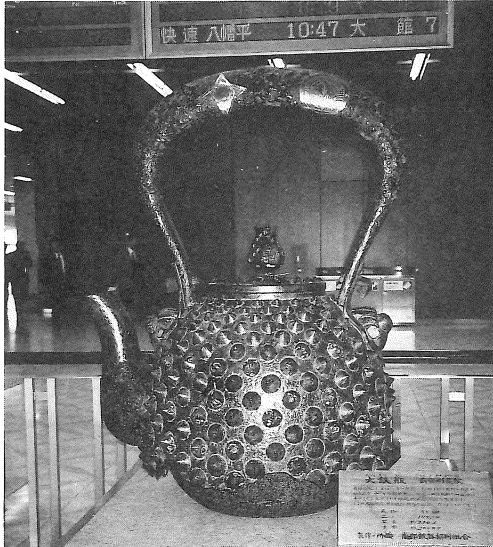


北海道のジャガイモが支える

盛岡の味

いも類振興情報編集部



盛岡駅構内の大鉄瓶

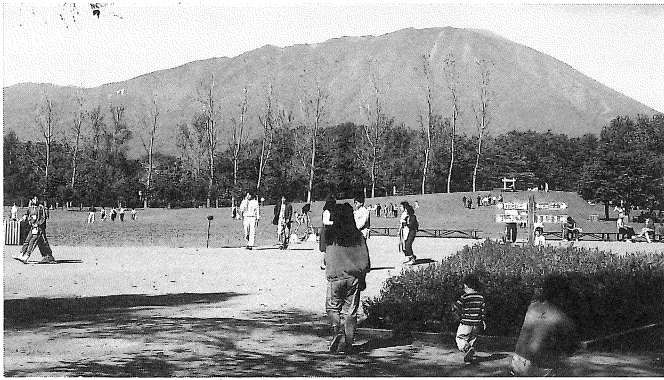
・ 自然豊かな工芸の街

目をみはるような、大きな鉄瓶が駅構内に飾られている岩手県盛岡市は、工芸の街として知られています。最近の健康指向ブームで、鉄分が少しずつ溶け出す鉄器が人気を呼んでいます。350年ほど前に南部藩が茶の湯で使う釜を铸るため、京都から釜師を招いたのがはじまりで、のち各地から铸物師・釜師を集め召し抱え、日用の器、茶釜のほか武器などを造りました。有名な南部鉄瓶は、湯を沸かすのに便利のように、茶釜を小型にして把手をつけたのがはじまりで、これら鉄器は作られた場所の名を冠して南部鉄器と呼ばれています。

この南部鉄器は、国の伝統工芸品第1号に指定されていますが、このほか秀衡塗・浄法

寺塗などの漆器、タンスなどの木工品、竹細工、陶器、染物など、さまざまな工芸品が生産されています。岩手山（2038m）の麓にひろがる、広々とした小岩井農場に隣接する盛岡手づくり村では、これらの工芸品がつくれる技を間近に見ることができ、また希望者が指導を受けながら自ら手づくりできるコーナーもあって、平日でも多くの訪問者で賑わっています。

小岩井農場は、2,600ヘクタールと、民間の農牧場としては国内最大の規模をもっていて、創設は明治24年（1891）と古く、当時の宮内省の援助を受けて、ウシをはじめウマ、ヒツジなどの家畜、ニワトリの原種を先進諸外国から輸入し、それらの品種改良と増殖・配布につとめました。なかでも乳牛の改良・普及に果した功績は大きく、県民はじめ全国の畜産業者に親しまれ、厚く信頼されていました。昭和13年（1938）に、それまで個人の経営体であったものを会社組織として事業を継続し、戦後の農地解放に際しては、全国の農業・畜産関係者の強い陳情によって解放は一部に止められ、農場の存続が認められています。現在農場では家畜の飼育、飼料作物の生産のほか、乳業工場で牛乳・バター・チーズなどが製造され、贈答品としても好評を得ています。また展示資料館、羊館、天文館、宿泊施設なども整えられ、果しなくひろがる自然を満喫しながら遊んだり、買物をしたり、食事をしたりして、健康的な憩いの一時をも



小岩井農場

つことができます。

・ でん粉によって生かされる麺

海産物、また山の幸に恵まれ、美味しいものが溢れている盛岡ですが、この地はまた麺料理の種類が多いことでも知られていて、昼どきに軽くうどんかそばでも、と考えても、どれにしたらよいか迷ってしまいます。他の高原、冷涼の地と同様、東北各地の名産としてはそばがあり、市内をはじめ県内では「わんこそば」が有名です。これは食べる人と給仕する人が呼吸を合わせ、お椀に盛られた一つまみのそばを口にするや否や、次のそばをお椀に入れるというもので、そばは口の中でゆっくり噛んで味わうものでなく、つるりとのどに流し込むようにするものだ、という、

いわゆる通の人たちには大いに受ける食べ方で、40～50杯食べるという人も多いのですが、一種ゲームのような感覚もあり、慣れない者にとっては正直なところ、なかなか挑戦する気にはなれません。

ひときわ目を引くのは「冷麺」で、これは朝鮮半島の伝統食といわれ、盛岡名物の一つとなっています。キムチ、ニンニクの味にな

じめない者にとって、果して食べられるかどうか、多少の尻込みはあったものの、話の種に味わってみよう、と某店に入りました。

「冷麺」の名前どおり、中華どんぶりに似た、やや平たい器に盛られ、冷たいスープに沈む細い麺は波立っていない、まっすぐの半透明で、シコシコとした歯ざわりがあり、ハルサメを固くした感じ

でした。汁はくせがなく、少しピリッとした辛味を感じるものの、肉汁が基となっていて美味しく、これならば誰でもが好きになれるだろうと思われます。麺の上には中心に茹でタマゴを輪切りにしたものが載り、それに焼きブタ、キュウリ、リンゴの薄切りが加わり、全体に白い炒りゴマがふりかけられていました。心配したキムチは麺の上にはなく、小皿に盛られて脇に置かれました。好みで七味とうがらしを加える人もいます。

麺の上の載せる具によって、冷麺にもいろいろ種類があり、エビ、イカ、カニそれに海藻などを入れたシーフード冷麺、スイカ、パイナップル、ナシ、リンゴその他果物が山盛りのフルーツ冷麺などの変わり種もありま



岩手県の民芸品

す。

シコシコと歯ざわりのよい麺が持ち味ですが、聞くとところによると小麦粉とでん粉を混ぜ、十分にこねて特別な機械で押し出して麺状にするのだそうです。用いられるでん粉は北海道産のジャガイモでん粉が最上とされ、盛岡での冷麺の繁昌ぶりは、まさに北海道のでん粉、さらにさかのぼって道産のジャガイモに依っていることがうかがえました。

盛岡の冷麺の歴史は、それほど古いものではなく、戦後しばらくしてから、以前朝鮮半島で暮らしていた人が昔の冷麺の味が忘れられず、飲食店を開いて客に提供したのがはじまりです。普通のそば、うどん、あるいはラーメンなどに慣れた人たちにとり、コリコリした感のある口ざわりは、はじめはなかなかなじめなかったようですが、そのうち独得の麺とスープの味が口伝てで広まり、現在市内にはこれを提供する店が、少なくとも百件は下らないといわれるほどの名物の一つとなりました。

・ 心温まる素朴な味のかずかず

冷麺はもともと朝鮮半島の北部で食べられていた郷土食の一種で、現在北朝鮮（朝鮮民主主義人民共和国）の首都平壤と咸興が発祥の地といわれます。現地の冷麺は小麦粉ではなく、そば粉を用い、スープには水キムチを使用しましたが、最近は牛骨・スネ肉からとった汁に水キムチ少々を加えたものが多く用いられるそうです。この冷麺は、結婚式その他冠婚葬祭の席では必ずといってよいほど出され、どんなに御馳走を食べたあとでも、別食として麺を食べて宴会をしめくくる習わしがあり、「麺の入る腹は別にある」のことわざもあります。

盛岡名物の冷麺は、現地で賞味するだけでなく、みやげ物店でもパックとして売られていて、これには乾燥した麺とスープ、それに好みによって用いる辛味（キムチの素）が添えられています。

なお、この地にはそば、冷麺のほか、じやじや麺、南部はつと鍋、ひつつみ、など豊かな粉食文化があります。「じやじや麺」は幅の広いうどんに味噌で炒めた肉を載せ、刻んだネギ、キュウリなどを加えたもの、「南部はつと鍋」は南部鉄器の鍋の上で、地粉のうどんを海産物、野菜・山菜といっしょに、ぐつぐつ煮て食べるもの、「ひつつみ」は地粉をよくこね、平たく伸ばして汁に入れるすいとんで、それぞれ独特の深い味わいがあります。

盛岡をはじめとする東北の地では、豊かな自然を賞でるとともに、素朴な、冷麺をはじめとする郷土料理を味わうことにより心もなごみ、明日への活力が養われることでしょう。

編集 きびしい朝晩の寒さと弱々しい日ざし
後記 の下でも、健気によく育ち、花を開かせ
せ楽しませてくれた冬水仙でしたが、
しなやかな株は僅かな雪の重さにも耐えられず、
倒れてしまいました。小さく、色彩も華やかでは
ありませんが、一輪挿しに移されると部屋い
っぱいに甘く優しい香りを漂わせ、席を離れる
のがもったいないほどです。冬至を過ぎて一と
月近く、心なしか温もりを感じる夕陽が窓ガラ
スを照らし、春遠からじを覚えました。

いも類振興情報 第74号

平成15年1月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社