

# 秋田 食のシンクロ

## 大分

# 山や海重なる恵み

東北の雪国・秋田と九州の温泉県・大分で似たような食べ物が地域に根付いている。海の幸や山の恵み、地域の伝統食から「ご当地グルメ」まで…。多種多様な作物を生産していることも共通点といえる。本県から約千キロ離れた大分との食のシンクロの背景を探ってみた。(相沢一浩)

## 発酵食品



(左から) 本県産のみそ、しょうゆ、しょうつる、大分県産の発酵調味料「鮎魚醬(あゆぎょしょう)」。秋田、大分ともに生産が多い。

酵母、菌類、カビの働きを利用して新たに作った食物。代表格はみそ、しょうゆ、しょうつる、酒など。

**冬期間の保存目的** 秋田経済研究所 秋田は農産物の収穫に恵まれたため、その余剰を冬期向けに保存する目的で発酵食品が作られてきた。麴(こうじ)を多用したみそ、しょうゆ、漬物、酒の生産が盛んだ。雪深く、湿り気が多い秋田の冬は食品を味わい深く醸す効果があるのだから。

**成り立ちには違い** 別府大学・西澤千恵子教授(調理科学、食品機能学) 秋田では食物の保存という意味合いがあったと思うが、大分の場合は暖かい気候が食物の発酵を促しやすいということが影響している。秋田、大分ともに発酵食品が多くあるが、成り立ちには違いがあるのだからと思う。

## チョロギ



シソ科の宿根草で、長老喜、千代呂木と当て字されることもある縁起物の食材。茎は渦巻き状で歯触りはざらざらしている。漬物にされることも多く、正月の黒豆に添えられることもある。収穫時期は秋から冬。秋田では伝統野菜とされおり、大分とともに国内の主要産地だ。

**皆瀬で盛んに生産** 秋田県園芸振興課 湯沢市の生産者が出荷販売に取り組んでいる。流通販売を始めたのは30~40年前といわれており、標高300~400mにある同市皆瀬の若畑地区で盛んに生産される。標高が高いことによる冷涼な気候が影響し、チョロギが大きくなるとされる。2015年時点の年間出荷量は約1.6t。

**大半は関東に出荷** JAおおいと豊肥事業部 歴史的には中国から日本の東北地方に伝わったものだろう。大分県内では竹田市が主要産地。竹田市での生産が盛んになったのは、40年以上前に農家の冬場の収入源として推奨作物にしたからだ。収穫は手作業が中心のため、大変な面もある。年間収量は約5、6t。大分では正月にチョロギを食べる習慣がないので、ほとんどを関東に出荷している。

## 海藻

秋田、大分ともに海に面し、海藻がよく採れる。秋田は男鹿沖で採れるイシモズクを「クロモ」と呼ぶ一方、大分はカジメを「クロメ」と呼び、それぞれの地域の食卓で親しまれている。いずれもしょうゆをかけてたり、みそ汁の具にしたります。



大分県産の「クロメ」(右)と秋田県産の「クロモ」

**遠浅の海域好漁場** 秋田県水産振興センター 男鹿沖の砂まじりの遠浅の海域がイシモズクの好漁場だ。泥岩質の軟らかい岩場に生えていることが多い。7、8月が漁期。シャキシャキした歯応えが楽しめる。刻むと粘りが出てくる。

**潮流速い所に生息** 大分県漁業管理課 クロメは、関アジ、関サバで知られる佐賀関で採れる。瀬戸内と太平洋を結ぶ海域で潮の流れが速い所で生息。漁期は1~3月。刻むとねばねばする。しょうゆをかけて熱いご飯にのせる人も多い。近年、人気が高まってきている。



「ご当地グルメを通じたまちおこしの祭典」B-1グランプリスペシャル。横手やきそばを出展した横手市は来場者による投票で6位に入った。昨年12月4日、東京・台場

## ご当地グルメは「やきそば」

横手やきそばサンライズ(Sunrise)事務局 ルーツは終戦直後。横手市で屋台のお好み焼き店を営む男性が、お好み焼き用の鉄板を用いた新メニューを模索したのが始まりとされる。太く、真っすぐなゆで麺を使い、具はキャベツと豚ひき肉。麺の上には目玉焼きをのせ、福神漬けを添えている。

秋田県横手市、大分県日田市のご当地グルメは焼きそばだ。ともに昨年12月上旬に都内で開かれた「B-1グランプリスペシャル」に出展した。いずれも首都圏でも認知度があがることで、来場者の好評を得ていた。



横手やきそば(左)と日田やきそば



日田やきそばも人気を集めた。昨年12月4日、東京・台場

**パリパリの麺特徴** 日田やきそば研究会事務局 昭和30年代に地元のラーメン店が、サイドメニューとして焼きそばを提供するようになったのが始まり。麺をパリパリに焦がすのが特徴だ。具はたっぷりのモヤシと豚肉。市内には日田やきそばを提供する店舗は20ほどあり、それぞれしょうゆをミックスした独自のソースを使っている。

## 多様性認識し発信を

県に食に精通する。多様な食物が生産される背景を「秋田藩の時代に凶作があった際、コメ以外の作物や保存食などを生産するようになった。一方、大分県は小さい藩が多くあったため、各藩ごとに目玉の産物を作ろう」ということで食に広がり生まれた」と説明する。



「秋田と大分は、生産物に多様性があるという点で共通している」と話す金丸さん

海藻については「海に面した両県では古くから地域の日常の食になっていた。食物繊維が豊富な海藻は健康にもいい。秋田、大分では食生活は豊かだったと言える」。ご当地グルメ「焼きそば」の誕生は「横手、日田ともに戦後の食べるものが少ない時代に大衆文化として定着したことが起源になるのだから」とする。農産物や海産物など多彩な食材をバランスよく食べることは健康増進につながる。秋田、大分の昔ながらの多様性のある食を再認識し、アピールしていくことが今の時代には必要だ」と力を込める。