

美しくつかしい、日本をのせて。

# Cradle

【クレードル】出羽庄内地域文化情報誌

3

2014 March/April  
TAKE FREE  
NO.22

特集  
庄内菓子めぐり

庄内憧憬  
田中優子  
法政大学社会学部教授

Cradle 3

美しくつかしい、日本をのせて。  
【クレードル】出羽庄内地域文化情報誌

2014 March/April  
平成26年3月1日発行(隔月奇数月発行) 第4巻4号(通巻22号)

発行/Cradle事務局 山形県鶴岡市山王町8-15 [株式会社 出羽庄内地域デザイン] 電話0235(64) 0888  
制作/Cradle編集部 山形県酒田市赤田2-59-3 [コアヴィ・コーポレーション] 電話0234(41) 0012

FIDEA GROUP



鶴岡市／松ヶ岡開墾場の桜

心躍り 風光る 春の庄内

 庄内銀行



庄内を歴史や文学から見てきたが、山伏の歴史や

庄内弁の奥深さ、鶴岡の武士たちの産業への真摯な取り組みが  
今に生かされていることに感銘を覚えた。

出羽国は、今の秋田県と山形県からできていた。そのなかで庄内は沖積平野に拡がり、酒田市、鶴岡市、飽海郡、東田川郡、西田川郡にわたる。この範囲を思い浮かべるだけで、海の豊かさと交通の要所の賑わいが脳裏にわき上がったきて、わくわくしてくる。

江戸時代の庄内藩は約十七万石あった。山形藩の五十二万石には及ばないが、酒田港を含んだため、その活気は他藩を抜いていただろうと思われる。酒田は河村瑞賢が開いた西廻り航路の一大拠点で、幕領米専用の米蔵があり、船への積み込み費用や最上川船の運賃も幕府が負担していた。酒田を拠点に上方や西国の船の日本海進出が起こり、西廻り航路が蝦夷地まで延び、北海道と大坂を結ぶ千石船である北前船がそこに加わった。日本の交通、運輸、経済の歴史上、とりわけ江戸時代、庄内は重要な役割を果たしたのである。

井原西鶴の『日本永代蔵』には、

## 歴史と文学に見る庄内 田中優子

各国の商人が集まる鎧屋の賑わいだけでなく、酒田の商人の「才覚」が描かれている。米味噌出入の役、薪の調達役、菓子の手配の役、茶の間の役と一人に一役ずつ責任を与えて客をもてなす。今でいう社長役の亭主はずっと目を配り、いわば取締役の妻は朝から晩まで笑顔絶やさない。そのこまめな様子を西鶴は「上方の間屋とは各別」と書く。酒田の経済力は単に物資が集まったことになく、人々のこの努力の結果であることを、江戸時代の人たちはすでに知っていたのである。

一方、藤沢周平の『回天の門』には、最上川の殷賑が書かれている。上山藩、新庄藩、天童藩、山形藩、米沢藩など諸藩の産物である米、紅花、青苧が最上川を下って酒田に集まり、上方からは藍玉、木綿、繰り綿、塩引きなどが運び込まれてくる。元禄期の最上川には、川船三六〇艘が上下したという。同じ藤沢周平の『風の果て』では、

この土地を愛する藩士が、開墾を真剣に考えている。実際、農民の市右衛門元貞による開墾計画と、天保堰の開削によって新田が生まれている。藤沢作品を通して、武士だけではなく、庄内の農民の精神が伝わってくる。一揆も、庄内にとっては誇りである。私は藤沢作品のなかで『春秋山伏記』も好きな作品だ。出羽三山の山伏や山の民の暮らしが、身近に想像できるからである。

このように私は庄内を歴史や文学から見てきたが、実際に足を運ぶようになって、食べ物のおいしさ、山伏の歴史を担う羽黒の宿坊の面白さ、庄内弁の奥深さ、明治維新を迎えた鶴岡の武士たちの、産業に対する真摯な取り組みなどが今に生かされていることに感銘を覚えた。また行きたい、そして山に登り、海辺の温泉にひたりたいと、たびたび思う。



酒田市「旧燈屋」国指定史跡

たなか・ゆうこ／法政大学社会学部教授、国際日本学  
インスティテュート(大学院)教授。専門は日本近世  
文化・アジア比較文化。研究領域は、江戸時代の文学  
美術、生活文化。「江戸の想像力」で芸術選奨文部大  
臣新人賞、「江戸百夢」で芸術選奨文部科学大臣賞・  
サントリー学芸賞。その他多数の著書がある。江戸時  
代の観点から、現代の問題に言及することも多い。  
2005年度紫綬褒章。近著に「カムイ伝講義」「未  
来のための江戸学」「布のちから」「グローバリゼーシ  
ョンの中の江戸」。



特集

# 庄内菓子

## めぐり笑

お菓子をひとつ、手に取れば  
なつかしい昔の記憶をたどることも  
誰かとの会話が弾み出すことも  
ふるさとを想うことも叶えられる  
そんな縁結びのような時間が流れていきます。  
愛郷あふれる菓子と、春を待ちながら、  
めぐる四季のひとときを過ごしませんか。

取材・文 鞍貫明子 (p10～p11)、阿部薫 (p12・p13)  
参考 庄内食都文庫「出羽庄内美菓の古道」ほか



## 湊町の菓子文化

# 酒田の銘菓

菓子舗それぞれに個性的なお菓子が揃う酒田。その背景を成す歴史を訪ねて、老舗菓子舗・小松屋の代表取締役、小松尚さんにお話をうかがいました。



【御菓子司 小松屋】

**呉竹**

1本 600円(税別)～

**呉竹最中**

1個 120円(税別)～

餡に練りこんだ青海苔の風味が港町らしさを演出。呉竹最中は竹の節を見立てた皮が特徴。

●本店/酒田市日吉町1-2-1

☎0234 (22) 5151

## 西

廻り航路の湊町として、上方の影響を受けながら独自の生活文化を築いてきた酒田。お菓子の分野においても「酒田むすめ」や「日和」など湊町らしい銘菓が数々あります。

なかでも竹久夢二や正岡子規など、文人画家からも愛された「呉竹」は、酒田銘菓の代表格。

旧今町に本店を構える天保3年の創業の老舗小松屋が、江戸末期から作り続けている深緑色の餡が美しい羊羹と最中です。「この店の前の通りは羽州浜街道といって、港についた物品を運ぶ行商人が行き来する賑やかな通りでした。その中で青海苔は簡単に手に入っていたんでしょ。呉竹はそれを餡に練りこんで『海苔羊羹』として売り出したのが始まりです。」

そう語るのには、小松屋9代目の小松尚さん。小松さんは老舗菓子舗を担う使命から、和菓子だけでなく地域の歴史にも造詣を深めています。小松さんに、酒田が湊町として栄華を誇っていた頃のお菓子屋の様子について伺いました。

「その頃の菓子屋は、店頭売りとして御用聞きの商品でした。店の丁稚が朝、見本となる菓子や京都から伝わった見本帳を持って廻船問屋

いたんだと思いますの。」

最後に小松さんは、戦時中に戦地でリュックに忍ばせた1本の呉竹羊羹をみんなでかじり合い、後に「おめさんどこの呉竹羊羹で生き延びたんよ」と手紙を送ってくれた人の話をしてくれました。

酒田の風土に包まれ、人々の生活習慣に寄り添って育まれたお菓子の数々は、時にその菓子を愛でる人たちの人生をも伝える媒体となりながら、地域の物語をそつと後世へと語り継いでいきます。

## 庄内菓子めぐり

Special Edition 1

めぐり



【酒田木村屋】

**日和**

1個 120円(税別)～

酒田の日和山にある方角石は昔、船頭衆が日和を見定めるために使用した石。日和はそれを象った柔らかな小豆菓子。●本店/酒田市中町3-5-29 ☎0234 (23) 1515 ●瑞穂野木村屋/酒田市みずほ2-20-8 ☎0234 (26) 6262



【東根菓子舗】

**山吹まんじゅう**

1個 70円(税別)～

卵をたっぷり使用した生地の色が、そのまま商品名に。煮上げた剥き餡を練り上げたなめらかな餡が特徴。●本店/酒田市中央西町1-16 ☎0234 (22) 1956



【菓匠 菊地】

**酒田むすめ**

1個 100円(税別)～

30年以上愛され続ける酒田の看板娘。3種の餡(小豆、コーヒ、やさいも)をしっとり生地で包んだお土産品の定番。●本店/酒田市二番町8-19 ☎0234 (26) 3331



【亀屋菓子舗】

**草もち**

1個 100円(税別)～

庄内産でわのもちとよもぎを使用した昔からのファンが多いお餅。固くならたらオープン等で焼いて、いっそう香ばしく。●酒田市本町3-1-1 ☎0234 (22) 1992

「海苔羊羹」と呼ばれていた呉竹は、明治41年の皇太子行啓の折、侍従長が命名。その時に詠まれた歌は今も呉竹のラベルに記されている。

## 商都のおもてなし文化が育てた酒田のお菓子

やお得意さまを回ります。そこで注文を受けたら職人がそれを作り、できたてをお届けします。商屋の方ではそのお菓子を『今京都で流行っている特別なお菓子ですよ』と、おもてなしのひとつにしてお客さまにお出しする。だから菓子屋が新しいものや珍しいものを出すと、商屋は褒めるわけです。褒められたお菓子屋は、お客さまが喜ぶなら積極的に上方や江戸の流行り菓子を学び、オリジナリティある商品づくりに励みます。

した。こうした商人たちの探究心が新しいものを積極的に取り入れる自由闊達な酒田人の気質になったのではと小松さんは語ります。「それを裏付けるかのように、鶴岡には『おきつねはん』などの郷土菓子がいろんなお店に受け継がれているけれど、酒田にはそのようなお菓子がありません。それは鶴岡が酒田と違って、協調性や伝統を重んじる城下町だからです。それぞれの町の成り立ちの違いが、地域の異なる菓子文化を築



## 城下町の伝統

# 鶴岡の郷土菓子

昔から変わらない故郷の甘味を守る老舗の数々。今でも町を歩くと、昔の面影を残す菓子店や、なじみの郷土菓子に出会うことができます。



【梅津菓子舗】 1袋 300円(税別)

**からからせんべい**

組合加盟店では、「菓子の梅安」「宇佐美煎餅店」でも製造販売。味や中身の違いも楽しい。

●鶴岡市本町2-8-16 ☎0235(22)7348

## 時代から時代、手から手へと 継がれた鶴岡ゆかりの味

**徳** 川家譜代大名の筆頭、酒井家が統治した城下町、鶴岡。

した。こうして江戸から昭和にかけて、菓子は上層階級から庶民のものへと変遷。鶴岡の菓子職人たちはその流行を取り入れるだけでなく、互いの店に修行して技術を高め、徒弟制度で知識を後世に伝えました。さらに、酒井氏入部の際に移住してきた菓子商人や、渡り職人らによる製造技術の伝播などもあいまって、特有の菓子文化が磨かれてきたのです。

また、北前船や最上川舟運によって上方の文化も流入しました。菓子もその一つで、特に、武士や町人文化が発展した元禄年間以降は、お上に献上する上菓子や、宮中行事で使われる祝い菓子、神様に供える神饌、庶民の駄菓子など、多様な種類が見られるようになりま

「梅津菓子舗」は元禄時代の創業。昔の面影を残した小路に立つ

ボーロや落雁、有平糖やハツカ菓子、冬菓子のかつおぶし(きなき菓子)や大根漬け(おこし)などの「鶴岡駄菓子」を手づくりで作り続けているお店です。「子どもたちが戸を開けでの、土遊びした手でせんべいさ飛びつくもんだけ」と話すのは、十代目店主の梅津善一さん。先代が「とびつけ」という別名をつけた「からからせんべい」は鶴岡を代表する菓子。中におもちやが入った仕掛けも、昔ながらの菓子職人の仕事です。まだせんべい生地が熱く柔らかいうちからおもちやを包み、手びねりで素早く封をします。できたては黒糖の香りが立ち、子どもたちが飛びつく楽しみがいっぱいです。このように中におまけが入ったお菓子は、元禄時代にはすでに各地で作られ、今もおみくじやおもちや入りのさまざまな種類が見られますが、鶴岡のような三角形のものには独特といわれています。こうした郷土菓子が守られてきた背景には、明治時代から続く、「鶴岡菓子協同組合」の存在があります。戦時下、各地の駄菓子は原材料不足のため途絶えたものがほとんどですが、鶴岡では戦後、再び菓子店が結集し、組合を結成

「ただ雑菓子もからからせんべいも手がかかるお菓子での。作る人がだんだんいなくなりました。でも伝統をなくしてはならないので、みんなで守ってきました」と話すのは、組合理事長で「菓子の梅安」代表の梅木欣一さん。伝統と季節と地域を象る鶴岡の郷土菓子は、城下町の歴史を語り、文化の一端を担うもの。素材で温かなふるさとの味と物語を、いつの時代も市民らは愛してやみません。



## 城下町鶴岡に伝わる郷土菓子いろいろ。



### おきつねはん

【菓子の梅安】 1袋 400円前後～

●鶴岡市大西町19-4 ☎0235(22)2147

誕生が、江戸後期の「天保義民事件」にさかのぼる郷土菓子。藩主の国替えを庄内一円の農民が阻止した際、藩主の「居成り」を「稲荷」に置き換えて、城下の菓子屋が製造。それを藩主に献上したのが始まりとされ、今も市内の各菓子店がおめでたい小豆の打ち菓子として作り続けている。別称「きつねめん」。

製造店/鶴岡菓子協同組合



©SPOON

### 雑菓子

【旬菓処 福田屋】 1箱 1400円(税別)～

●鶴岡市大山字中道139-21 ☎0235(33)2229

毎年2月下旬から4月初旬まで、鶴岡市内の菓子店を一周に彩る伝統のお雑菓子。現在は、鯛や桃、海老や筍など、庄内の幸を模した練りきり菓子が主流だが、かつては落雁やあろへ菓子、打ち菓子などの伝統菓子を盛り合わせたものだった。同じものをモチーフにしても、お店によって表情が異なるのが楽しい。

製造店/福田屋、住吉屋、太田屋など



白砂糖味

黒砂糖味

### 切さんしょ

【鶴岡木村屋】 1箱 500円(税別)～

●鶴岡市山王町9-25 ☎0235(22)4530(代)

毎年12月17日、観音様のお歳夜の日に開かれる鶴岡市旧七日町の「だるま市」。この市とともに年末の風物詩となっている山椒の味がきいたやわらかな餅菓子は、厄を祓い、新年に良きことあれと願う縁起菓子。11月末～12月中旬の販売。別表記「切山椒」。

製造店/鶴岡木村屋、久栄堂、信濃屋ほか

Special Edition  
**庄内菓子**  
めぐり



# 庄内っ子のむかしおやつ

ごはんまでの間にちよっとお腹がすいてくるそんな「おやつどき」には、お母さんの手作り菓子を。

## おこし

**産** 直たわわのオープンと同時に誕生した「鳥海おこし」。作り手は、升田地区で農業を営む村上八千代さんです。当時、村上さんは、朝市などで野菜を販売、たくさんの人と交流ができる楽しさを知り、直売所をフィールドに何か挑戦したいと考えていました。

その頃ちょうど米の普及拡大が叫ばれていた時期で、地区の勉強会で学んだ「おこし」を商品化することに。せっかくなら地元らしいものをと考えていたところ、村上さんは土蔵から山の形をした木型を発見。「見つけた時は、鳥海山だ！」と思つて嬉しくなった。この型枠は、村上家での冠婚葬祭の振る舞いの際に、寒天の型に使われていたものでした。

おこし作りは、お米を「ポン菓子」にするところから始まります。「ばくだん」と呼ばれた圧力機で、一気にお米をふくらませ、水あめと黒砂糖をからめて型枠へ。青のりで山麓の緑を描き、山頂にきなこで雪を降らせたら完成です。「育ち盛りの子どもたちにお腹いっぱい食べてほしい」。雄大な鳥海山の形に、健やかな成長への願いが込められています。



**鳥海おこし**  
取り扱い/産直たわわ  
酒田市法連寺字茅針谷地130-3  
☎0234(61)1601

切りかける  
タイミングも  
食感のポイント



「おこしとは…」  
米や粟などの穀類を炒って、水あめや砂糖で練り固めたもの。ルーツは平安時代に伝来した唐菓子で、「おこしごめ」ともいわれた、お米の国日本の定番おやつ。



「サクサクした食感が続くように工夫を重ねてきました」。今後は後継者ができることが願い、と村上さん。

## お母さんの魔法で、ぷっくりふくらむお米。甘く、香ばしく、心まで満たしてくれます。

## あられ

**羽** 黒町松ヶ岡の果樹畑に囲まれた小屋の中の工房で「夫は果樹を育てる人、私はそれを加工する人」と話すのは、古野和子さん。「わが家の畑で柿、モモ、イチジク、ブルーベリーとさまざま育てていますが、少しの傷みで出荷できないことがあって。すぐに食べればおいしいのに、もったいないでしょ」。自慢の果物をもつ

と食べてもらいたい、そんな想いで4年前に始めたのが、おやつ作りでした。平成12年に工房を構え、今では果実を練りこんだパウダーケーキから干し果実まで、手がけるお菓子の種類は豊富です。人気は色とりどりのあられ。その正体は8種の食材です。各材料とお餅を加工し、乾燥させたら切り分けて、網状のケース「あられ炒り」に入れてコンロで炒ります。食材によっては乾燥日数などが異なるため、加工の仕方を変えて仕

上げるとか。そうやって手間暇かけて作られるあられは、口にほうばればサクッと軽く、ふんわりとしたお米の香りにプラスして、それぞれの食材の風味が楽しめます。旧朝日村で生まれ育った古野さん。冬になると、地元のものを実を使つたとち餅が家族のおやつでした。「だからとちが今も大好きで、あられもとち味を最初に作つたんですよ」。素材でカラフルなお餅のおやつには、懐かしさと温もりも詰まっています。



【ふるの工房】  
**庄内あられ**  
●製造元  
鶴岡市羽黒町松ヶ岡79  
☎0235(62)3019

味は桑の葉、トチ、紫芋、黒ゴマ、ミカン、海老、ゆかり、ヨモギの8種



「あられとは…」  
どの家でも作る鏡餅。昔はそれを炙ったり揚げたりして、家族のおやつに。現在は小さめのサイズをあられ、大きめのをおかきと呼ぶのが一般的。



「着色料や保存料、化学調味料を使用していない昔ながらの味です」と古野さん。卵も無使用のためアレルギーを持つお子さんにも◎。

## かりんと

庄内で昔から作られてきたかりんとうは、形も味も円筒型のものとはちよっと異なる素朴な味わい。とちの実入りは、子ども大人もみんな大好き。



【菓子の梅安】  
**とちの実かりんと** 1袋 330円(税別)~  
●鶴岡市大西町19-4 ☎0235(22)2147

## せんべい

お米ではなく小麦を使った甘味煎餅が主流の庄内。お菓子との相性が良いだちや豆のせんべいは、庄内一円のみならず、まなお店が製造販売している。



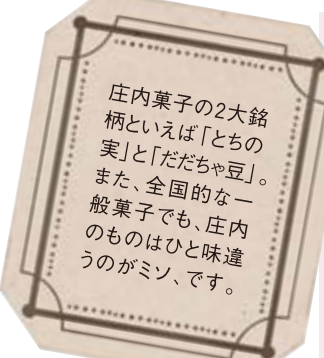
【廣盛堂】  
**だだちゃ豆せんべい** 1袋 476円(税別)~  
●鶴岡市日出1-28-15 ☎0235(22)0850

## ポーロ

室町末期に日本に伝わった南蛮菓子のひとつで、小麦粉と卵と砂糖による焼き菓子。庄内でも味噌味のポーロなどは、昔から親しまれてきた。



【遠州屋】  
**梅ポーロ** 1袋 280円(税別)~  
●鶴岡市本町3-3-22 ☎0235(22)1414





地元では知られたあの銘菓。  
名刺代わりのご当地菓子、おひとつどうぞ。

うま  
甘いもん散歩

わが町の定番から、地元びいきのあの味まで、  
13地域を歩いて見つけた、庄内菓子撰。

Special Edition  
庄内菓子  
めぐり

【鶴岡木村屋】

**古鏡** 1箱 450円(税別)~  
羽黒山鏡池から出土した銅鏡を象った木村屋の銘菓。明治20年の創業以来、こだわり続けている特製つぶ餡に、やわらかな求肥入り。表面さっくり、中はしっとり。●取り扱い/本店、ファクトリースタ、亀ヶ崎店など●鶴岡市山王町9-25 ☎0235 (22) 4530



鶴岡を代表する銘菓  
といえば、  
やっぱりこれ!

【八森菓子店】

**イヌワシ玉子** 1個 115円(税別)  
いちじく、焼きクルミ、あずき、栗、ラムレーズン、シロップ漬けチェリーと、“実”をたっぷり詰め込んで、しっとり焼き上げたバターケーキ風焼き菓子。ほのかに洋酒が香る大人味で、イヌワシの里にちなんだコロんとかわいい卵型。●酒田市観音寺町後44-1 ☎0234 (64) 3918



黒川能の行事食に  
欠かせない  
あの風味が  
ドロップに

【(株)ミロク】

**さんしょうドロップ** 1袋 250円(税別)  
日本のスパイス「山椒」がピリリときいた小粒餡。黒川産の山椒の実がふんだんに使われ、一粒でも鮮烈な香味。山椒の健胃効果で、体をすっきりさせた気分時にぴったり。●取り扱い/王祇会館(通販不可)●☎0235 (57) 2055



菜の花の  
黄色と緑で  
見た目も味も  
さわやかな  
春色おもち。

【大井餅や】

**菜の花餅** 1袋 100円(税別)  
三川町の花「菜の花」をイメージしたお餅の中には、萌える若葉のような色の餡がたっぷり。この緑は熊笹の粉末によるもので、ひと口食べると笹の葉の蒼い香りが包みこむ春色のさわやかさ。通年販売。●三川町横山220 ☎0235 (66) 2050



日本の  
うす焼き  
せんべいの  
元祖!



【酒田米菓】  
**オランダせんべい** 1袋 130円(税別)~  
堅焼きの醤油せんべいが主流だった昭和37年に生まれたオランダせんべい。庄内産うるち米100%に、塩と植物油のみというシンプルさで、お米本来の味が楽しめる。庄内弁の「おらだの(私たちの)」がネーミングの由来。●酒田市両羽町2-24 ☎0234 (22) 9541

たまごのフリして  
芳醇ケーキ  
知る人ぞ知る  
人気焼き菓子

香ばしい  
ゴマの香りと  
パリパリ食感  
随分味は  
なんと梅干し!



【眺海せんべ工房】

**眺海ごませんべい** 1袋 260円(税別)~  
松山の豊かな自然に囲まれた工房で手作りしている無添加せんべい。一口食べればやみつきに。黒ごまをたっぷり練り込んで揚げる定番のごま味のほか、岩手県産「花豆」と白ごまを使った「豆大王せんべい」も。定期購入もあり。●酒田市山寺字欠之上83-7 ☎0234 (62) 2957

「庄内青きな粉味」  
には、庄内町産の  
青きなこを使用



【米シスト庄内】

**かりんと百米** 1個 280円(税別)~  
自社栽培のお米と米油で作るお米のかりんとう。庄内産はえぬきの米粉に混ざった米粒のカリッとした食感と風味が楽しめる。小麦アレルギーにも対応。●取り扱い/あまるめホットホーム、庄内観光物産館、ほか多数●庄内町深川字新田31 ☎0234 (42) 1181

【秀菓処仲屋】

**ゆざっ子** 1個 160円(税別)  
焼きたてのサクサク感も、なじんでしっとりとした食感も、どちらも風味よく楽しめるのは手織りのパイだからこそ。中からゆず餡と栗の風味が追いかけてきて、一口で甘味三昧。●本店/遊佐町遊佐前田34 ☎0234 (72) 2121 ●エルパ店/遊佐町小原田字沼田12-1 ☎0234 (72) 5824



一つ一つ  
手で織るパイ  
ゆずと栗で  
香り美人な  
町自慢

めずらしい  
「魅」のお菓子  
サクッと軽やかな  
新食感

【マルトモ】

**ふうふう** 1袋 300円(税別)~  
庄内麩メーカーの株式会社マルトモが、独自の製法で作る焼き麩菓子。バターを使ってオープンで焼きあげるため、サクサクの食感に。子どもから大人まで老若男女に愛されるお菓子。砂糖味、ゴマ塩味、チョコレート味の3種。●酒田市字西田34 ☎0234 (62) 2424



もち肌の  
ような手触りと  
やわらかな口どけは、  
まるで  
湯上がり美人?!

【菅原屋菓子店】

**元禄餅** 1箱 700円(税別)~  
開湯1500年を誇るあつみ温泉の名物。上質の白玉粉を練り上げる昔ながらの製法で、抹茶入りの餅と白の求肥の組み合わせは、元禄時代の格子柄をイメージ。●取り扱い/萬国屋、庄内観光物産館、道の駅しゃりんなど●鶴岡市湯温海甲273-1 ☎0235 (43) 3216



風味のいい  
とちの実ば  
昔ながらの  
山の味



【行沢とちの実会】

**とちもち** 1袋 450円(税別)  
「とち」の実ば、山の暮らしを支えてきた食料の一つ。行沢(なめざわ)地区のお母さんたちが作るとちもちは、秋に収穫して丁寧にアクを抜き、風味豊かに仕上げた手づくりの逸品! ●取り扱い/産直あさひ・ゲー、かたくり温泉ぼんぼ、産直あぐり●☎0235 (53) 3375

味噌が  
入ってないのに  
なぜか通称  
みそまんじゅう。  
ん?



【十一屋】

**藤島まんじゅう** 1個 90円(税込)~  
獅子の郷、藤島で地域の人に愛されている「藤島まんじゅう」。ささぎ餡に小豆を混ぜた甘すぎない餡に、モチモチでソフトな厚皮がベストマッチ。お店ではできたてを販売している。フワフワ&ホクホク食感をぜひお試しあれ。●鶴岡市藤浪1-83-1 ☎0235 (64) 2413

上品な甘さで  
冷やして  
食べれば  
さらに美味



【つるや菓子舗】

**ト傳羊羹** 1本 300円(税込)  
名称を戦国の剣豪、塚原ト傳にちなんだ羽黒名物。羽黒には、若かりしト傳が師の仇討ちのため羽黒山を訪れた伝説が残されているとか。出羽三山詣りのお土産としても長く愛されてきた伝統の味。●鶴岡市羽黒町大字手向字百々木目195-1 ☎0235 (62) 2376





## 庄内写真季行 17

鶴岡市・温海地区

雪国の春を彩る一面のカタクリ  
それはクリと人間との  
歴史が生み出した光景だった

雪国に遅い春が訪れると、庄内の古いクリ林にはカタクリのお花畑が現れる。クリは芽吹きが他の木々より遅く、そこだけ地面に豊かな光が届くためだ。クリはかつて食用として何俵も集められたと同時に、家々の建材としても重

要な樹木だった。クリを利用する地域文化が、このお花畑を生み出したのだ。土地の所有者を探してお願ひし、早朝から日没まで日参して撮影を続けるなかで、たった一度だけ、満開の花が谷間に沈みゆく夕陽と重なった。





## 出羽の久寿の 季節箱 ひなまつり

そのままなら愛らしいお茶請け菓子  
溶かせば体をトロ〜リ温める葛湯  
色とりどりの可憐な干菓子には  
笑顔をはこぶ、城下町鶴岡の伝統菓子

コロんとまあるい男雛と女雛、抹茶色のうぐいすにふきのとう、薄紅色の提灯や梅の花。これは、鶴岡に伝わる葛の干菓子「出羽の久寿」の、四季に合わせて登場する季節箱「ひなまつり」だ。

そもそも葛の干菓子とは、植物「葛」の根から得られるデンプンの精製粉を材料にした伝統の打ち菓子で、サクッと軽い口どけと、すーっと溶けるなめらかな舌触りが、落雁などとは異なる特徴を持つ。また葛粉をお湯に煎じた葛湯は滋養に優れ、病人食などとして昔から重宝されてきた。そのためか庄内藩主酒井家の殿さまは、文化元年創業の港屋が献上した葛菓子をことのほか愛し、家紋をあしらった「庄内かたばみ」を作らせ、葛の栽培を領内で積極的に奨励したという。

時を経て、自生の葛が地域からなくなり、180年もの歴史を持つ老舗港屋も消えかけた時、鶴岡飲料(株)が、木型などの道具や職人、作り方もそのままに、このお菓子づくりを継承した。鶴岡伝統菓子の新たな歴史の始まりである。

現在、鶴岡飲料では、昔ながらの定番に加え、四季で色や形を変える「季節箱」を手がけている。箱に隙間なく敷き詰められた干菓子の変化は14種。鶴と亀が並ぶ「初春」に始まり、貝や蟹が登場する「海辺にて」など、箱の中はまるで季節の物語を奏でる色彩画だ。「同じ紅葉でも色を変えて季節感を出したり、うさぎなら月を眺めているように構成したりと、勝手に自分の世界へ浸りながら作っているんですよ」とはにかむ青柳きくみさん。伝統の葛菓子は、慎ましやかな女性たちの手によって、静かに明日へと紡がれていく。



材料は、本場奈良の本葛に馬鈴薯デンプン、蜜、砂糖。それに抹茶、紅花、生姜、しそ、小豆、コーヒーなどで色と風味を演出。写真の紫色の葛湯はなんと紫イモ。保存料、合成着色料は一切無使用。商品は箱詰めのほか袋詰めもあり、葛湯用に粉末の販売もしている。取り扱いには庄内観光物産館や清川屋などの土産店ほか、地元温泉旅館など。

鶴岡飲料(株) 製菓部「港屋」 ☎0235-22-1955



# 早春の 里山を歩く

ぽかぽかと暖かい日が続いたかと思えば、冬に逆もどりしてしまつたようにしとしと降る冷たい雨。三月の空はとても不安定。そんな中、いつ花や緑を咲かせようかと着々と準備を始めている大地。長い冬が終わり、ようやく根雪が解け始め、雪間から土が顔を出すとその温もりと匂いにはっとした気持ちになる。



大三角草

## 雪の峯しづかに春ののぼりゆく

―飯田龍太

立春を過ぎると庄内では、日増しに昼が長くなる。その光の変化をいち早く感じ取るのは植物たちである。

里山の散策で、一番好きな季節は早春。長い眠りからさめる芽吹きが頃がいい。

の時期は、わずかに残った水鳥たちの声や水際を飛び立つ音が響する。

歩き始め、足元に見つけたのは菊咲一華<sup>きくさいいちけ</sup>。日が届かない時は、ギョツと姿を小さく丸め、冷たい風に耐えているように見える。さらに歩を進めた先には、大三角草<sup>おほみすみぞう</sup>が一面に咲いている。雪を割つたように咲くので、方言で「雪割草」。その健気な咲き姿は、雪の下で冬を耐えぬいた芯の強さを感じさせる。

## かたかごの風にうなじを吹かせらる

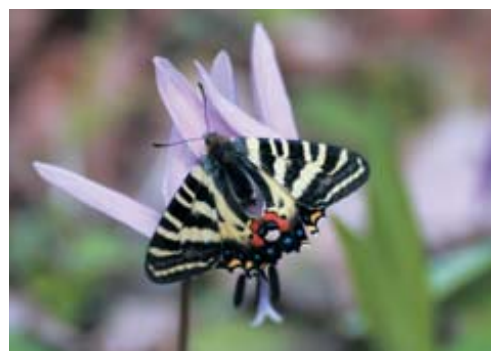
―あべ小萩

日当りのよい斜面では、片栗<sup>かたくり</sup>が俯きかげんに咲いている。これら菊咲一華や片栗などは「スプリング・エフェメラル（春の儂い命・春の妖精）」と呼ばれ、木々が葉を開く前の早春に、茎や葉を地上に出して花を開き、光合成を行う。やがて木々が茂り、地面に日の光が届かなくなる初夏には、地上部をすべて枯らす。そして地下の根茎や種子で、次の季節に向けひっそりと暮らしていく。

## かたかごの花のふるへの愁ひかな

―上村占魚

片栗が咲く場所では、春の日にあたわれるギフチョウに会うことができる。ギフチョウの食草である越の寒葵<sup>こしのかんあひ</sup>があるか



片栗とギフチョウ

らだ。春の女神といわれる初蝶に出会った時の喜びは、たとえようもない。

ふと見上げると、萌黄色の簾のように花木五倍子<sup>はななきごばいし</sup>が咲いている。木の芽もさまざまな色や形を見せてくれるのが楽しい。

## 初蝶や水より蒼き風に舞ふ

―あべ小萩

酒田市の八森自然公園もまた、早春に歩くのが楽しい場所だ。自然の植生をできるだけ残し、野草の群落などが多数観賞できるエリアがある。

ここでは、雪解け間もなく猩々袴<sup>しょうじょうはかま</sup>、菊咲一華が咲き始める。少し暗い林の底には、黄連<sup>おうれん</sup>が一面に群れ咲く。まだ冬枯れの林床で、木立から差し込むわずかな光に揺れて咲き、新緑の季節にはいつの間にか地上から消えてしまう花たちだ。黄連に頬を寄せるようにしゃがんで見つめると、それはまるで線香花火のように美しい。まさに、春を待ちわびていた人々の心の中に舞い降りた妖精のようである。人は古から、胸の内にしたのぼせた想いを空にたずね、花に寄せ、水面に映してきた。風になぐさめられ、大地の温もりを支えられてきた。長い冬を終え、ようやく訪れた春に、心をほころばせる。その想いを春の妖精たちに伝えながら、また里山を歩いてみたい。

写真・文|| 俵谷敦子「あべ小萩」(月刊俳誌「月の匣」同人)

