

播磨を代表する漬物 - 筍・アオキ -

室井 綽・岩島 芳哉

1. 漬物のはじまり

漬物は塩があれば簡単に作れるので、四方を海で囲まれた我が国ではそうとう古くからつくられていたものと想像される。「平安時代の『延喜式』に漬物という文字が初めて登場し、室町時代、将軍足利義晴の『祇園会見物成記』の献立に、みそ漬を「香^{かう}の物」と呼んだと記されている」(粕漬の歴史2004)。江戸時代になると、塩、味噌以外の調味料の発達により、多種多様な漬物が作られるようになった。兵庫県播磨地方では、姫路城主池田輝政が保存食として漬物を作らせ一般に広めた。この漬物を作ることを「漬所^{つくだころ}」と称して、味、色、形にわたって工夫され伝統的に今日に受け継がれている。まさしく「漬所」は古来の伝統製法を守り伝えているのである。

2. 太市の筍の漬物

太市は姫路市の西部丘陵地帯に位置し、昔から竹の里として有名で、温暖な気候と肥沃な土に恵まれたモウソウチク林からおいしい筍が生産される。毎年5月13日(竹酔日)には筍祭が催され、姫路市内外からの人々で賑わう。市民の皆さんからこのおいしい筍の味を年中味わいたいとの要請により、味のわかる人々のために筍の漬物が始まった。

筍の漬物はその味の扱いに注意することが大切である。筍は細目のものを多少時季をずらして採ることが筍の味を保ちやすい。

まず、藪で採った筍は横に積むことがなく生えたままの姿に立て、少しでも早目に処理するよう心掛けることがうまく筍の漬物をつくるコツである。とくに生食時のようにいっそう早く処理したいものである。それは煮食の材料より早く処理して、早く加工することである。

例えば材料は普通のものより遅く出た細目の筍をねらい、太すぎないことと、茹ですぎにならないよう注意すること、茹でたものを早目に処理する心掛けが大切である。

さらに、漬け糠など調味料も古いものをさけ、できるだけ新しいものを用いること、そして、漬け樽も一日中温度変化の少ない冷暗所に置くのがよい。とにかく、漬けるまでの処理を早くすること、樽の保管場所がもっとも大切である。

製造工場を見ているとこうした筍の性質の常識を守っ

ているからこそ太市のおいしい筍の漬物ができ、1年中市民を楽しませてくれるのである。

上記のことを原点に心して創作しているのが姫路市の「おのえ株式会社」* (以下、「おのえ」という) である。

「おのえ」は、初代社長が戦前に開業された漬物製造の老舗である。現二代目社長尾上敏夫氏が太市産の筍を使って研究を重ね、以下9種類の筍の漬物を創作された。

- ①筍浅漬、②筍かつお漬、③筍キムチ、④筍醤油漬、
- ⑤筍千枚漬、⑥筍茶漬、⑦筍ぬか漬⑧筍梅肉漬、
- ⑨筍ゆず漬

これらを試食してみるとどれをとっても味は天下一品で、筍の風味と味わいが生かされ早春の息吹を実感させてくれる。また、豊富な種類の中から料理、酒のあて、お茶受けなど状況に応じて好みのものを選べるのがうれしい。ちなみに、商品は姫路市内のホテルやみやげ物店で販売されている。

3. アオキの漬物

昔、播磨の田舎では不意の来客に対して食事のもてなしが大変だった。昼食などのお菜ものを売っている筈もなく、乾物などの何一つない時代であった。

そんなとき、いつでも不意の客のご飯の副食物にできるように「播磨漬け」が、はじめられた。

播磨漬けの材料は春の5月はじめアオキの若芽の新梢を10~15cmに伸びたものを取り、水で洗い、水をきり味噌樽、または、味噌瓶の底に味噌を2~3cm敷き、その上に一層にアオキの若芽を並べて漬ける。あとの味噌は真っ黒くなるが、1年もするとアオキの漬物ができる。これが不意の客の最上のもてなしの副食物である。色が黒くなるのはアオキの色素が酵素により黒化するためで防ぐことはできない。急の来客にはご飯と播磨漬けでもてなすことは、播磨一円で決まっていた。これも生活の知恵である。

したがって、日常食べる味噌は真っ黒味噌と呼ばれていた。

いま、鹿島神社(高砂市)に参拝したとき森の樹下一面に何百本ものアオキの植え込みがあるが、私は播磨漬けのアオキのかつての共同栽培地が残っているものと思っている。

すなわち、その名残りである。春に味噌の準備のでき

*ホームページ<http://onoe.aquasky.jp/>

たものからアオキの芽をとって漬け込んだ。アオキの共同栽培地の跡地である。

他所では残念なことにほとんど失われてしまった。アオキの群落地こそ貴重な文化遺産である。神社には広く樹下に密生しているのは栽培のあとであろう。

なお、播磨の黒味噌ともいわれるのは播磨漬けの味噌であるが、味噌の味には変わりがない。

引用文献

粕漬の歴史. 2004. 竹八. 京都.

http://www.takehachi.co.jp/history_tukemonono.html