

歴史探訪

クラブ! 其の114

History Inquiry Club



文化財課 ☎23局 3635
FAX 22局 3811

伊良湖に伝わる郷土料理

近ごろ、季節の食材をはじめ、地域特有の郷土料理に興味があります。しかし、「渥美半島の郷土料理は」と尋ねられたときに、私も含めて答えられる人は少ないのではないのでしょうか。

伊良湖自治会が発刊した『伊良湖誌』には、郷土の食材と伊良湖に伝わる郷土料理が紹介されています。「伊良湖のそば」「あらめと地豆の煮物」「じょじょ切り」「はちはい」「おにまんじゅう」「や



▲じょじょ切り

かなめし」「わかめの芽かぶ汁」「にしの酢みそあえ」「おおつもごのごつおう」「このしろのおから漬け」「ぼたもち」「ところてん」。全国的に見られる料理もありますが、伊良湖の人が昔から親しんだ素朴な料理の記録として貴重です。

その中で、気になった料理がありました。「じょじょ切り」と呼ばれる、小麦粉を練ってうどんの倍くらい太さにしたものを入れ、汁粉にしたものです。小麦粉を溶かし玉にしたものを、直接鍋に落とした汁粉は食べたことがあります、このように、

丁寧調理した食べ方が地元にあったとは知りませんでした。初めて食べたときは、絶妙な太さの食感、素朴な甘さなどに感激しました。

たまたま、民俗学者の柳田国男の文章を読んでいたら、麺類の起源を説明した「ほうとう」のところに、「あずきほうとう」の説明文に添えて「三河の渥美半島では三十年餘り以前、私も是をドヂョウ汁と謂って食わされて喫驚した」と記されていました。これが「じょじょ切り」なのです。柳田（当時は松岡姓）は明治31年に伊良湖を訪れているので、当時から定着していた料理といえます。現在では「じょじょ切り」、明治時代には「どじょう汁」。なんとなく似ているようですが、その名前の由来は関係あるのでしょうか。

戦前の食事は、ご飯に味噌汁、漬物、煮つけで、祝いごとに餅があった程度です。柳田の食べた「どじょう汁」はもてなしの料理としてふるまわれたのでしょうか。

「じょじょ切り」は、高価なもちの代用品として考えられたようですが、渥美半島オリジナルの料理とはいえません。しかし、100年以上も親

しまれた歴史を考えると、郷土料理といっても差し支えないでしょう。

近年、衣食住は急速に全国で均一化しつつあります。快適で便利かもしれないませんが、これまで地域の先人の方々が、永い時間をかけて培った知恵や技術が失われることにつながります。違いにこそ良さがあるのです。もちろん、地域の食材を使った料理も文化もその一つです。「じょじょ切り」は、庶民の暮らしの知恵と人に対する思いやりがいっぱい詰まった、最高のスイーツといえます。いつまでも伝えたいものです。

(増山)

※『伊良湖誌』は、市内各図書館でご覧いただけます。レシピも記されていますので、これらの料理にぜひ挑戦してみてください。

今月の「表紙」

大きく実った神戸保育園のジャンボカボチャ。

田原市4日クラブ連絡協議会主催のコンテストに出品し、見事に「最優秀賞」を受賞しました。園児たちが草取りをしたり、水をかけたり、手塩にかけて育てたカボチャ。その重さ53kgの中には、みんなの愛情がたくさんつまっているんだね! (O)

【表紙の写真】ジャンボカボチャ(神戸保育園)