



庄内町 / 立谷沢川

夏きざす 龍神棲むなる立谷沢

 庄内銀行

Cradle 5 「キレイドル」出羽庄内地域文化情報誌

2023 May/June

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0236 (64) 0888
制作：Cradle編集部 山形県酒田市京田2-59-3 [コア・コミュニケーションズ] 電話0234(41)0012

美しくなつかしい、日本をのせて。

Cradle

特集
庄内さかな歳時記
庄内憧憬
佐藤輝
俳優

[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

5 2023 May/June
TAKE FREE
NO.77



作者が庄内弁にこだわって書いたセリフは全部庄内弁。出演も全員庄内出身者。こうあるべきだと思われてきた朗読とは違う、新しい表現の形を示すことができた。

庄内はふるさと

我が人生すべての思いが凝縮している土地

佐藤輝

プロの俳優として舞台とテレビドラマの仕事が続けて7年くらい経った頃、自分の演技の発想の原点はどこにあるのだろうと自分探しの旅を始めた。たどり着いたのは庄内。暮らしの中で親しんだ祭りや芝居、演芸会の響き、歌い踊った音とリズム。中でも小学生の時に兄の自転車に二人乗りして行って感動して以来一人で何度も登った羽黒山。古の自然崇拜から始まった羽黒修験を基にした羽黒文化が自分を育んだ庄内の精神風土の基盤をなしていることに気付いた。日常の暮らしや民俗芸能、農作業に至るまでその文化の中にあると興味を持ち、祭りと芸能、山伏修験とのつながりなどを調べた。

1975年、結婚式を羽黒山で挙式。その3年後、庄内の村人と羽黒山から遣わされた里山伏を四季の変化の中に描いた藤沢周平さんの小説『春秋山伏記』に出会い、科学的実践者としての山伏の姿に共感。これこ

そ後世まで語り継ぐべき庄内の風土と庄内人を描いている作品だと感動し、舞台化したいと思いつけてきた。

それまで庄内出身の俳優同士の交流はほとんどなかったが、2019年暮、鶴岡市出身の俳優白幡大介さんと『春秋山伏記』について語り合う機会を得て、藤沢周平さんが故郷への熱い思いを込めて描いた世界を東京から広く発信すべく、春秋山伏記プロジェクト構想は出発した。要となる企画製作は羽黒山で挙式した相手、天童真理子のオフィス天童。コロナの影響で最初の公演は延期となったが、2021年10月に春秋山伏記プロジェクト第一回舞台公演『藤沢周平 春秋山伏記 狐の足あと』は東京神楽坂「THE GLEE」で行われた。藤沢作品が庄内の風景を映し出すプロジェクト画像と、全場面をつなぐオリジナル曲のピアノ生演奏、俳優の迫力ある演技によって構成された舞台になったことへの意外な驚き

と共にその面白さへの惜しみない拍手、大きな感動と喜びを持って絶賛された。作者が庄内弁にこだわって書いたセリフは全部庄内弁。出演も全員庄内出身者。こうあるべきだと思われてきた朗読とは違う、新しい表現の形を示すことができた。

好評を受けた昨年11月の第二回公演『狐の足あと』も大きな興奮と感動を持って歓迎された。

そして今年5月、山形県は庄内内全市町から後援を受け、その『狐の足あと』庄内公演をさせていただくこととなった。

藤沢周平さんの庄内人ならではのユーモアと、出演者が個性あふれる典型的庄内人を演じる面白さを楽しんでいただけている。庄内はふるさと。我が人生すべての思いが凝縮している土地。

※庄内公演の詳細は38ページに掲載しています。



春秋山伏記プロジェクト第2回舞台公演東京公演『藤沢周平 春秋山伏記 狐の足あと』(2022年11月)で権蔵役を演じる佐藤輝さん。
撮影=天童真理子

さとう・てる / 1945年山形県余目町(現庄内町)生まれ。酒田東高校卒業後、俳優を志して上京。劇団研究生を経て、「劇団俳優小劇場」に所属。1969年テレビドラマ初レギュラー出演。劇団公演に大役出演。すぎやまこういち音楽の全国公演『だから青春』でミュージカル初出演など注目される。帝劇『マンチャの男』(1995年)で松本幸四郎(現白鸚)のドン・キホーテと13年間コンビを組んだサンチョ役は「絶品」と評され484回の最多出演を記録。名作、新国立劇場公演『子午線の祀り』(1999年)の義経の一の郎党。伊勢三郎役は「ドラマに躍動感をもたらしていたー中略ー佐藤輝の軽快な演技が印象を残した」など新聞各紙に好評。

祭りの日にはマス、梅雨が近づくとクチボソ、
冬雷の頃にはハタハタ、寒さ極まればカンダラ。
折々の魚の名前、魚の味、その背景に庄内の自然、風土。
この時期に思い出すのは、口細を食へる祖母は黙々として
ほろほろとした身を器用に箸でほぐし
しよつゆをたらして口に運ぶと、それはもうしみじみと
味わっていたこと。ヒシも食べよと勧められたこと。
記憶の中にも、しっかりと味がある。
四季のめぐり、重なり、庄内浜の魚たちと、私たちの生活史。
庄内の人たちは魚を本当においしそうに食へる。

特集

庄内 さかさな 時記

春・初夏

〈協力〉

山形県庄内総合支庁産業経済部水産振興課、酒田市立光丘文庫、
鶴岡市郷土資料館、第十八仁豊丸、山形県漁業協同組合由良総括支所、
ゆらまちく戦略会議、旬味井筒、魚亭岡さき

〈参考資料〉

伊藤珍太郎著「改訂 庄内の味（本の会／1981）、
手塚太著「庄内浜の魚たち 魚市場旬たより」（庄内日報社／2010）、
「やまがたさかなビフォーPRO」（山形県農林水産部水産振興課／2013）、
「漁村文化伝承の地 鶴岡市由良浜のこつ煮 魚図鑑と浜料理」
（ゆらまちく海鮮）ティース／2018）、
「庄内浜の海の幸でつくるレシピ集 はまへの味」メディア・パブリッシング／2014

サクラマス



サクラマスの素焼き

しまった身と滴るような脂を味わう素焼き。ニラやほうれん草などの青物野菜を添える。他にも染めおろしやしょうゆ漬、汁物、煮物など短い旬を楽しむ。

サクラマスのあんかけ

庄内の「あんかけ」文化の一つ。井筒ではほぐし身とうどんに、刻んだゆで卵、ニラを添えて。身はほぐさず切り身の場合も。北庄内はうどん、南庄内はそうめんの組み合わせが多い。



桜が咲く頃、庄内の海と川をにぎわす桜色

春を告げる魚として3月から5月に旬を迎え、「祭りの日には値段が高くても食べる」というほど庄内の春祭りのごちそうとして親しまれてきたサクラマス。「酒田まつりでは素焼きを食べます。上品な脂が特長で、特に『川マス』が絶品とされてきました」と話すのは、日本料理店「旬味井筒」を営む石寺憲和さん。「川マス」は主に酒田の地方名で、サクラマスの生態をよく表しています。

サクラマスは川で生まれ、やがて海へ下り、回遊して再び川を上って産卵します。産卵前になると桜色(婚姻色)になるのがその名前の由来で、「川マス」は最上川や赤川を上り始めた産卵前に水揚げされたもの。山形県庄内総合支庁水産振興課の忠鉢孝明さんは「サケ・マス類には独特の枯れ草のような風味がありますが、海水から川の淡水に入ると味や脂の質が変わるといわれています」と話します。同じ親から生まれても、海に下るとサクラマス、川に残るとヤマメになるというその生態。ヤマメの模様(パーマーク)が消え、「銀化」といって銀色のウロコを

サクラマスの定置網漁は、三瀬の第十八仁豊丸(旅館仁三郎)が操業。今年もサクラマスが早くから獲れ始め、この日も由良港に多く水揚げされた。



持ったら海に出られる合図です。「日本の場合、海を下るサクラマスの多くはメスです。ただ、稚魚の時にエサに恵まれて早く成長すると、海に下る必要がないと判断するのかもしれない。また一方で成長が悪くても川に残ります。大海に出たサクラマスは男鹿半島北海道を越えてオホーツク海へ。1年で川に戻り、サクラマスやヤマメのオスと産卵行動を迎えて一生を終えます。「生まれた川に帰るものもいれば、条件が合えば他の川に行くものもいて、本当にさまざまです」。

かつては盛んだった川のマス漁と、現在の主流である海のマス漁、どのように漁が行われているのか、同水産振興課の齋藤勝三さんに伺いました。「海では大きな網を海中に仕掛けて獲る定置網漁が由良で行われています。川では遊漁証を持つ人が釣って市場に卸しています。川での固定式の網での捕獲は資源確保のため禁止されていますが、『流し網』という昔からの漁法があるんです。流し網は、おもりをつけた網を川底

に落とし、船で流しながら引きずる方法で、川底を泳ぐサクラマスの習性に合わせたものです。「流し網は、雪解け水と一緒に枝やごみが流れてくるし、漁の前に川の中の障害物を取り除かないといけない大変な漁です。今この川漁を行っているのは両羽漁協さんですが、庄内のサクラマス漁の文化として、これからも続いていってほしいです」。

神秘の生態を持つ魚は春を喜び、祝う味

こうして食卓に届くサクラマス。庄内独特の料理は「あんかけ」です。蒸した切り身に酒田ではうどん、鶴岡ではそうめんを合わせ、甘いあんをかけます。「あんかけは以前は家庭でもよく食べられていましたが、今はあまり作る人がいないと聞きます。祭りのごちそうは日本料理の地方版です。作らなくなれば作り方も味も忘れてしまいますから、我々のような料理人が地域の食文化を継承し、提供していかなければと思います」。

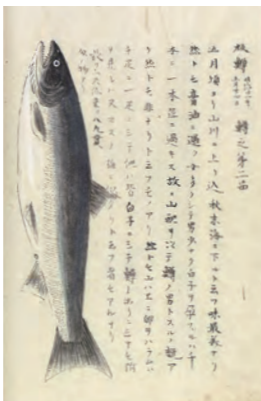
産卵前になると表皮が桜色になることが、名前の由来になったサクラマス。川と海をつなぐ山形県の魚でもあり、庄内では昔から、春祭りを祝うごちそうとして食べられてきました。



サクラマス

サケ目サケ科。標準名もサクラマス。本マス、板マス、平マスなどの呼び名も。釣りの対象種としても人気で、赤川や最上川河口は釣り人でにぎわう。山形県の県魚。

写真提供=ゆらまちっく戦略会議



山形県指定有形文化財『両羽博物図譜』に描かれている「板鱒」はサクラマスのこと。まな板を横にしたように見えるものをこう呼び、川にあがったものに多く見られるという説がある。酒田市立光丘文庫所蔵。



井筒の料理人、関野勇美さんは東京都出身。マスを食べる文化は酒田に来て初めて知ったそう。



ウスメバルの煮付け

甘辛い煮汁でふっくらと炊き上げた姿煮。身の厚さとクセのない白身の味が引き立つ。旬の筍とわかめを添えて。



ウスメバルのから揚げ

素揚げにして甘辛いタレにくぐらせると、硬い骨もおいしい肴に。カリッとした香ばしさと、やわらかな身の両方を楽しめる。

顔を上に向けて泳ぐ
“テンコ”とは？

庄内では「テンコ」という呼び名の方が耳なじみのありそうなウスメバル。全国的には黒茶っぽいものをメバルと呼びますが、庄内では古くからメバルといえば赤い色の「赤テンコ」「赤メバル」が一般的で、標準和名を「ウスメバル」といいます。ウスメバルは主に4月頃から夏前まで多く出回ります。そのうち梅雨の時期に獲れるものが最もおいしいことから「梅雨テンコ」と呼ぶことも。「テンコ」の語源は空を見上げる『てん(天)こふく』という説があります。メバルは顔を上に向けて泳ぐのでその姿が由来になったようです」と水産振興課の齋藤勝三さん。北海道南部から九州までの広い海域に生息するウスメバルは、水深40〜150mの岩礁域がんしょうに生息するほか、沖合の天然礁にすむものは「沖メバル」とも呼ばれています。庄内では飛鳥が一大産地で、その理由を水産振興課の忠鉢孝明さんにお聞きしました。「ウスメバルの稚魚は、ホンダワラなどの流れ藻もにびっちりとかっついて、西から対馬海流にのって飛鳥海域にやってきます。藻の中

飛鳥でのメバル漁は午後3時頃に島の南にある漁場に刺し網を設置し、午後9時頃に水揚げ。メバルの背びれが網に引っかかるため、厚手のゴム手袋をして作業する。
写真提供=岸本誠司



のプランクトンを食べて育つので、藻はゆりかごのような存在です。そうして稚魚が供給された飛鳥周辺の岩場で育ち、ある程度の大きさになると深めの岩礁域に潜って根づくので、飛鳥沖はウスメバルの好漁場になっているんです。

しかしその飛鳥でも一時ウスメバルの乱獲が問題となり、禁漁して資源回復に努めた期間がありました。そして2012年夏、ようやく解禁された時には連日の大漁だったといえます。「全国的にウスメバル漁は、1本の縄に釣り針が付いた枝縄を多数ぶらさげる『はえ縄漁』が主流で、庄内でも飛鳥以外の漁師はその漁法で釣っています。でも飛鳥沖にはウスメバルの好漁場があるので、島の漁師だけに、ある程度の量を一度に捕獲できる『刺し網漁』が認められています。ウスメバルはスルメイカ同様、飛鳥を代表する魚です」。

淡白でうま味よし
飛鳥を代表する魚

流れ藻にくっついて飛鳥海域に流れてきて、沖の深めの岩礁域に潜り生息するウスメバル。梅雨の時期が最もおいしいとされ、庄内では姿煮や塩焼き、素揚げ、刺身などにして旬を味わいます。

釣りのメッカとしても知られる飛鳥周辺では、船釣りでウスメバル釣りにいそしんでいるとのこと。そんな飛鳥の名産ともいえるウスメバルは、ハレとケの食材で言うなら「ケ」にあたる日常的なものです。庄内ではどのように食べられているのか、井筒の石寺憲和さんに伺いました。「庄内でも他の地域と同じように焼いたり煮たり、刺身やから揚げなどにして食べます。身がしまっていて身離れが良くて、淡白だけどうま味があつて。魚が好きな人は旬の時期には欠かさず食べるような、おいしい魚の一つです」。

庄内浜の魚料理に素焼きや煮付けなど素朴なものが多いのは、漁場と港の距離が近く、鮮度保持の技術に優れているなど、新鮮な状態で食卓に届くためといわれています。また、多種類の魚が水揚げされる庄内では、季節の魚の味をそのまま楽しもうと特別な調理法を必要としなかったからとも。魚の味を知る人たちは、今まさにウスメバルの旬を楽しんでいます。



ウスメバル

ズズキ目メバル科。卵は体内でふ化し、仔魚で生まれる(卵胎生)。「沖メバル」の地方名も。水深40〜150mの岩礁域に生息。

写真提供=ゆらまっち戦略会議



明治17年の記録にも「テンコ」「赤テンコ」が描かれている。松森胤保著「両羽博物図譜」より。酒田市立光丘文庫所蔵。

旬味 井筒

住/酒田市中町2-3-27
電/0234-24-1422
開/17:00~22:00

休/日曜日(日・月曜連休の場合は月曜休)
http://izutsu01.com/





祝い鯛

めでたい席や神仏に捧げる魚など、日本人にとって特別な魚であるタイ。写真は「魚亭岡ざき」のお食い初め膳の一例。



鯛みそ

岡ざきの女将、岡崎淳さんが子どもの頃によく食べていたという思い出の味。

祝い、もてなすハレにふさわしい魚

雪解けを迎えて庄内浜にも春が訪れると、多くの魚が産卵のために沿岸へと回遊してきます。「桜ダイ」という時節の美しい呼称を持つ「マダイ」もその一魚種。一般的なタイといえばこのマダイのことで、庄内ではサクラマスと並ぶ春祭りのごちそうや、お祝いの席に欠かすことのできないハレの日の魚です。

「旬には出始めの『はしり』のもの、おいしくなって量も獲れる『さかり』のもの、そして『なごり』があります。マダイは1年中獲れますが、身が厚く脂がのる時期は、4月〜5月と11月〜12月頃。特に春は産卵のために沖合の天然礁（しゅう）に集まるので、まとまった数が獲れます。タイは稚魚や幼魚の時は沿岸の藻場や砂地に生息し、成長に伴って沖合の岩場などに移動します」と県水産振興課の忠鉢孝明さん。底引き、はえ縄、ごち網、刺し網、定置網などさまざまな漁業で水揚げされているタイ。成魚はさまざまな水深帯で生活し、産卵時期になると鶴岡沖の「大瀬」や酒田沖の「明石礁」などに集まることで知られています。特に大瀬は水揚

夏に旬を迎える「チダイ」。地方名は「コダイ」「コデ」「コデコ」。エラブタの部分が赤いのが名前の由来。

写真提供=ゆらまच्छ戦略会議



岡ざきの2代目、岡崎雅也さんがマダイをアクアパッツァに。雅也さんは庄内浜の魚を使ったレトルトギフト「みさきの一軒家」ブランドを立ち上げ、魚食普及に努めている。

げの多い好漁場です。「マダイは以前、乱獲によって激減した時代がありました。その時に底引きやはえ縄の漁師さんたちが『輪番制』を敷いたんです。その制度は、くじ引きで漁場を選ぶ順番を決め、漁船は等間隔に並び、一斉に操業を開始するというもの。一度に漁場に入れる漁船の数が限られるので、温海の次は鼠ヶ関、次は小岩川というふうを決めて漁を行っていました」。この輪番制を導入したことで資源は回復し、今は高い水準を維持しているとのこと。漁船も釣り人もごぞつてタイを狙うのは、庄内沖が良質なタイを育てる漁場であることの証です。

身がしまつてうま味ものつた庄内沖のタイ

昔は結婚式の折箱に必ず尾頭付きのタイが付いていたでしょ。私の実家の孫じいさんと孫ばあさんは結婚式の仲人をよく任されて、そのたびに新郎新婦の分まで折箱をいただきたいくるものでした。そんなにいっぱ

いのタイを食べきれないからって、孫ばあさんが作ってくれたのが『鯛みそ』。その味はよく覚えていますが」と話すのは、鶴岡市の「魚亭岡ざき」の女将、岡崎淳さん。鯛の身をほぐしてみそと酒と砂糖とあわせ、卵を入れて作る鯛みそは、ごはんにかけてたり、お湯で溶いてみそ汁代わりにして子どもの頃に食べていたそう。残ったアラは鍋に入れてだしをとって、お吸い物に。お店のお客さんの中には時々、タイを食べ終わった後に骨を焼いてもらい、お椀に入れてお湯を注ぎ、しょうゆと岩のりとなごと一緒に食べる方もいるとのこと。また、結婚式のタイといえば、由良地区では尾頭付きの「鯛の浜焼き」を新郎新婦が一口ずつ食べるというかつての風習も伝えられています。

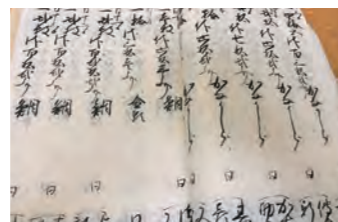
「私、魚の中でもタイの味が大好きなんです。普通の白身魚に比べると、タイはうま味があつてアラからもういだしが出ます。刺身や煮物、和洋中とどんな料理にも合うし、食べるころが多いのも、昔から人々が重宝してきた理由かもしれませんね」。



マダイ

スズキ目タイ科。多種あるタイの中でも「タイ」といえばこのマダイをいう。「エビでタイを釣る」というように、タイの赤い色はエサであるエビの色素によるもの。

写真提供=ゆらまच्छ戦略会議



江戸時代の貞享3年、加茂村の『御役者御勘定目録』には、タイとカナガシラの記録が。役者は藩に納めていた魚と見られる。鶴岡市郷土資料館所蔵。



《鯛みその作り方》鍋にほぐし身とみそと砂糖、酒を入れて火にかけ全体をなじませ、溶き卵を入れて火が通るまで炒める。



庄内沖にすむタイは、その潮の流れの速さのなかで、緻密な身に育つといわれています。天神祭や酒田まつり、集落の鎮守のお祭り、結婚式など、「タイ」は祝い喜ぶ代表的な魚です。

特集◎庄内さかな歳時記*
口細ガレイ



口細ガレイの素焼き

「口細にかけたしょうゆをなめてもうまい」というほど、口細ガレイのうま味は濃厚。高たんぱく低カロリー、うま味成分も豊富で消化吸収にも優れる。



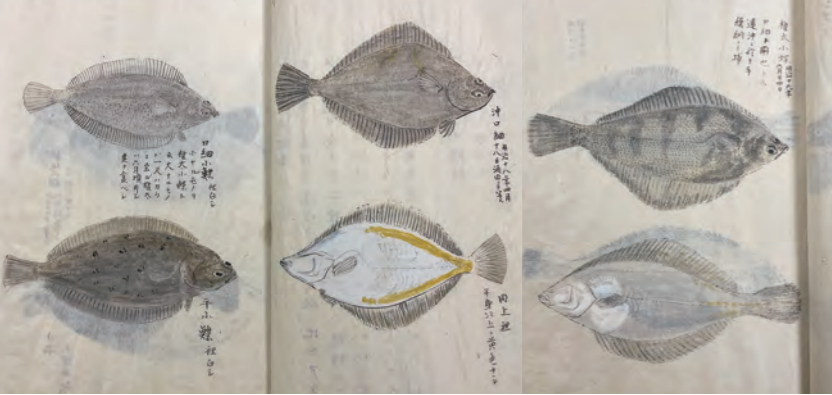
口細ガレイのから揚げ
ウルイとむきそばのあんかけ

庄内の郷土料理むきそばを塩味のあんかけにしてから揚げにかけ、ウルイを添えた新しい郷土料理風に。

口細、ゴンタ、地方名は愛されてきた魚の証

「親父と母が店を始める前に行商をしていて、焼き魚の注文が入ると、砂を敷いた焼き台で焼いていました。仕出しもしていたので、夜中に寝ずに口細を焼いていましたね。当時は口細の大小で店の良しあしが決まるような、そんな印象があります」。魚亭岡ざき2代目の岡崎雅也さんは、ご両親の姿をこう振り返ります。庄内の人たちが「口細」と親しみを込めて呼ぶのは「マガレイ」のこと。カレイ類には多くの種類がある中で、伊藤珍太郎著『改訂庄内の味』（昭和56年）には「庄内浜のカレイ中もっとも美味なのは、クチボソカレイとエンシヨウガレイであって、シユンには淡白な気品のなかに小味のゆきとどいたうまさを幾重にも重ねたように身に備える」と書いています。また同書には、磯浜でとれるカレイ類は「本質的に高度の味を秘めている気がする」とも。

庄内浜の浅瀬には2月頃から産卵時期のカレイ類が集まり、刺し網で漁獲されます。産卵時期以外は水深150m前後の砂地や砂泥地に生息し、6月中旬過ぎから底引きで水揚げさ



松森胤保著『両羽博物図譜』では、明治18年～19年の4月や6月にかけて「真鰈」「沖口細」「口細小鰈」「権太小鰈」などが描かれている。「口細小鰈」の添え書きには、小さいものを権太小鰈、大きなものを権太といい、6月頃に煮て食べるとある。酒田市立光丘文庫所蔵。

れ、7月には底引きは禁漁期間に入ります。そのため漁期は春先から6月中と底引き解禁後の9月以降です。かけたしょうゆもうまいそのうま味を味わう魚

「口細ガレイの中でも梅雨の時期は多く獲れておいしいことから『ゴンタガレイ』『梅雨ゴンタ』などといわれてきました」と水産振興課の忠鉢孝明さん。口細ガレイといえ、昔から由良産が高値で取り引きされていますが、その理由もお聞きしました。「由良漁港の管轄である加茂や湯野浜には、口細がすむ砂地、砂泥地のいい場所があるんです。また由良にはかつてアバさんなどの行商がいたり、鶴岡市内の鮮魚店が直接仕入れに来るなどして、質のいいものを新鮮なうちに流通することができました。漁港と台所が直結していたんです。鮮度維持が難しかった時代に、由良から街中へ新鮮な魚が届けられていた。そのおいしさと技術が由良ブランドとして今も続いているんでしょね」。

エンガワをはずしたら、香ばしいひれごとぱりぱりと。しょうゆがしみ込んだ身は口の中でうま味と一緒にほろほろと。「口細ガレイ」のうまさは、魚が好きな庄内人にとっても格別です。

るんでしょね」。

庄内では時期になると、他の産地のカレイ類も多く出回ります。6月の「ゴンタガレイ」の頃には庄内浜の水揚げも安定せず値が張り、それでも地物を食べたいという人が多くいます。岡ざきの女将、岡崎淳さんも「夏前、あめ色がかつてきた口細がおいしい」とのこと。「やっぱり浜のおばあちゃんたちが昔から『ゴンタガレイ』って呼んできたのが一番おいしい口細の名称だと思う。大きくはないけど身が厚くてころんとして、焼くとほくほくして。しょうゆをかけると身が吸ってしょうゆがなくなるのはいいって言うよの」。お店でも毎年、旬の時期には口細ガレイの素焼きなどを提供しています。「うちの店では串に刺して立てて焼きます。すると口から余分な水分と一緒に臭みが抜けるんです。焼く時は最初にひれから。口細はひれと尻ぽがまたおいしいですからね」。季節になると自然と食べたくなる、食わずにいられない魚。口細は春から夏へと向かう庄内浜の味です。



マガレイ

カレイ目カレイ科。庄内浜では20種類ほどのカレイが水揚げされている。マガレイを「口細」と呼ぶように他の種の方名もさまざま。写真提供=ゆらまち×戦略会議



魚亭 岡ざき

住／鶴岡市美咲町2-46
電／0235-25-0086
開／11:30～14:00、17:30～22:00
※LOはいずれも30分前
休／月曜日 ※不定休
<http://www.sakanatei-okazaki.com/>



遊佐の あかり味噌

遊佐町のお母さんたちの
「安心安全、おいしいお味噌で
食卓を明るく灯したい」との思いが
商品名となった天然醸造の生みそ
今は3代目が愛情たっぷりに製造中！

一面が深雪に覆われる1〜2月。鳥海山麓の遊佐町杉沢集落にある小さな工房で、みそ造りが行われる。蒸米に麹菌を混ぜて室で寝かせ、やさしくほぐしながら麹を育て、塩と煮大豆を加えて混ぜつぶし、大きな木樽に詰める。そこから2年かけてじっくりと熟成させ、塩味の角がとれて甘みが出てきたら袋詰め。生きたままの菌がたっぷり詰まった「あかり味噌」の誕生だ。

「米麹もおみそも、成長していくさまが赤ちゃんのようでかわいくて」と話すのは、3代目代表の伊藤仁美さんとメンバーの林千歩さん。もともとあかり味噌は23年前に遊佐町の農家のお母さんたちが、昔から家々で造ってきた安心安全なみそを地域の子どもたちに食べさせたいと、家にある木樽を工房に持ち寄って造ったのが始まりだ。その後8年ほどして2代目に世代交代し、麹とみそ造りを秋田今野商店から学び直し、3年前に3代目とその製法と意思を受け継いだ。「商品の新パッケージにも入れている『野良して、けもして(混ぜて)、醸(か)して』は、私たちが大事にしているフレーズです。昔から先輩方は冬になって農作業がようやく落ち着いていた時に、自分たちのお米と大豆を持ち寄ってみそを造ってきました。そういう季節の手仕事に魅力を感じているメンバーが集まっているので、一つ一つを楽しみながら、大切に、おいしくあかり味噌をつなげていきたいです」。

遊佐の大豆とお米を原材料に、各家のみそ樽と一緒にやってきた酵母菌の活躍も加わって、ゆっくり育ち続けるあかり味噌。その味わいは、お母さんたちの愛情のようによさしく、奥深い。



無加熱・酒精無添加のあかり味噌は、温度が上がると菌が活動を始めて膨張するため、保存は要冷蔵。商品は1kg、600g、お試用100gの3種類。お求めは道の駅鳥海ふらっとの農産物直売所「ひまわりの会」と遊佐町内の古民家カフェ「わだや」にて。

味噌研究会(伊藤) ☎ 0234-72-3733

Instagram :akari_miso

(取材・文 長谷川結)

花の滝舞う 菅家庭園を訪ねる

古から日本人に寄り添い、春の到来を知らせてきた桜。庄内藩主酒井家が居住した「鶴ヶ岡城址」に整備された鶴岡公園の桜、約700本が人々の賑わいを戻し今年も咲き誇っていた。

季語
花の滝
(はなのたき)
桜の花の散るのを滝に見立てたさま。



菅家庭園の枝垂れ桜

鶴岡公園からほど近くにある菅家庭園を訪れた。枝ぶりの見事な赤松に迎えられて門を入ると、両脇にさまざまな種類の椿が咲く。菅家庭園は、幕末から明治期に庄内藩の重鎮として活躍し、西郷隆盛(南洲)とも深い交わりのあった菅実秀(臥牛)が酒井家より拝領した屋敷の庭園で、江戸時代中期の池泉回遊式が今も残る。

咲き初めは火種と見ゆる藪椿
—荒川遊季



椿

風あるる枝垂れの先の花筏

—あべ小萩

内門をくぐると、目の前に樹齢350年以上という老松がそびえる。思わず樹肌に手を添え、この木が見てきた菅家の変遷を重ねた。ひらひらと舞う花びらが池泉の上に降る。そこに流れ込むように枝垂れ桜。散り始めた花びらが風と戯れ、花筏となり、水面に映る桜や椿と織りなす一枚の絵となっている。春の光がその絵に命を吹き込む。枝垂れ桜越しに空を見上げ、桜の滝の中にとくとくと錯覚する。時を忘れて佇んでいた。

糸ざくら梳き来し風の甘きかな
—堀すみ恵



池泉に映る景色

屋敷を右手に園内へ進み、菅家の由来が刻まれた「菅公千年祭碑」の前に立つ。菅家は肥後の国(熊本県)の出身で、菅原道真の九番目の子孫と伝えられていた。かつて唐津の家来であったが、島原の乱の後、浪々の身となり、その後、庄内藩の家臣として仕えたという。鳥居を進むと明治35(1902)年、道真公の千年祭に建立された「菅公廟」がある。毎年5月25日の天神祭には、その戸が開けられるという。

いつもの年はボタンを受け取るようにさまざまな花が咲いていくのに、この春は咲く順番を待たずに一気にやってきた。庭園の日陰では、狸々袴や春蘭が慎ましくやかに咲き、碇草がやさしく揺れる。色鮮やかに山吹も咲き、石楠花は真紅の蕾を今にも綻ばせようとしていた。目の前に大きな梅の古木が現れた。向こうが透けて見えるほどに朽ちていても、枝に花が数輪残っている。道真公の「東風吹かば匂ひおこせよ梅の花あるじなしとて春な忘れそ」を思う。

咲く梅の幹の空洞息づけり
—増田芳朗



樹齢350年の老松



枝垂れ桜

この庭園では、下り檜葉、高野槇など珍しい木々に加え、躑躅や杜若などこれから季節の移ろいととも花が咲き、さまざまな顔を見せてくれる。庄内藩は戊辰戦争後、南洲翁の取り計らいにより処分は極めて寛大なものとなった。枝垂れ桜の幹の傍らから、屋敷の縁側の窓が放たれているのが見えた。そこに庄内と薩摩を結ぶ「徳の交わり」、南洲翁と臥牛翁の対話する姿を思う。庄内藩が遺した『南洲翁遺訓』を紐解いてみたい。

◆菅家庭園 鶴岡市家中新町2-21
見学は4月15日〜11月30日の月・火・金(10〜15時)。要予約。
写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)