

美しくなつかしい、日本をのせて。

# Cradle

特集  
庄内の  
冬ごっつお

庄内憧憬  
須藤玲子  
テキストデザイナー

[クレードル] 出羽庄内地域文化情報誌

1

2022 January / February  
TAKE FREE  
NO.69



もう一つの絹、きびそを生活に取り込んで楽しむこと。  
無駄を抑えた循環型の生産現場の姿勢と実績に  
世界は注目しているのです。

## シルクの里 須藤 玲子

以前より、シルクの繰糸場を訪ねてみたいと思っていました。2007年10月、小雪散る日でしたが、その夢が叶いシルク糸を繰る工場（松岡株式会社）を訪ねることができました。今では、日本では2カ所となったしまったシルクの製糸工場ですが、日本でのシルク糸づくりはなくなってしまうのでは、とも聞かされていきました。艶やかな光沢を放つシルク糸は手で触れると繊細で、しっとりとした感触があります。あたたかさもあり、寒暖差の大きいこの土地には合った着物地だったのでしよう。工場は庄内空港から車で30分くらい、酒田市松山というエリアです。ちょうど庄内柿の季節で、道路から見る平野には、オレンジ色の点々模様がこぼれ落ちそうに実っていました。そこから車で30分ほどの鶴岡市には染色工場、精練工場などがあり、この一帯は明治維新と同時に始まった製糸技術を継承し、運営する絹織物の産地を形成しています。

養蚕から製糸に至る工程ではさまざまな道具に葉はが使われています。蚕が繭まゆをつくりやすくするための道具「簇まぶし」は葉を組んで山型にした繭の家のようなもの、繭から一本の糸を手繰る工程に必要なブラシのような「索緒箒そうじょうほう」は今でも稲穂が使われています。索緒箒で繭の表面の硬い部分を取り除くと艶やかな絹糸が得られます。取り除かれた繭の表面は「きびそ」と呼ばれています。副産物である「きびそ」は、ごまごわして不ぞろいなので、そのままでは織物の糸としては不向きでした。私はそのきびその独特な素材感を魅力と捉えました。そして庄内の方々の協力を得て織機にかかるまで細くし、布地、布製品の生産の道を開くことができました。それがきびそプロジェクトです。今では庄内のデザインとして広く世界中に展開されています。

2015年に国連で持続可能な開発目標「SDGs」が採択された翌年、庄内のきびそプロジェクトは循環型の実例として、ニューヨークにあるクーパー・ヒューイット国立デザイン博物館で開催された「SCRAPS」展に招聘されます。その後、この展覧会は2019年には香港、2021年にはイギリスを巡回し、今年にはスイスのザンクト・ガレンテキスタイルミュージアムでの開催が決まっています。

庄内地区は養蚕から製糸、製織、精練、捺染、縫製と絹製品づくりが一貫してできる日本では稀有な産地として知られています。経済性のみを追求せず、生産者の環境を守り、自然を生かし、歴史文化を尊び庄内で絹をつくり続けること。そして限られた利用しかなかったもう一つの絹、きびそを生活に取り込んで楽しむこと。こうした無駄を抑えた循環型の生産現場の姿勢と実績に世界は注目しているのです。



「松ヶ岡開墾150年記念トークショー」(2021年9月18日)の際に、会場の5番蚕室前で。

すどう・れいこ/テキスタイルデザイナー。茨城県石岡市生まれ。株式会社 布代表。東京造形大学名誉教授。2008年より良品計画、山形県鶴岡織物工業協同組合、株式会社アズ他のテキスタイルデザイナーアドバイザーを務める。2016年より株式会社良品計画アドバイザー。毎日デザイン賞、ロスコー賞、JUD部門賞等受賞。日本の伝統的な染織技術から現代の先端技術を駆使し、新しいテキスタイルづくりを行う。作品はニューヨーク近代美術館、メトロポリタン美術館、ボストン美術館、ロサンゼルス州立美術館、ビクトリア&アルバート博物館、東京国立近代美術館他に永久保存されている。

# 庄内の 冬ごっつお

特集

お正月に食べる黒豆は「まめに暮らせませうに」  
昆布巻きは、昆布と「よろこぶ」の語呂合わせ。まだ小さい頃におばあちゃんが話してくれた、そんな冬のごっつおのお話が切なる願いを込めたものだと思ったのは、少し大きくなってからのこと。二十四節気、七十二候。年中行事や風物詩を通して自然への祈りや願いを捧げるために山海川野から食料を得てこしらえる「ご馳走」の数々。庄内の冬のごっつおは、しみじみとあたたかな味がします。

「からどりはこの時期になると食べたくなる味だよ。だからずっと残ってきた野菜なんだろうの」。そう話す高梨美代子さんは庄内町の農業者。カラトリイモは毎年150本ほどを栽培し、産直に出荷したり、自身が営む農家レストラン「農々家」

特集 庄内の冬ごっつお

# 昔ながらの 畑の味を

ほっこりねっとりした

カラトリイモは庄内地方の畑の味。

お正月の雑煮や納豆汁など

冬の食文化に欠かせない存在です。

で料理として提供したりしています。カラトリイモは水気の多い粘土質な土壌が適するため、米どころ庄内では昔から田植え後に水苗代<sup>みずなわしろ</sup>で栽培してきました。ビニールハウスで育てる箱苗代が主流になってからも、転作田や畑で栽培が続けられています。庄内町生まれの高梨さんが、カ

ラトリイモを代々栽培してきた廿六<sup>とむろ</sup>木集落の農家に嫁いだのは46年前。会社勤めを辞めた後、栽培を義父から引き継ぎました。「10月中旬から収穫して、親芋と種芋に分けて、茎は干して芋がらさしての。からどりの茎はあまりえぐみがないから、ゆでておひたしにして食べられます」。

その芋がらがたっぷり入った正月ごっつおが、実母から引き継いだという「鶏あんべ」で、元旦に家族みんなでいただきます。「私がちっちゃい頃は、正月なつど卵産まねぐなつた鶏をつぶして、鶏あんべさ入れれました。骨はだしを取るのに使って庄内町余目地域の郷土料理になっていくから、この地域独自のものだがもの」。また、親芋は大きくカットして、義母から教わった「粕煮」に。寒くなるとよく食べるというごっつおです。「かつてこの集落には造り酒



「鶏あんべ」の名称は、まだ鶏肉が貴重だった頃、鶏肉を入れてないのに入っているかのようにおいしいから、という意味があったそう。

屋が3軒あったんです。酒屋から連絡があると、義母が木の桶を持って練り粕をもらいさ行って。だからこの集落の家はどこでも作っていると思っていました。現在「農々家」で提供しているのは、高梨さんが子どもの頃から食べ、作ってきた昔ながらの家庭料理です。「お店を持つか迷ってた時に、旅行代理店に勤めている娘婿から『日本中いろんなどころに行くけれど、庄内のお米とごちそうがどこよりもおいしい』って言われたのが後押しになったの。私と同世代でも郷土料理を作ったことがない人もいると知ったので、ここで昔ながらの庄内の味を食べて、舌で覚えてくれたらうれしいです」。鳥海山を眺める窓の外には高梨家の畑が。きつと土の中で、野菜たちは次の季節に向けてパワーを充電しているに違いありません。

※水田の一部に種もみをまき、苗を育てる方法



カラトリイモの親芋厚揚げ、根菜などを大きくカットし、練り粕で煮込んだもの。

はりはり大根、昆布、秘伝豆。高梨家では正月に数の子も入れます。はりはり漬け

## 鶏あんべ

高梨家の正月ごっつお。具材は芋がら、つきこんやく、ごぼう、にんじん、鶏肉が定番。



## 畑のめぐみ

カラトリイモ

サトイモ科のイモで、「ズイキ」などとも呼ばれる。10~11月が収穫期。茎はえぐみが少なく、葉以外はすべて食べられる。「芋がら」は茎を乾燥させたもの。



## 畑のお母さん

庄内町  
高梨 美代子さん

農家レストラン「農々家」オーナー。お店に隣接する畑の自家製野菜を主な食材に、娘さんと昔ながらの庄内の家庭料理や創作料理を提供している。

昔ながらの味を食べて、舌で覚えてくれたらうれしいです。

庄内浜に海鳴りが響く冬、鶴岡市由良の磯浜では岩のり摘みが行われます。由良漁協女性部が権利を持ち、岩場は2ヶ所。岩場にしゃがみ、岩に付着したのりを二本指に絡め、根こそぎ採らないよう摘んでいく。「波にさらわれるなは一瞬だから、絶対に」

特集 庄内の冬ごっつお

# 海を味わい 海と生きる

岩のり、寒鱈、カニやアンコウ。庄内の冬の食卓を豊かにしてくれる海の幸の背景には、極寒の海で命をかけて仕事をする海の人々の存在があります。

波に背を向けるなって教わりました。足場はのりで滑るし、すんごく神経を使います」。そう話す和光子さんが、岩のり摘みをするようになったのは10年ほど前。それまでは、寒そうだから絶対に行きたくないと思っていたそう。「でも、いざやっ

てみっど夢中になるから寒くなぐでの」。摘んだ岩のりは、海水で洗って脱水して干しますが、その作業は冬の寒さの中で行われます。

由良で民宿を営む漁家に、和光子さんが鶴岡市櫛引から嫁いだのは43年前。以来、義母から引き継いだ行事食を大事につないでいます。「大黒様とお歳夜も年末年始も、大体は実家と同じ料理だの。大みそかに生の塩鱈を供える由良の風習さは驚いたけど」。餅は毎年5升(約10キロ)つき、多くをお供え用に使います。「今は餅をつかない家もあるけれど、うちはやっぱり自分たちでついて、家や船の神様にお供えしたくての。義母が続けてきた行事や風習は験担ぎもあって、簡素化して何かあると嫌だから変えられません。ましてうちは漁師の家だからの」。和光子さんがその思いを強めたのは、



「由良には100歳をすぎても元気に働く人がいる。魚パワーはやっぱりおっきいの」と和光子さん。

ある年の冬、由良の港を出て行く船の姿を偶然見てからでした。「由良の港は浜から見ると、出漁して間もなく船が急に沈んで見えなくなる場所があるなやの。すぐ浮かんでくるし、由良の漁師は分がってることだんけど、私はそれを見た時、こんな命がけで船を出してるんだって思ってた。だからこそ漁師が獲ってきた魚を無駄にせず、食べてほしい。魚食文化の伝承と魚食普及を目指し、さまざまな活動を続けている和光子さんの心中には、海で生きる漁師への深い敬意があります。

元旦の朝7時、由良では男性陣が白山神社を詣で、1年の無病息災を祈ります。それが終わると、親戚同士が家々をめぐって新年の挨拶まわり。「元旦は寝坊できない」と笑う和光子さんに、浜の人たちの安全への強い願いと、支え合って生きる人々の絆を垣間見た気がしました。

白米のにぎり飯を、しょうゆをしみ込ませた岩のりで贅沢に包んだ磯の味。

## 岩のりのおにぎり

和光子さんの雑煮は昆布だし、しょうゆ味に、丸餅もだし、芋がら、ねぎ、厚揚げ、岩のりの庄内風。

## 雑煮



写真提供：ゆらまちっく戦略会議

## 海のめぐみ

### 岩のり

海に面した岩礁に自生する天然のり。12~2月頃が最盛期で、由良では完全乾燥よりも磯の香りが強い、半乾燥で出荷している。

## 海のお母さん

### 鶴岡市・由良 和田光子さん

民宿「和伝兵衛」女将、由良漁協女性部部长、ゆらまちっく海鮮レディーズ代表。魚食文化の伝承・普及のため幅広い活動を続けている。



漁師の家だから、受け継がれてきた伝統はそうそう変えられません。

冬が終わる頃、川で育った鮭の稚魚たちは大海へと泳ぎ出て、4年ほどの長旅を終えてふるさとの川に戻り、産卵します。母なる川に戻る確率はおよそ0・5%。河川、海洋環境の影響からその繁殖のサイクルを守るため、鮭の産卵やふ化に人が手

特集 庄内の冬ごっつお

# 母なる清流が育む 鮭のふるさとの味

湧き水の里と呼ばれる遊佐町は  
鳥海山を水源とする川に  
たくさんの鮭が遡上します。  
それらを採捕し、卵を取る姿は  
昔からの冬の風物詩です。

を携える「人工ふ化」が行われるようになりました。

遊佐町は、月光川水系で100年以上も前から人工ふ化事業に取り組み日本有数の鮭の里。かつては支流すべてにふ化場がありました。その協同組合に勤めていた佐藤徳江さん

が川鮭の加工を始めたのは平成2年。各ふ化場の組合長たちから、川鮭をもっと多くの人に食べてもらえようにできないかと声をかけられたのがきっかけでした。「鮭は脂が抜けておいしくないと言われていますが、この辺りでは鮭が上ってくると、おばあちゃんたちが必ずみそ粕漬けにして離れた親戚とかに正月の魚として送ってたんです。でも作る人がいなくなってきたの。それで加工して販売を始めました」。平成10年からは枳川鮭漁業生産組合の採捕場に隣接する加工センターで、鮭をはじめ郷土料理など、簡単に食べられる商品を開発、製造。毎年、正月が近づくと、棒鱈煮の注文が増加します。「忙しい人が増えたからか、昔ながらの手間がかかる料理は作らない人が増えているようです。でも棒鱈煮は正月が近づくと食べたくなる郷土



鮭のみそ粕漬焼きは炭火で焼くことで、香ばしくふっくらとした食感に。  
加工センターの商品は道の駅鳥海「ふらっと」や東京銀座のアンテナショップで購入可能。

の味なんでしょうの」。鮭の加工品も、より多くの人に手軽に食べてもらえるよう、みそ粕漬け焼き、身や小骨をミンチにした鮭バーグや鮭ボール、昆布巻きや甘露煮などを開発、どれも手の込んだものばかりです。「春になると、川の底が見えなくなるくらいたくさんの稚魚が海に向かって泳いでいくんです。大きくなって帰って来いのっていつも声をかけて。私はやっぱり鮭が大好きで。ふるさとに帰ってきた鮭たちの命を大切にいただけたような、おいしい商品を作りたいと思っています」。秋から冬にかけて、川には数え切れないほどの鮭が遡上し、枳川の採捕場では多い時で1日に3千匹もの鮭を採捕します。その選りすぐりを佐藤さんら地元的女性たちがさばき、加工する。川から海へ、海から川と続く生命の循環の風景が、ここには残っています。

大根のなますに、採捕場でとれた新鮮なイクラをのせて。イクラなます



鮭のアラを大根やねぎと一緒に煮たみそベースのどんぐら汁。酒粕が体を温めてくれます。  
鮭のどんぐら汁



おせちに欠かせない昆布巻きを川鮭で。佐藤さんは昆布と鮭を別々に煮て仕上げます。  
鮭の昆布巻き



## 鮭のみそ粕漬け

庄内の郷土料理を川鮭で。鮭を塩で熟成させてからみそ粕に漬け込み、炭火でじっくりと焼き上げます。



## 川のめぐみ

鮭(シロザケ)

河川で生まれ大海を回遊し、産卵のために母川(ぼせん) 回帰する。遊佐町では3カ所で採捕・ふ化事業を行っている。



## 川のお母さん

遊佐町 佐藤 徳江さん

さけます増殖資源加工センター代表。30年以上、月光川水系の鮭の加工品開発と製造に関わる。現在は娘さんが仕事のパートナー。

この川に帰ってきてきてくれた鮭のおいしさを伝えたいです。

「雪降れば、くるみやとちの仕事して。雪が消えて青こごみも出できたら、また次の冬の食料を蓄え始めるわけやな」。工藤静代さんは羽黒町で生まれ、大鳥で林業に従事していた悦夫さんのもとに嫁ぎました。「大鳥さはマタギとして狩猟を生業にし

特集 庄内の冬ごっつお

# 一日一日を

# 自然の環の中で

かつて、静かな隠れ里として人々が暮らしていた鶴岡市大鳥。日本という森林の茂る風土の物心豊かな生活文化が四季と共に息づいています。

た人がいだわけだ。春に熊獲ってそれが終わって山菜採って、冬は炭焼いで」と悦夫さんが話すように、大鳥では春から秋の間に山菜やきのこを採集して、食用、保存のためにアク抜きや塩蔵、乾燥などの技術を駆使し、冬越しに備えてきました。

大鳥では12月に入ると、1年の恩恵と安全に感謝する山の神の行事があり、年越しにはご先祖を迎える御霊様という神事が伝えられています。これは、十二支を示す12個に分けて小高く盛ったごはんに箸を立て、豆や昆布、するめや干し柿などの山野の恵みと納豆汁と一緒に神棚にお供えするというもの。「お供えを作る時は風呂に入って清めで、白布で口をマスクするもんだだけ」。また、旧暦の小正月に見られる梨団子も、工藤家では大みそかに作るそうです。「元旦は男の人が餅焼いで、芋がら、あぶらげ(厚揚げ)、干しきのこなんかを入れて雑煮にして。仏様さ供えだ後は、肉餅して食べでな」。さまざまな年中行事もごちそう作りも、大鳥に来て覚えたという静代さん。「嫁さま来た時は見るもの触るもの初めてで、言葉もわがんねがら見て覚



納豆汁は大黒様のお歳夜や年末年始の行事食。もだしや芋がらなどの具に地方味があふれる。

えるしかねがったなあ」。やがて山菜やきのこの採集にも行くようになり、若い頃には「熊狩りよりも大変」というぜんまい採りにも出かけたそうです。「鉄かんじき履いで崖さ上がって。沢を渡る時は(悦夫さんに)おんぶしてもらって、ぽーんと飛んだごどもあった(笑)」。山に身を置いて50余年、静代さんはその暮らしを慈しむようにこう話します。「気持ちいいな、山は。春の沢のミズバショウやウルイなんて今も目に浮かぶようだ。私は山が好きだが、人の生活が変わっても山菜は変わらずもらいだぐねわな。採ったものを調理するのは教えでいがれつけども、山の歩き方、山菜の時期はここにいないと分らないがらな」。自然を相手に生活を生み出す喜びや困難、山では日々の生活の実感と共に人生の四季が巡っていきます。



フキ煮

納豆汁

ぜんまい煮

イタドリ煮

大鳥のお母さんたちが作るイタドリ煮はシャキシャキとした歯ごたえが抜群。塩蔵は塩と小ぬかで漬ける。

赤こみの白あえ

大鳥ではあえ物の多くにこまではなくくるみが使われる。

赤こみの煮物

わらびと

もだしの煮物

昔のお母さんたちは色良くするため、塩抜きに銅板を利用していたそう。



写真提供：田口 比呂貴

## 山のめぐみ

もだし

「もだし」の地方名で呼ばれるナラタケは、春～秋にブナやコナラなどの倒木や切り株、枯れ枝に群生。写真は工藤悦夫さん。



## 山のお母さん

鶴岡市・大鳥  
工藤 静代さん

タキタロウ館の館長を務め、来館者や登山客を迎えてきた。館内で提供していたお手製のとちあられにファンが多い。

雪消えて土が見えつど春が来たなあつて思う。



## 野菜みらい計画の パプリカペースト

鳥海山麓の水と土壌で育まれた遊佐のパプリカは、肉厚で、甘みたっぷり！そんなパプリカを万能ペーストとして手軽に家庭料理にプラスできる商品が庄内から新登場

パプリカペーストはパプリカをベースにした加工食品で、欧州には塩のみで作るものや赤唐辛子が入ったものなど国ごとにさまざまなタイプがある。こちらのペーストは、パプリカ、トマト、ニンジン、タマネギ、ニンニクや香辛料が入ったブルガリアの伝統的保存食「リュテニツア」を庄内産野菜の規格外品で作ったもの。パンに塗ったりお肉や野菜に添えたりするだけで、いつもの食事がワンランクアップする優れたものだ。

代表の三浦真紀子さんがパプリカペーストと出会ったのは、仕事で欧州を駆け回っていた頃。いつか故郷に戻って食に関わる仕事をしようと思った三浦さんは、口にしたペーストの中で格段においしいと感じたブルガリア版を、土耕・無加温栽培の遊佐産パプリカで作ろうと構想を温めてきた。そして令和2年の春、Uターン。無添加・無着色で身体に優しい食を提供するために、食材からおいしさを引き出す調理法にこだわり、時間をかけて試作を重ね、遊佐町の協力を得て同町の共同加工場で製造加工を進めた。こうして令和3年10月に完成。ハンガリーとの縁で始まった遊佐町のパプリカ栽培、ブルガリアの食文化、「体に良いものを」と真摯に取り組む野菜生産者、それぞれの物語が込められた商品を発売すると、庄内産野菜のうま味たっぷりの味わいにじわじわと注文が増加、1月から販路を拡大するという。

庄内の野菜に新しい価値をつけた食品を日本、世界に広め、食と農を次世代につなぎたい――。庄内産野菜の可能性を広げる「野菜みらい計画」の、未来に向けたチャレンジが始まった。



商品はシェフらによるレシピ集付き。販売は道の駅鳥海「ふらっと」の他、1月からネットショップを開設。1～3月は東京銀座の山形県アンテナショップでも販売。遊佐町の「ふるさと納税返礼品」対象。また第2弾として湯田川孟宗の加工品製造販売、生産者の6次化事業プロデュースも開始予定。

野菜みらい計画 <https://yasaimirai-p.com/>  
 info@yasaimirai-p.com  
 クレードルショップ「iino」 ☎ 0800-800-0806  
<https://cradleshop-iino.com/>

(取材・文 長谷川結)





夏の焼畑の様子

旧温海町は森の占める割合が9割にもおよび、かつてカブの栽培は林業と一体となった焼畑農法で行われていた。その歴史は古く、1672（寛文12）年の「松竹往来」という古文書に「温海蕪」と記録があり、350年以上の歴史がある。焼畑とは、急斜面に植えられた杉の木を切った後に、落とした枝を斜面に敷き詰め、夏の盛り火を入れる。一気に燃え広がらないよううまく火を操りながら

赤蕪のはちきれ命たくましき

—長崎桂子

ただいて、その場で土を拭いてかぶりついた。パリッという音が森に響き、みずみずしさの中にかすかな苦味と、その後から辛味がくる。



温海かぶの収穫

鶴岡市の南端、温海地区にある「温海かぶ」の圃場を訪れた。このカブは、だちや豆や民田なすと同様に、庄内地域の在来作物の一つである。在来作物とは、「ある地域で、自家採種しながら世代を超えて栽培され、その地域に根付いた作物」をいい、庄内には約90種類が存在する。冬に向かうこの時期、産直には焼畑で育った温海かぶや田川かぶ、藤沢かぶが並ぶ。

庄内俳句紀行

焼畑あつみかぶの森を歩く

木々の葉も落ち  
モノトーンの世界へ移ろう頃、  
温海かぶが  
色鮮やかに食卓に並ぶ。

季語  
蕪（かぶ・かぶら）  
「蕪」「蕪汁」「蕪蒸」は冬の季語。「蕪蒔く」は秋の季語となる。

温海蕪引きし山肌時雨けり

—菅原庄山子

山際の圃場には、急斜面に黒く焦げた杉の切り株と、その隙間に緑の絨毯が広がる。足元を見ると、赤紫色のカブがちよこんと顔を出していた。そこで腰を曲げながら一つ一つ、手でカブを抜き、腰籠に入れながら斜面をのぼる姿が目に入った。足元のカブを引っ張ると色鮮やかな扁平の赤カブがスッと抜ける。許可をい



温海かぶ

一面を焼く。この火入れによってできた灰などの肥料が土に栄養を加え、カブの栽培が杉の再造林をもたらし、循環を生む。斜面をなぞるように炎が進む景は、圧巻である。

まだ煙る焼畑に蕪蒔きにけり

—阿部月山子

米の出来をみてから、種をまく温海かぶは、雪深いこの地の冬の大切な食材であり財源でもある。温海かぶの甘酢漬は、その家その家のレシピで食べられ、地域内外でも人気がある。11月10日、温海地域では「カブのお歳夜」といい、自分の畑で採れた一番大きなカブをお供えし、家運長久を願う風習が今も残る。

森太る赤蕪太る斜面畑

なぜへはた

—あべ小萩

収穫を終えた静かな森の切り株に腰を降ろすと、吹き渡る風が頬をやさしくなでた。冬の間、雪の下で収穫されずに残ったカブはじつと寒さに耐え、春になるとそこには、一面に黄色い花が咲く。花のあとには大事に種を採りつなぐ。これまで地域の宝として大切にされてきた温海かぶはこれからも紡がれていく。

写真・文||あべ小萩(月刊俳誌「月の匣」同人、俳人協会会員)  
撮影協力||温海町森林組合



温海かぶの花畑



斜面一面の圃場



鶴岡市/庄内藩校致道館

# 謹賀新年

皆さまのご健康とご多幸を心からお祈りいたします  
本年もどうぞよろしくお願ひ申し上げます

 庄内銀行