

じもものがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第5回 とんぶり 前編

秋田県北部の特産物であるとんぶりは、その形とプリプリとした食感から「畑のキャビア」とも呼ばれています。約2000年前に書かれた中国の漢方辞典にも載っているほど長い歴史を持っている食品です。



とんぶり瓶詰め
200g 500円

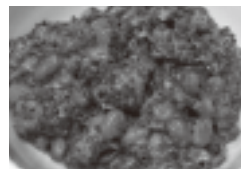
漢方薬・食品として古くから親しまれたホウキギの実「とんぶり」

とんぶりは、「ホウキギ」という植物の実を乾燥させてから加熱加工したものです。ホウキギは平安時代初期に中国から渡来したと言われていて、その実は漢方医学で「地膚子(じふし)」と呼ばれ、利尿・強壮などに効果のある生薬として古くから取り扱われてきました。日本語での名称である「とんぶり」の由来は、「ハタハタの卵(ぶりこ)に似ている唐伝来のもの」を意味する「とうぶりこ」が省略され、さらに訛って発音されたという説と、丸い実がだんぶり(とんぼ)の目のようにキラキラ光ることから名付けられたという説があります。

ホウキギはその名の通りほうぎとして使える植物で、乾燥させたものを束ねると軽くて使いやすい草ほうぎになります。日本で食品として親しまれるようになったのは江戸時代で、飢饉に苦しんでいた秋田県北部の人々がホウキギを食用にできないかと工夫したのが始まりとも言われています。魚の卵によく似ている直径1~2ミリのとんぶりは、プリプリとした歯ざわりと淡泊でくせのない味が特徴で、様々な食材と相性が良く料理を選ばずおいしくいただけます。

全国で秋田県だけが生産している特産物

「日照時間や気温の関係で、食用とんぶりを生産できるのは東北地方だけなんです。」と語るのは渡辺食品工業の藤島さん。関東以南の地域で栽培を試みたこともありましたが、食用とんぶりを収穫することはできなかったと言います。加工方法は、熟した実を脱穀して乾燥させてから茹でて一晩水を吸わせ、何度も洗って外皮を取り除くなどいくつもの工程が必要です。昔は人の手で加工していましたが非常に手間がかかるため、あまり多くは生産できませんでした。1970年代に専用の機械が開発されたことで生産量が増え、全国に商品として販売できるようになりました。それでも人の手がなければ商品化できない食品のため、今も手間ひまをかけてつくられています。



1: 春に種をまき、秋に収穫します
2: 納豆などに混ぜていただきます

取材協力 渡辺食品工業 株式会社

きりたんぼ、とんぶりなど秋田県ならではの加工食品を製造・販売する地元企業。伝統の味を損なわずに、本物の質を保ち、より美味しい商品を作り続けることに力を注いでいる。

☎0186-55-0515 大館市常盤木町5-2

今回の地元物がたりでは、
**とんぶりの栄養効果と
おいしい食べ方をご紹介します!**
takeup! 4月号は3月25日発行予定