

MY TOWN

見どころ食べ処

— 秋田 編 —

[秋田のまつりと料理]

男鹿真山神社なまはげ紫灯まつりは、真山の北側麓に鎮座する真山神社で行われてきた古例神事である。この祭りの起源を神官武内民によれば、長治年間(1104~1106)としている。

真山神社は景行天皇の時代に武内宿禰が、この地に下向の折、使命達成と国土安泰を祈り、瓊瓊杵命(ににぎのみこと)、武甕槌命(たけみかづちのみこと)を奉斎したことに始ると伝えられる古社で平安時代以降、神仏習合の霊山として栄えました。

なまはげ紫灯まつりは古例の紫灯祭を基本として、多彩に繰り広げられる。鎮釜湯舞(ちんかまゆのまい)という、この地方の独自の祓(はら)い神楽からはじまり、番楽をモチーフとした新作のなまはげ踊り、なまはげ太鼓など、圧巻は真山お山掛けの古道から松明をかざして下山する十五疋(ひき)のなまはげは、雪の中に幻想的で、勇壮な姿を見ることのできる祭である。紫灯場では境内から出された松の木で紫灯火(せどば)焚かれ、なまはげに献じた護摩(ごま)の餅は、無病息災のお護符(ごふ)として参加者にも頒けられる。

コメの国・秋田を代表する郷土料理は、何と言ってもキリタンポとダマコモチ。新米が穫れる頃、ちょうど出回るマイタケやセリ、比内地鶏などと煮込むキリタンポ鍋やダマコモチの鍋料理は、コメの国にふさわしく、収穫食文化の一つである。

キリタンポの生まれは、県北の米代川流域。マタギや樵が「非常食」として山に持って行き、ヤマドリなどと一緒に煮たのが

始まりと言われる。「タンポの美味さは新米の出来次第」。さらに炭火で焼いたキリタンポこそ、昔ながらの秋田らしい味が生きている。

秋田は、およそ半年が深い雪に覆われる。今ではパイプハウスを利用した冬期農業も盛んになってきているが、かつては農業生産活動のできない厳しい自然条件の中にあつた。だからこそ農山村に生きる人々は、様々な生活の知恵を生みだし、冬を生き抜く貯蔵技術を高めていった。

野菜や山菜を利用した漬物、魚や肉を主とした保存食、果物の加工品、コメを利用したおやつなど、貯蔵技術を生かした料理は、とかく冬場の単調になりやすい食卓を知恵と工夫を凝らしながら代々受け継がれてきた。

大根を凍らせて乾燥し、貯蔵性をもたせた凍み大根は、田植え時の食べ物として、身欠けニンジンや人参、昆布、大豆などと合わせて煮しめ風に煮るもので、秋田の農村ならではの素材な料理である。凍み大根や干し餅は、秋田の冬の気象条件を生かした食品貯蔵の技術の一つである。

秋田の料理で、県魚「ハタハタ」を大根、ニンジンの薄切りと一緒に米、麴で漬けた飯ずしハタハタずし、しっかりしたコシ、舌触りの良さが特徴で全国ブランドの稲庭うどん、淡泊な味わい、舌触りで東京や、京都などの料亭で珍重されています。その味わいをぜひご賞味ください。



男鹿真山神社



なまはげ



キリタンポ鍋

(株) 佐野組 佐野 学

【お知らせ】

- ◆会員の志村肇様(三和機材株式会社代表取締役社長)が9月16日に急逝されました。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。
- ◆次の会社が新会員となりましたので、ご紹介いたします。
会社名 株式会社 岡田組
代表取締役 岡田 道治
所在地 大阪市港区南市岡3丁目2番19号
工 法 ロックオーガ、ヒルストーン工法、ダウンザホール
- ◆岩盤削孔技術協会「'03年度版カタログ」が1月初旬に発行されました。
- ◆「削孔を対象とした岩盤分類報告書」が平成16年に発刊されます。
- ◆「大口径岩盤削孔工法の積算」が(社)日本建設機械化協会から平成16年に発刊されます。

- ◆「岩盤削孔工法選定フロー」が「大口径岩盤削孔工法の積算」の平成16年度版に掲載されます。
- ◆活動会社名の変更
 - ・日立建機株式会社から日立住友重機械建機クレーン株式会社へ変更になりました。
 - ・三和機材株式会社からサンワマトロン株式会社へ変更になりました。
- ◆「運営委員会担当理事」兼「協会ニュース編集発行人」の変更
副会長 志村肇様から副会長 服部桂様へ変更になりました。(編集分科会)

編集後記

超多忙 スケジュールの中、ご無理をお願いした多くの執筆者の皆さまに、厚くお礼を申し上げます。(編集分科会)