

じもものがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第11回 いぶりがっこ 前編

秋田県内陸部に伝わる、大根の燻製を漬物にした「いぶりがっこ」。雪国ならではの気象条件が育んだ郷土の味と、手間ひまかけた昔ながらの製法についてご紹介します。



雪国の保存食として親しまれた、秋田の伝統的な漬物

「いぶりがっこ」は元々「いぶり漬け」と呼ばれていた秋田県内陸部に伝わる漬物です。秋田の方言で漬物のことを「がっこ」と呼ぶことから後にその名がつけられました。発祥は横手市山内地区で、室町時代から受け継がれていると言われています。製法は、囲炉裏の上に大根を5日ほど吊るして燻製にしてから、米糠・塩・ザラメなどに漬けて2～3ヶ月ほど低温で熟成させるというもの。ナラや桜などの木を燃やした囲炉裏火の熱と煙で燻製にするため、大根を日干しする「たくあん」とはまた違ったほろ苦く深みのある旨味が感じられます。

全国でも珍しい漬物の燻製いぶりがっこの成り立ちは、秋田県内陸部の気象条件に深く関わっています。秋田県の山間部では晴天の日が長く続かず降雪も早いいため、秋に採れた大根などの野菜を天日で十分に干すことができません。そこで、燻製にすることで殺菌・防腐効果を高め、水分量を減少させて保存性を高める製法が取り入れられたと言われています。雪深いこの地方に無くてはならない保存食として古くから親しまれてきました。昔は各家庭でつくられていましたが、囲炉裏に代わって薪ストーブが普及し始めた昭和30年頃から手づくりする家庭が少なくなり、漬物屋が商品として販売することが多くなったと言われています。

いぶりがっこの出来栄えを競いあう「いぶりんピック」

いぶりがっこ発祥の地である横手市山内地域では、2006年から毎年いぶりがっこの知名度向上と生産者の技術研鑽を目的に、「いぶりんピック」と呼ばれる品評会が開催されています。市のマーケティング推進課と山内地域局が、山内地域のいぶりがっこ生産者とともに進めている取り組みです。「クラシカル部門」は地元の農家の方のみが出場できますが、今年新設された「ルーキー部門」は一般の方も参加が可能。いぶりがっこづくりの技術の向上を目指すだけでなく、生産者の皆さんの交流の場となり、地域の活性化にも繋がっている素敵なイベントです。

取材協力 有限会社 伊藤漬物本舗

昭和40年創業。いぶりがっこや花ずしなど、秋田で育まれた野菜を使った素朴な味わいの漬物を製造・販売しています。

☎0183-73-7716 湯沢市角間白山下26

<http://www.aiakita.jp/itou.html>

今回の地元もの語りでは、
いぶりがっこの健康効果と
レシピについてご紹介！
takeup!10月号は9月25日発行予定