

みんな「食べて」大きくなった

217

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

のしあめ

えべっさんの縁起あめ

年の瀬になると神様が身近になる。日本人の暮らしには八百万の神の感覚が息づいている。

新年になると初詣に出かけ、やがて迎えるのが十日えびす。十日えびすは日本古来の福の神、えびす様を祀る祭りだ。関西では「えべっさん」として親しまれる。

えべっさんでは縁起物を飾った福笹や熊手などを求める人々で境内は大変な人出となる。そして和歌山の十日えびすで欠かせないのが「のしあめ」。

のしあめは紅白のあめを棒状に伸ばし「の・し」の字形にねじったあめで、和歌山発祥で、ほぼ和歌山だけで発達してきた十日えびすの縁起あめだ。「の・し」形には、紀北地方で使われていた和歌山弁の語尾につく「のし」を語源とする説がある。筆者の祖母は紀の川流域の人であ



つたが「ええ天気やのし」「そやのし」などと言っていた。また伸し、延し、熨斗にかけて長寿や繁栄を願う意味が込められているとの説もある。

伸びやかに「の・し」とひらがなで表現したあめ。人々の繁栄を願う考案者の職人さんの思いが見えるようだ。

作り続け、十日えびすの期間には境内や露天商はもとより、氏子、地域の学校の保護者会、婦人会、周辺のお店などがこぞって売る縁起物として地域に定着してきた。和歌山独自の風物詩だ。

「のしあめを作っているのはうちだけになった」。そうおっしゃるのは本町のうみの製菓さん。あめ屋さんの三代目だ。和歌山市には戦後、あめ屋さんが35軒ほどもあったという。「家(本町)からJR和歌山駅までの間にも5、6軒はあった」という。2キ^ロもない距離だ。彼が学生時代の80年代初めの頃、和歌山の商店街にはまだ古き良き商人の町の息吹が色濃くあった。

大坂(阪)という一大商都に近く海運業も発達していた紀州藩では木材加工、漆器、醤油、菓子、あめなど、手仕事による付加価値型加工産業が発達し、それは紀州の文化になった。

作業場にかがった。新年の十日えびすに向かつて製造の最盛期。色鮮やかなのしあめがあふれていた。のしあめの工程は昔ながらの手作業だ。最初にあめ炊きには温度と粘度の見極めが重要で「ブツブツ」という音と泡立ち、味見で頃合いを見る」と、職人技の核心部分である。

「食べますか」と、ご主人が冷却して固まったあめをひとつまみ口に入れてくれ

た。甘く、やさしくたちまちに幸福が広がる美しい味であった。



経験が大切な地道な作業だが「商売繁盛しますように」と願いながら作っている」と。そして「楽しいですよ」とも。職人さんが少なくなっている現状で、「頼むで」と神社からも言われている。

「バブルの影響もなく生き残った」という言葉が印象に残った。手作りが主で手が及ばない隙間産業だからとおっしゃるが、そこが日本中が超近代化の嵐の中で生き延びてきた条件なのだろう。そして大事なこと。この商いは地域の伝統的な記憶と結びついた文化を食べる菓子だからだろう。つくる人と商う人と求める人が祭礼を仲介として結びついている。紅白の縁起あめ、おそらくここにも神様がいます。おおらかな招福の神様だ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
【プロフィール】

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。
専門は農村社会学、地域再生学。内発的発展、食
料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などが
テーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロ
ジェクト研究もマネジ
メントしている。熊野方
面には年間30〜50日は
訪問し研究する。



十日えびすの和歌山名物

うみの製菓

《のしあめの工程》



① 砂糖と水あめを中火で煮沸かす。さらに140℃の強火で加熱し水分を飛ばす

② 透明な水あめを密め引きで高速回転させ空気を含ませ白くする

③ 一定の長さに切りねじって「のし」の形に仕上げる

④ 炊いたあめを冷却板に流す

⑤ 約10gの白のあめの塊に赤いあめのパウダーを付けコーティング用あめで包む

⑥ 板に縁起物と一緒に貼り付ける

⑦ 50〜60℃まで冷ます

⑧ 長〜き伸ばし〜く

小型ののしあめ。チョコレート味、サイダー味もある
■次回は1月31日(土)付掲載予定