

町史

とっておきの話

225

福島の食文化研究者

平出 美穂子

只見の伝統食と文化 ①

今月号から6回の連載を担当されるのは、平出美穂子先生です。福島県の郷土料理や伝統文化の研究者として、テレビ・新聞・雑誌などで活躍されています。著作も多く、只見町にも講演でたびたび来町されます。郡山女子大学を退任されてからは、一層多忙となりましたが、今回、只見町のために只見の食文化について執筆していただきます。



只見のスシは、フナズシと同じく起源が古い

只見のスシは 日本伝統食の至宝

岩はしる 垂水の水の 早蕨
の萌えいづる 春になりにつ
るかも

只見町の春は、万葉の時代に詠まれたこの歌がびつたりあてはまります。春の息吹を浴びながら、人々は山菜採りに一斉に山へ入ります。初夏にはハヤ捕り、秋になればキノコ採りに出かけ、抱えきれないほど大きなマイタケを見つけたりします。只見町民だからこそ味わうことができ、尊い恵みです。それは特別なものではなく自然な行為です。なんとこの贅沢でしょう。自然の営みとともに生き、そこで育まれた食材を食べてきたからこそ、県下でも長寿の町になったのかもしれない。

こうした自然環境のもと脈々と引き継がれてきた只見町の伝統食のなかでもっとも誇るべきものは、何と言ってもハヤのス

シ（飯鮮）です。初夏、産卵をひかえた赤い腹のハヤ（アカハラ）をご飯と山椒で漬けてこんで発酵・熟成させ、正月のご馳走としました。全国各地にアユなどの川魚を使ったスシやニシンなどの海魚を使ったスシがたくさんあります。しかし、ほとんどは塩漬けしておいた魚に新たに酢とご飯を混ぜ合わせる方法で作ったものです。只見町のスシは、琵琶湖のフナズシと同じく、最初からご飯と混ぜあわせてそのまま発酵させたものです。これは今から1500年前、中国最古と言われる料理書『齊民要術』さいみんようじゆつに記されている作り方と同じです。日本では室町時代にこの作り方の記録が残っています。

では、只見町のスシはいつごろから作られていたのでしょうか。それは只見町で究極のおいしさを誇るハヤのはらわたで作られたナツチモノから想定できます。ナツチモノはいわゆる塩辛しおからですが、塩辛は室町時代以降になつてか

らできたものです。室町時代はナンシモノと言われていましたから、只見で言うナツチモノとはナンシモノが訛なまつたものでしょう。つまり、只見町では、ナツチモノもハヤズシもすでに室町時代には作られていたと思われるのです。まさに、只見町のスシは、日本を代表する尊い伝統食の至宝と言えるでしょう。先人が残してくれた只見町でしか作ることのできないスシという食文化を絶やすことなく、母から娘へと引き継いで行つてほしいものです。



室町時代から食べられているナツチモノ