

全国の豆雑煮と、 香川のあん餅雑煮

豆・豆料理探検家 五木のどか

●日本各地の雑煮しらべ

新型コロナウイルス感染症の蔓延が止まらない。2020年の年末～2021年の年始にかけ、日本中が例年には無い年越しとお正月を過ごした。おせち料理の売上が伸びたと聞けるが、各家庭の味であるお雑煮はどうだったのだろうか？

昨年末、学生さんから届いた拙著「豆なブログ」への問合せを機に、全国の豆雑煮について調べてみた。確認には、プレジデント社から発行されている粕谷浩子さんの『お雑煮マニアックス』という本を活用させていただいた。

この本によると、きな粉や納豆・豆腐を入れる雑煮に加え、餡や豆を用いる雑煮があると知る。大きく分けると二つ。鳥取・島根および佐渡島・神島の「ぜんざいのような雑煮」と、香川・大分の「あん餅雑煮」である。ぜんざいとあん餅、どちらも小豆が使われている。加えて島根県大田市には、すまし仕立てに丸餅を入れ、甘くした黒豆をのせる雑煮が作られていると知った。



粕谷浩子著『お雑煮マニアックス』

●実家の「あずき雑煮」

振り返ってみれば、私は幼少期から福岡県八女市の実家で、甘くしない小豆入りの雑煮を食べて育った。丸餅と小豆以外に、昆布・椎茸・スルメ・鶏肉・大根・人参・レンコン・ネギなどが入る具だくさんの雑煮。大晦日に父がハサミでスルメや昆布を細かく切り、元旦に母が雑煮を作ってくれた。

諸々の食材が醸す出汁に、とろけかけた餅、餅にくっ付いた煮くずれ始めの小豆…。当たり前と思って育った小豆入りの雑煮は、かなりレアもので、隣近所とは異なった。父方の祖母の郷里の流れを汲むものらしいが、半世紀以上たった今、その地である福岡県朝倉郡の東峰村（旧：宝珠山村）役場にお訊ねしても、残念ながらあずき雑煮を作る家は見当たらないようである。

● 奥村彪生先生の雑煮話

2018年1月、京都府立大学で開催されたリカレント講座で、伝承料理研究家の奥村^{あやお}彪生さんの講義をお聴きした。「雑煮は『一味同心』の食べ物である。開運を願い、縁起をかついだ食べ物を一つ鍋で煮て、心をひとつにする。家族、親族で分かち合って食べる聖なる食べ物である」という話に共感を覚えた。先生は、小豆汁文化圏の出雲や松江・鳥取などで食べる「あずき雑煮」、高松・丸亀では「あん餅雑煮」を食べるとスライドを交え紹介してくださいました。

その1年前に、私は偶然にも北大路VIVREの催事「おいしいお雑煮祭り」で香川県風の「あん餅雑煮」を味わっていた。白みそ仕立ての雑煮に粒あん入りのあん餅雑煮に驚き、舌鼓を打った喜びは忘れられない記憶として残っていた。

● 郷土料理研究家の十川時子先生を訪ね、高松へ

豆を使うお雑煮調べ、出雲・鳥取のぜんざいのような「あずき雑煮」も魅力的だが、できることなら香川県の高松市と丸亀市あたりで食べられる「あん餅雑煮」について、本場の味を実食してみたいと思った。

香川県庁と高松市役所に電話を入れ、あん餅雑煮と香川の豆食文化についてお訊ねする中で、十川^{そがわ}時子先生をご紹介いただいた。郷土料理の研究に半世紀以上をついやし、あん餅雑煮と「しょうゆ豆」に於いても香川県で第一人者として知られる方である。

2020年師走、県庁農政水産部からの紹介で、軽くお話を聞きするくらいのつもりで電話を入れたところ、十川先生が作られるあん餅雑煮を実食させていただけることになった。年明けの約束を取り付け、スケジュールは二転三転したものの、念願叶い1月9日に高松市に足を踏み入れることができた。

十川先生のご自宅であん餅雑煮を作る過程から見せていただき、更に詳しい話を伺った。2016年に自主出版された『絆 次世代へ伝えたい さぬきのふるさと料理』という冊子にも、あん餅雑煮について4ページ+αの記述が



十川時子著『絆 次世代へ伝えたい さぬきのふるさと料理』

ある。

同書にある香川県農業経営課の調査では、「まんばのけんちゃん」「かきまぜずし」などと並び、あん餅雑煮は現在も家庭で作られる郷土料理の上位である。県を代表する料理、伝えていきたい料理の1位と2位を、あん餅雑煮としょうゆ豆が占めていた。県民にとって思い入れの深い料理に、小豆とそら豆が密接に関わっていることをうれしく思う。

●十川先生の「あんもち雑煮」

あん餅雑煮には、いりこ出汁・白みそ・人参・大根・青のりが入るのがオーソドックスなスタイル。

いりこ出汁は、うどんの出汁にも活躍する伊吹島の良質ないりこが、十川先生の雑煮にも使われていた。人参は香川の金時人参の輪切りを「初日の出」に見立て、大根は「家族が仲よく円満に過ごせますように」と丸い輪切りが数枚入る。米麴を多く使う白みそは、米の収穫が安定しなかった讃岐地方で“ハレ”の日だけに用いられる貴重な食材だった。仕上げにトッピングするのは青のり。ネギはネギ坊主ができるから葬儀や不幸を連想、青菜は菜を食う＝泣くの語呂合わせから不幸を連想すると、香川では古くから控えたのだそう。

そして、肝心のあん餅。どうして、香川雑煮にあん餅が入ることになったのか？ サトウキビ栽培に成功した香川で、明治の頃から砂糖が作られるようになったものの、当時は貴重品だったため、「せめて正月だけでも」と砂糖を使ったあずき餡を餅で包み、雑煮に入れたのが始まりだとか。

ちなみに香川県には6つの雑煮が入り混じる。あん入り・あん無し、甘いあんこ・塩あん、赤みそ・白みその組み合わせだ。塩あん餅は、瀬戸内海沿岸の塩田が栄えた地域ならでのあん餅である。

加えて、十川先生の雑煮には、3cm×4cm×1cm厚みくらいに切った「木綿豆腐」が、あん餅に沿わせるように入っていた。「家囲いができるくらいに成功するように」との願いが込められている。白みそ・あん餅・大根・豆腐…、神さまに捧げる神聖なものとして具材には白が多く用いられた。

雑煮が出来上がるまでの間にたくさんのエピソードを教わり、「いただきます！」の頃には、食欲140%の感覚で箸を付けた。青のりといりこのふわりと広がる磯の香りに、白みそのやわらかな甘さ。大根をつまんで、白みそを

吸った豆腐を切り分け口にする。あん餅を端っからかじると、白みそをまとう餅の味がやさしく広がる。お餅を食べ進むにつれ、白い汁にあんこが溶け出す。白みその甘さにあんこの甘さが加わって、二層の甘さが絶妙に入り混じった。

あん餅雑煮の付け合せに添えられたしょうゆ豆も、十川先生が手づくりされたもの。甘醤油に鷹の爪の緩やかな辛みがアクセント。おかずとしても、お酒のアテにも好まれる郷土料理だ。2粒、3粒、大粒のしょうゆ豆は、噛むほどに醤油の旨みが口いっぱいになる。雑煮、しょうゆ豆、柚子大根を交互に味わい、餅とあんこが溶け残る雑煮の汁を飲み干して、しあわせな満腹感を得た。



あん餅雑煮を作る十川時子先生



十川先生作 高松の「あん餅雑煮」

●商店街の甘味処で「あん餅雑煮」を味わう

取材後、せっかく高松を訪ねるのだからと調べた2軒のお店を訪ねてみた。観光客が普通に食べられるあん餅雑煮も知りたかった。高松市役所観光交流課でもお聞きした百間町の『甘味茶屋 ぶどうの木』と、そこから徒歩2分ほどのところにある片原町の『和風喫茶 エビスヤ』である。

ライオン通りにある『ぶどうの木』では、一年を通してあん餅雑煮が提供されている。しょうゆ豆も添えられた白みそのあん餅雑煮は、観光客が本場・高松で初めて味わうのもって来いだと思う。冷凍で全国発送してもらえるのも、こちらの甘味茶屋ならでは。あん餅雑煮を一度も食べたことがない人が、自分で食べてみるために取り寄せするのもいいだろう。

次に訪ねたのが、ことでん片原町駅に近い『エビスヤ』。赤飯と餅販売の『エビスヤ本店』に隣接する和風喫茶で、あん餅雑煮がいただける。「雑煮に使うあん餅は、杵つき餅でないとき煮たときに流れてしまう」と説明書きに

あった。

エビスヤ本店で餅を買い、お隣の喫茶であん餅雑煮を味わう。老舗の風格ある落ち着いた雰囲気の中で、あん餅雑煮を待つ。エビスヤの雑煮は青のりが別添えで出てきた。刻んだ青のりやおおさではなく、長さのある青のり。自分で掛けることで、まるで好み焼きの上でかつお節が揺れるように、温かな雑煮の上で青のりは香り高くフィッシュダンスを踊る。青のりは、かつて四万十川の川のりが使われていたが昨今は穫れなくなり、淡路の川のりを使っている。

滋味豊かな白みそ雑煮は、不思議なくらいするすると喉をくぐっていった。蒲鉾が入っていたのも、この店の特徴。香川県で金時人参が収穫される10月末頃から3月頃まで、あん餅雑煮を堪能できる。



甘味茶屋 ぶどうの木「あん餅雑煮」 香川県高松市百聞町2-1



和風喫茶 エビスヤ「あん餅雑煮」 香川県高松市片原町2-2



●香川のお接待文化

十川先生を訪ねる途中、駅からご自宅に向かう車の中で大きな溜め池の脇を通った。香川県では少ない水を賢く活用するために、いくつも溜め池が造られ暮らしに根付いていると聞く。そして、四国と言えお遍路さんの

八十八カ所巡り。十川先生のお住まい近くには、第八十番札所の讃岐國分寺があった。

この辺りでも昔から盛んに、お遍路さん参りのお接待が為されてきた。私も、その恩恵に預かった。先生は電話でお訊ねしたあん餅と金時豆の天ぷらを用意して、お手製の白みそやしょうゆ豆も持たせてくださった。「さぬきくらげ」の白黒、香川のお菓子、調理用の腕カバーや頭巾、みかん、持ち帰り用のエコバックに至るまで、この上ないお心づかいをいただいた。

そして何より、取材日程調整に寛容に応じてくださったことに、心から感謝している。初回は強風のため、岡山から香川に向かう快速マリンライナーがストップし、香川に入れなかった。延期した日は緊急事態宣言と重なり、前倒しで受けてくださった。先生のご協力なしに、今回の高松取材を完遂することは叶わなかった。

後日、先生の食材を使って、友人達に高松で見覚えたあん餅雑煮を振る舞った。2人とも「初めて食べる」「あん餅雑煮、美味しい」と喜んでくれた。



十川先生に分けていただいた香川食材

●豆入り雑煮を広めたい

最初に載せた『お雑煮マニアックス』には、大分県の国東半島あたりですまし仕立てのあん餅雑煮を食べると知った。熊本には納豆をからめる雑煮があり、奈良では白みそ仕立ての雑煮に別添えしたきな粉をまぶすと書かれていた。宮崎の豆もやし雑煮、熊本の水前寺もやし雑煮、徳島県祖谷地区の岩豆腐をのせる「うちがえ雑煮」、茨城県常陸太田市のほんのり甘い豆腐すり流しを加える雑煮など、豆つながりの雑煮も多数掲載されている。

NHKの朝の番組で、出雲の老舗旅館で出される塩小豆雑煮を見た。一見するにぜんざい。砂糖は使わず、藻塩で味を調えるそう。自分でも真似て作ってみたが、脳がぜんざいと認識し、口が慣れるまで違和感に包まれた。

そして自分でも全国の友人知人に問いかけ、豆雑煮について調べてみた。鳥取県倉吉市あたりは正月に甘いぜんざいに丸餅を入れ、雑煮代わりに食べるそう。石川県七尾市中島町には雑煮が存在せず、代わりに小豆ぜんざい

を食す家があると聞いた。福岡県大牟田市にも、あん餅雑煮を作る家があるようだ。茨城県つくば市の叔父の家でも、未だに甘くない小豆入りの雑煮を作っている。

豆の主要産地である北海道や東北には、間違いなく豆雑煮があるはずだと推測して何人にも訊ねたが、残念ながら存在しなかった。海の幸、山の幸に比べ「豆は売るための作物であり、家では食べなかった」というのが理由のようだ。

諸所の話を耳にし、地域の食材を活かし神仏への感謝を込めた特別なご馳走として作られた雑煮は、女性が嫁ぎ先に伝えることもあれば、男性が転居先にもたらすこともある「ふるさとの味」「おふくろの味」だと実感した。

2021年の正月は元旦と鏡開きに、高松のあん餅雑煮を作らせていただいた。こうして覚えた雑煮もまた、生ある限り作り続けるだろう。そして、亡き祖母が長男の嫁である母に伝えたあずき雑煮を、残していきたいと思った。

雑煮もおそらく、ラーメンと同じくらい自由度の高い料理だ。全国の豆雑煮を訪ね歩くことと並行し、自分でも豆を使ったアレンジ雑煮のレシピを増やしたい。好きな豆を入れた汁ものに餅を入れ、それを豆雑煮と称すれば、その人の雑煮となり、作り続ければ「我が家の味」として根付くだろう。

高松に出向き、郷土料理であるあん餅雑煮を味わったおかげで、雑煮に対する発想が広がった。この原稿を読んでくださった豆を愛する人たちが、ふるさとの味と共に、豆雑煮を身近なものにしてくださることを願っている。



福岡県八女市の「あずき雑煮」



自作の「赤えんどう入りミネストローネ雑煮」