種あり、切り方も小口切り、せん切り、拍子木切りなど様々。切り干し大根と総称される。

さらに各地の寒冷地には凍み大根、凍り大根、寒干し大根などと呼ばれる天然の凍結乾燥大根

がある。宮城、青森、奥飛騨などで作られ、わたしは標高千m近い岐阜県神岡町山之村地区の寒干し大根の生産現場が忘れられない。

雪にすっぽり埋もれた家々の軒先には大根の輪切りが算盤玉のように吊るされていた。秋に収穫して土に埋めておいた大根を茹でて輪切りにし、串に刺し、連にして、干すのだ。

寒気と雪の中、大根は夜は凍結し、昼は太陽で溶け、繰り返すうちにかちんかちんの干し貝柱状になる。食べる時は水で戻してまずは煮物に。油揚げや肉を入れるとうま味が増し、オリーブ油やバターとの相性もいので洋風にも使える。地域の味を伝えようと女性たちが技術継承に奮闘していることもすばらしい。

### ●でっかい大根、ながーい大根

最後にギネス認定品の大根2種を紹介したい。世界一巨大な鹿児島県の桜島大根と、世界一長い愛知県の守口大根。火山灰質の土と温暖な気候で大きく育った桜島大根は甘く、料理のほか、酒粕と麦味噌を用いる味噌漬けがいい。西郷さんを連想させるおおらかな味だ。

一方、漬け物専用は守口大根で、辛くて筋っぽいので料理には向かないが、酒粕で繊維質をやわらげ、みりん粕のうま味と香りを吸わせると、豊潤な風味の守口漬けに変身する。贈答用の樽入りは蛇がとぐろを巻いたような態で、てらてらと艶めいている。

守口大根は肥沃な砂じょう土を好み、元々は淀川沿いの摂津守口村（現大阪府守口市）でつくられていたが、岐阜の長良川中流域へ伝播し、この地で守口漬けが誕生。その後、栽培地は愛知県北部・犬山市の西の扶桑町へ移り、木曾川の砂じょう土で育てられ、長いものは1.5mにもなる。細いだけの大根をここまでの味にした先人や関係者の努力には脱帽だ。

# 公営企業

2023

3

都心のまちづくり「にいがた2 km」の取り組み

新潟市長 中原 八一

水道料金の状況と課題  
～料金改定にあたって～

中京大学経済学部准教授 齊藤 由里恵

