

24. 名張の食文化

名張市は、四方を山に囲まれた盆地であり、昼夜の寒暖差の大きい盆地特有の気候と、豊かな水の恩恵を受け、四季の変化に応じて、旬の食材を生かした料理が地域独自に生まれてきました。食の成り立ちは、人々の生活と密接に関係しており、健康や安全を願い、縁起と結びついたものも多くあります。名張の食文化を知ること、四季折々の食材を生かして生活を営んできた、先人の知恵や工夫を学ぶこともできます。



豆腐田楽

串にさした豆腐にみそをつけて焼いた料理です。名張は海が遠く、新鮮な魚介類が手に入りにくかったため、畑でとれる大豆で加工品を作り、食べてきました。



ひの菜

かぶの一種で10月から12月に収穫され、おもに漬け物に加工されます。滋賀県日野町がおもな産地ですが、滋賀県から三重県、京都府にかけて栽培されています。



のっぺ

里芋・ごぼう・にんじん・大根など、根菜類を使った料理です。普段の食事はもちろん、お祝い事や集会など、たくさんの方が集まるときによく食べられています。



ちまき

子どもの日(端午の節供)に、子どもの成長を祝う食べ物として各家庭で作られています。餅を茅の葉で包みこみ、ゆでたり蒸したりしてきな粉をつけて食べます。茅の葉をきれいに巻き上げるのにコツがいり、うまく巻かないと葉の間から中身が飛び出してしまいます。

ちまき【→P57】



ふきだわら (さびらきごはん)

田植えはじめの日に、その年の「作業の安全」と「大豆のように大つぶの米がとれますように」との願いをこめて作り、田の神にお供えました。「さびらきごはん」を熱いうちにふきの葉に包んだものを「ふきだわら」といい、塩味の豆ごはんにふきの香りがほのかに移ります。田植えの時に食べられています。



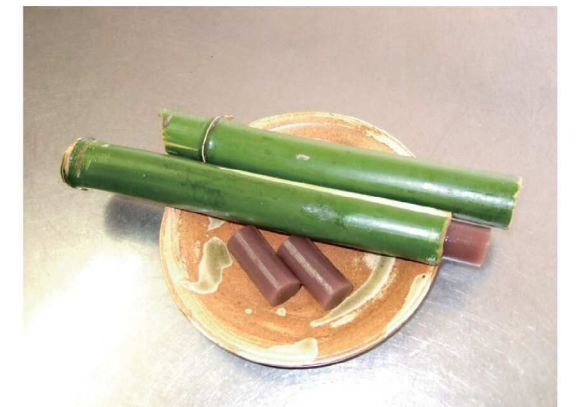
いわし寿司

名張は山里中心の地域なので、海の幸は手に入りにくいものでした。そのため、人がたくさん集まる時や祭りなど、特別な時にご馳走として作られた料理です。



はまぐりのお吸い物

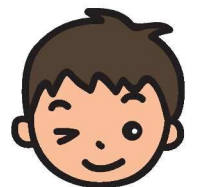
毎年2月8日には、春を呼ぶ名張の「えびす祭り」が行われ、はまぐりの店が立ち並びます。昔は、海の幸と山の幸が交かんされ、その名残で今もはまぐりが売られています。はまぐりのお吸い物は、はまぐりを入れ塩で味付けをした簡単なお吸い物です。



竹ようかん

名張の夏祭りでは、名物「竹ようかん」が売られます。若竹の節が底になるように切り、砂糖と寒天を混ぜたものや、そこに小豆あんを混ぜたものを竹に注ぎこんで冷やし固めたものがあります。食べ方には、こつがいります。

名張の郷土料理には、丁稚ようかん、きりこなどもあります。他にも調べてみましょう。



きりこ【→P69】