

1. 枝豆、雑煮に鮭文化、木の芽の山菜、食用菊、イタリアン、ほか

枝豆

雑煮に鮭文化

山菜の木の芽

食用菊

イタリアン

柿の種

飴もなか

へぎそば

寺泊 焼き魚の定食

長岡ラーメン

和菓子

2. 笹団子

(1) 新潟名物・笹団子、定番土産となった理由は

(2) 笹だんごの私的雑感

(3) 笹だんごの歴史 (Wikipedia)

3. 醤油赤飯、しょうゆ赤飯

(1) 何故、長岡は醤油赤飯

(2) 醤油赤飯の歴史について

(3) 醤油赤飯の私的雑感

4. 草餅 未完成

(1) 草餅とは

(2) 草餅の私的雑感

5. のっぺ、雑煮の子

(1) のっぺ

(2) 雑煮の子

6. 鮎、鮭などの川魚

参考資料

150317_NKしょうゆ赤飯・記事全文 (日経2015年3月夕刊)

190103_NK幻の餅米・収穫までの軌跡・記事全文 (日経2019年1月3日)

1. 枝豆、雑煮に鮭文化、木の芽の山菜、食用菊、イタリアン、ほか

枝豆

長岡で枝豆を食べるといえば、どんぶり一杯の枝豆を抱えて食べること。都道府県庁所在地、政令指定都市での一世帯当たり購入額のデータでは、新潟市が第一位で、二位との差は二倍以上あります。都道府県別の作付面積でも、新潟県は一位であり、市場に出ない自家消費を含めるとダントツで食べているという説もあります。

ありがたいことに、シーズンには私や家内の友達からもらうことが多く、私も、毎日ドンブリ山盛りを食べ、その時ばかりは体重増加を楽しんでいます。健康食としても、注目されています。

雑煮に鮭文化

雑煮は各家庭の味で、統一版はないと思われるが、ト豆入りの雑煮は、新潟県以外に見当たらないらしい。新潟では、鮭の腹子(イクラ)を加熱調理したものを「ととまめ」という。サケの駅弁も、長岡駅の名物になっているらしい。長岡藩から江戸の将軍への初鮭贈呈に始まる、長岡の鮭文化、鮭をお歳暮などで贈り物にする文化があると思うが、一般的ではないのか、資料を探しても見当たりません。

木の芽の山菜

木の芽は、コシアブラ、ふきのとうも美味ですが、私は断然、アケビの芽。春に、時折、マラソン好きの友達が、練習ついでに採ってくるというアケビの木の芽をいただきますが、絶品です。コシアブラについてはテン普拉がおいしく、ハイキング・シーズンのイベントに参加のお昼などに、出来立ての山菜テン普拉をいただくのが楽しみです。あのかすかなニガ味、灰汁の成分らしく、エグ味とも云うそうですが、あれがないと、美味でないように思います。

食用菊

毎年秋に、少しでいいから食べたいもの。「おひたし」、「酢の物」など、ローカルな食生活に密着した野菜で、いくつかの県で盛ん。私は「思いのほか」が好物です。

イタリアン

フレンドのイタリアン、安くてうまいです。新潟、長岡の製造販売会社が競争するだけでなく、協調して市場を拡大した努力も見逃せないとのこと。素晴らしいですね。餃子とともに、いただくと、ついつい食べすぎます。

柿の種

長岡駅でも、一番簡単に買える代表的な長岡土産ですが、本当にできたての「柿の種」の、おいしさとホリホリ感は別格です。同じものとは思えないほど感動的です。本当に新鮮な「柿の種」をコンスタントに購入できるようになれば、もっと人気が出ること、間違いなしだと思います。

会社が大きくなると全国席捲はできるが、鮮度は落ちざるを得ないという人もいます。系内メーカの柿の種の回転は悪くないと思いますが、出来立ての味ではないと思います。

できたての「柿の種」を市場にコンスタントに供給することは難しい課題もあると思いますが、本当に、できたての「柿の種」は、皆さんに味わってほしいです。あのサラサラ感を味わってからは、「普通の柿の種」が、おいしく感じなくなってしまいました。なかなか味わえないのが残念です。せめて地元で、鮮度競争が起こることを、期待しています。

・柿の種の誕生秘話

浪花屋製菓製の「元祖 柿の種」のパッケージには、柿の種が誕生90周年を迎えた2014年から、次のような誕生物語が記されています。

『現在の柿の種を最初に作り出したのは、当社の創業者・今井與三郎です。当時は薄くスライスした餅を重ね、小判型の金型で切り抜いて、あられを作っていました。ある日うっかり金型を踏みつぶしてしまい、その金型を使ってできた、ゆがんだ形のあられが「柿の種に似ている」と言われたことをヒントに、大正13年「柿の種」が誕生しました。…(略)…柿の種を作り続けて90年。浪花屋の柿の種が「元祖 柿の種」といわれる由縁であります。』

実は、私は柿の種の「金型」が薄い金属の「抜き型」であることに、最近のテレビ番組で初めて気づきました。ずっとプラモデルの金型のような、ランナーを張り廻らした、ガッチリしたものをイメージしていましたので、何で、踏みつけた程度で壊れるのかと、ずっと不思議だったのです。うかつでした。

飴もなか

長命堂の飴もなか。

明治30年代、野本商店の名で飴菓子を製造していた。

大正元年 初代圭吉が長命堂創業。初代桂吉は、二年の歳月をかけ失敗。苦心を重ねて、当舗の原点とも言える飴もなかを完成させたと伝えられます。

昭和6年 上越線全通記念博覧会に飴もなかを出品、最高賞を受賞。

この長命堂の本店の場所は、明治期、誠意塾のあった場所だそうで、長命堂の包装紙に、かつての地図が書かれています。

大きな箱入りの飴もなかを買い求めますと、この包装紙に包んでくれます。

へぎそば

つなぎにふのりを使った日本そばは、新潟の十日町、小千谷だけのようです。昔は、この地方では、そばのつなぎにはもっぱら山ごぼうの葉や自然薯などを使っていました。

ただ、この地方は明治になって織物の産地となり、織物の緯糸(よこいと)をピンと張るためにフノリ(=布海苔)という海藻を使っていたので、フノリが容易に入手できる環境にありました。

そこで主人は「このフノリを使ってそばはできないだろうか」と研究を重ね、現在のフノリそばを完成させたそうです。

手ぐりにより、へぎに一口ずつ美しく盛ったそばの盛り付けは、このフノリをつなぎに使った滑らかなそばでなければ、美しく盛り付けることが出来ないということで、手ぐりにしろフノリつなぎにしろ、「へぎそば」は長きに渡る織物文化とそばの食文化が融合して生まれた賜物なのだそうです。

(小嶋屋総本店80周年記念 越後魚沼・小嶋屋ものがたり(2001刊)より)

寺泊 焼き魚の定食

メインストリートの大きなレストランでの、定番の刺身の定食もおいしいですが、横道を入ったところに散在する小さな食堂の、特に焼き魚定食は、単価は少し高いですが、ほんとうに絶品だと思います。

昼食に数百円の単価アップになるかも知れませんが、せっかくの機会です。如何でしょうか。

長岡ラーメン

長岡ラーメン = 長岡生姜醤油ラーメン、という人もおられますが、やはり、味は好きずきです。醤油、味噌、塩、とんこつ、といった他の種類も多数あります。普段のお好みの種類を、長岡でも、自信をもってお選び下さい。

和菓子、まんじゅう

- ・大和屋 越の雪 ~ 日本三大銘菓のひとつ
- ・紅屋重正 大手饅頭

文化二年(1805年)に紅屋重正は長岡城の大手門前に店を構えた。大手饅頭は、その大手門にちなんで命名された饅頭。

以上のふたつの和菓子は、牧野家九代の忠精公の時代。原料の和三盆、小豆の入手は、北前船のおかげか。

- ・川西屋 酒まん ~ 昔は、もっと酒の香が強かったと思うのですが。

私の子供のころの甘いお菓子の代名詞。
五十六さんが、水まんじゅうとして、好物だったとのこと。

その他、もっとローカルな地域エリアで、ガイドさん「お薦め」のおいしい「食」がたくさんあります。

新潟地鶏定食、大えび天井、コッペパン、 などなど。

旅の本に載ってるお店も、おいしいですが、そういう本に載っていないお店でも、本当に、おいしいお店が、たくさんあります。

個人的にイチ押しの食も、多々あります。

固有名詞を出せないのが、本当に残念です。

2. 笹団子

団子と餅の違いについては、「団子は粉から作るが、餅は粒を蒸してから作る」「団子はうるち米の粉を使うが、餅は餅米を使う」「餅は祝儀に用い、団子は仏事に用いる」など様々な謂れがあるが、明確な区別は困難だそうです。

(1) 新潟名物・笹団子、定番土産となった理由は
45年前の新潟国体がきっかけだった。

(新潟市広報誌 あまり知られていない、にいがたの実の話はFILE より転載)

新潟名物と言ってまず名前が挙がるのが「笹団子」。新幹線の車内販売や、駅や空港の売店、観光スポットなどで必ず販売されている笹団子は、新潟土産の定番中の定番だ。

もともと笹団子は、端午の節句や田植えの時期に各家庭で手作りされてきた郷土食。「北越風土記」によると、戦国時代に携行保存食として生み出されたとき、上杉謙信が発明したという説も伝わっている。米粉を材料に使っているところが米どころ新潟らしく、素朴な味わいが魅力だ。

作り方は、上新粉ともち粉にヨモギを加えた生地で餡を包み、俵型にして笹でくるんでスゲで縛る。それを蒸して出来上がりだ。笹を剥いてほおぼると、もちもちした食感ながら歯切れが良く、ヨモギと笹の香りが広がる。中身には小豆餡のほか、きんぴらなどの総菜を入れる家もある。

家庭の味だった笹団子が新潟名物として有名になったのは、実は近年になってからのこと。昭和39(1964)年、新潟では第19回国民体育大会が開催された。全国から来訪者を迎える大会に向け、新潟市内の老舗菓子店が「笹団子を新潟名物として売り出そう」と、日持ちがするように改良。これが評判を呼び、その存在が全国に知られるようになったのである。

現在、お土産として販売されている笹団子は小豆餡入りが主流。また店によって、新潟黒埼茶豆を使用した商品や工夫を凝らした餡の商品も登場している。(以下、二度目の新潟国体開催を迎える準備の話で、省略)

(2) 笹だんごの歴史 (Wikipedia)

ササには殺菌効果があり、北越風土記によれば戦国時代に携行保存食として生まれたとされる。上杉謙信の家臣が発明したという俗説もある。昭和30年代頃までは端午の節句の供物とされ、各家庭内で作られていた郷土食であった。その笹団子を「新潟土産の和菓子」として売り出し全国的な人気を得たきっかけは、昭和39年の新潟国体(第19回国民体育大会)開催にあたって「新潟土産・笹団子」を提案・推進した笹川勇吉氏(笹川餅屋)の活躍であった。

『新潟県の百年企業』(新潟日報事業社刊、2011年)等によれば、1961年(昭和36年)、新潟市中央区西堀前通4番町に店舗がある老舗・笹川餅屋(1883年創業(明治16年))4代目店主の故・笹川勇吉氏(新潟郷土史研究家・地域文化功労者として文部大臣賞受賞)が所属している新潟市土産品協会に、新潟県と新潟市から新しい新潟土産物の開発を依頼され、1964年(昭和39年)開催の新潟国体の団体向けのお土産として、勇吉が自店で製法を見直し日持ちするよう改良した笹団子を開発。これにより新潟県と新潟市から推薦特産品として初認定を受け、「新潟みやげ菓子の笹団子」として全国へ知れ渡る火付け役となった。

反面、土産物として得た名声と引き換えに、各家庭で作るものではなく、その習慣を知る人も減っていった。

(3) 笹だんごの私的雑感

亡くなった母は、昔、五月の節句に合わせて、家で笹だんごをたくさん作っていて、その季節の、おやつ定番でした。

一時期は、だんごを笹にくるんで縛るのを手伝わされました。

ちまきも作っていて大きな容器の水の中に保存していたが、私はちまきが好きでなく、もっぱら笹だんごのみを食べていました。

でも、確かにWikiの記載のように、1964年頃からであろうか、笹だんごは、自宅で作らなくなったように記憶しています。

よもぎをたくさん使ったからのように思いますが、笹だんごより、はるかに濃い味でした。

3. 醤油赤飯、しょうゆ赤飯

(1) 何故、長岡は醤油赤飯

新潟県全域で、しょうゆ赤飯。その中でも、長岡と魚沼エリアが特別よく売れるようです。

「江口だんご」の江口太郎社長の話では、

<https://na-nagaoka.jp/taberu/8651>

「残念ながら、確かな文献というのが未だ見つからないのです。

いくつかあるうちの一説ですが、長岡では昔ささががなかなか採れず、ささげの赤い汁でもち米に色をつけることができなくて、身近にあったしょうゆで色付けしたのが始まりと言われていています。 撰田屋など醸造の町があり、しょうゆ造りが盛んだったから、という説もあるようですね」

「起源は江戸時代にさかのぼるとい説や、餅の組合が作ったという説など、ほかにも様々な説があるそうですが、はっきりとした起源についてはまだ謎なのだそうです。」

「起源が江戸時代なのか、明治時代なのか、そのあたりはわかりませんが、少なくとも、昭和の確かですね。不思議といえば、はじめにはしょうゆおこわを赤飯といていたことは長岡と近隣の一部を除き、新潟県内でも、赤飯といえばピンク色なんです。

しょうゆ色のおこわを赤飯というのは長岡だけ、というのもおもしろいところですね。」

ささげ赤飯 ～ 風味豊かな「ささげ」(*1) を使った赤飯で、小豆と比べて皮が破れにくく、見た目も美しく仕上がるという。

(2) 醤油赤飯の歴史について

農林水産省の「うちの郷土料理」にも、「しょうゆ赤飯」のページがあり、主な伝承地域を長岡市(中越地方)と記述があります。

歴史、由来として、『長岡市とその近隣のみで食されており、この地域で育った人にとっては子どもの頃から赤飯といえばこの醤油味のものである。

「醤油赤飯」や「長岡赤飯」ともいい、醤油味のおこわを赤飯というのは同じ新潟県内でも長岡だけである。結婚式の引き出物に入れられることも多い。

起源は江戸時代に遡るとい説の他さまざまあるが、未だ確かな文献はなく「昔、長岡ではささががなかなか採れなくて、もち米に色が付けられず身近にある醤油で色付けした」、「撰田屋(せったや)といった醸造の町があり、醤油造りが盛んだったから」とい説や「江戸時代に長岡藩の殿様が大阪相撲の力士を連れて来たのがきっかけ」で、殿様から醤油や味噌を造る許可を得た元力士が店の前にあった寺に醤油を譲り、その力士が醤油で味付けした米を信徒に提供したという話もある。』とありました。

(3) 醤油赤飯の私的雑感

子供のころ、何かの行事で親がもらってくる赤飯が、普段食べる赤飯と違うことを不思議に思っていました。桜色の、ずいぶん薄味の赤飯でした。

そのうちに、どうやら、そっちが世間では普通で、長岡の赤飯と違うのだと知りました。

長岡の人が、普段食べている醤油赤飯にも、いろいろ家庭の味がありますが、我家の醤油赤飯は、しいたけや貝柱が入った、五目赤飯風のものでした。

母の醤油赤飯は、今考えると、しょっぱかったし、家内の作る醤油赤飯は、薄味であります。

ただ、最近、家内が友達から教わり作っている新・醤油赤飯は、わりと醤油の味が濃いのです。

しかし、いつごろだったか、餅屋さんというか、専門店で買い求めた醤油赤飯が、おいしいのに驚きました。そして、違うお店で買ってみたら、店ごとに微妙に異なるのです。

たぶん、しいたけや貝柱、お酒のダシの違いです。

醤油の差異とともに、炊き方の差異も、いろいろと変化をもたらすらしいとは感じていました。

しかし、最近、原料の米も、もち米と普通米の混合比を含め、大きな要素であると思うようになりしました。

あと、入っている豆、そしてゴマ塩もポイントなのです。

醤油赤飯と一口に行っても、このように決定版というものではなく、奥は深いようです。

(*1)「ささげ」～しょうゆ赤飯のささげ(大角豆)と小豆の違い

ささげ(大角豆)は、お赤飯に欠かせない豆として、古くから日本人に親しまれてきました。煮崩れしにくいほっくりとした味わいが魅力です

ささげと小豆(あずき)の違い

ささげと小豆(あずき)は、どちらもササゲ属ながら、種類の異なる植物。

見た目は良く似ていますが、ささげは小豆に比べると黒っぽい色をしています。

また、小豆は煮ると割れてしまうことがありますが、ささげは煮ても割れにくく、食感もしっかりとしているのが特徴です。

赤飯に小豆ではなくささげを入れる場合があるのは、かつて皮の割れた小豆は切腹をイメージするため、割れにくいささげを使って縁起を担いでいたからだ、ともいわれています。

4. 草餅

(1) 草餅とは

草餅(くさもち)は、蓬に代表される草を練りこんだ餅の一種。和菓子として扱われ、春の季語でもあるそうです。

現代では草餅に用いられる草とは主に蓬であるが、古くは母子草(春の七草のゴギョウ)を用いて作られ、名称も草餅でなく母子餅とよばれていた。餅に草を練りこむという風習は、草の香りには邪気を祓う力があると信じ、上巳の節句に黍麩草(鼠麩草、母子草)を混ぜ込んだ餅をこの風習は食べる風習が、中国より伝わってきたものと考えられており、平安時代には宮中行事の一つとして定着していたことが『日本文徳天皇実録』(9世紀成立)嘉祥3年(850年)5月条に記されている。

(2) 草餅の私的雑感

よもぎの新芽を使った草もちちは、母の実家が農家で、毎年春にたくさん作り、祖母が、バスに乗って我が家に届けてくれた。おいしかったことだけ覚えています。その祖母も、60年代の初めになくなり、その後、しばらくは叔父夫婦が作っていたように思うが、いつのころからか作らなくなったようです。近年の御団子屋さんのさんの草餅とは、全く違ったおいしさだったように、思います。

まず、味が濃いのです。プーンと香るヨモギの濃厚さ、それが、これまた濃厚な甘さの粒あんと一緒に頬張るうまさ、忘れられない味です。

堅さも、おいしさのポイントです。やわらかすぎが、かたすぎず、ちょうどいい食べごろの草餅は、絶品だと思います。

祖母は笹団子も作ってくれましたが、この祖母の作ってくれた草餅の、なんとも言えない香ばしい甘さこそ、私が甘党派になってしまった原点なのかも知れません。

5. のっぺ、雑煮の子

(1) のっぺ

全国各地に点在する「のっぺい汁」とは違い、新潟の「のっぺ」は汁物というより煮物である。里芋を主材料とし、野菜やきのこなどを薄味で煮たものにとろみがついているもので、青味にはさやえんどうが使われる。

にんじん、さやえんどう、こんにゃく、しいたけなどの具材のほか、里芋を加えてとろみをつけるのが特徴。お祝いの席ではサケやイクラをのせることもあります。家庭によって具材やだしの種類もさまざま。

のっぺは冠婚葬祭やお正月のおせちとしても並ぶ料理。

(2) 雑煮の子

「ご当地雑煮ほどバリエーション豊かにご当地性が示される料理はない。」と
 言われているそうです。里芋をいれることもあり、のっぺと似ていますが、やはり
 別物だと思います。我家の雑煮は、こってりした煮物風のときもあれば、とうふと
 コンニャク、イクラの入ったあっさり味のときもあります。

敢えてのっぺ、雑煮の子の違いを自論でいうと、とろみの多少、餅をいれた
 お椀の餅がおいしくなるか、どうか、ではないかと、思っているのですが。

6. 鮎、鮭などの川魚

みなさん、鮎の塩焼き、召し上がったことがあると思いますが、
 もしかしたら、その鮎、小ぶりで痩せていなかったですか。

大ぶりで、太った鮎は、全く別の魚類みたいです。たいへんに美味で、
 結構おなかがいっぱいになります。私は、最近、知り合いの方から
 ご自身で釣った鮎をいただき、やっと、その味に巡り合うことができました。
 今まで食していた鮎は、何だったんだろうと、思ってしまいました。

鮭も、そうなんでしょうね。長岡は、鮎も鮭も、採れる土地ですが、本当の味を
 知ってる人は、少ないのかも知れません。

長岡藩の殿様が献上品に
 用いたという話も、残って
 います。江戸時代後半、
 忠精公が蟬中職を
 勤めていたころの、
 献上品リストが
 見つかりましたので、
 転載します。

越佐歴史漫筆
 新潟経済社会リサーチセンター
 会報越佐歴史漫筆

年間を通して、鮭が、
 圧倒的に多いことが
 分かります。

表 1801～16年の長岡藩の献上品と献上先

月	献上品	献上先
1月	寒鰯	両御丸、老中、若年寄、御側衆 ×京都所司代 ×大坂城代
2月	鮭扱	両御丸、老中、若年寄、御側衆
3月	塩鰯	両御丸、老中、若年寄、側衆 ×寺社奉行 ×大目付 ×町奉行 ×勘定奉行 ×京都大坂町奉行 ×御用頭御留守居 ×御目付
4月	鰯紙鰯	両御丸、御用番
5月	丁鰯	両御丸、老中、若年寄、御側衆 ×町奉行
6月	清鰯	両御丸、老中、若年寄、御側衆 ×寺社奉行
7月	小豆、干鰯背	両御丸、老中、若年寄、御側衆
8月	番鮭	御本丸(1・3番) 西御丸(2・4番)
9月	藜漬鮭	両御丸、老中、若年寄、御側衆
10月	子籠鮭	両御丸、老中、若年寄、御側衆 ×京都所司代 ×大坂城代 ×寺社奉行 ×御留守居 ×大目付 ×町奉行 ×勘定奉行 ×京都町奉行
11月	筋子	両御丸、老中、若年寄、御側衆
12月	塩引鮭	両御丸、老中、若年寄、御側衆

両御丸は本丸(将軍)・西丸(継子)を指す
 ×は長岡藩主が老中在任中は送らない先
 【新潟市史】通史編1から引用