

「マーマー」の 食卓彩菜

「この度は、「毎日のお惣菜」頒布会をご利用いただきまして誠にありがとうございます。」

7月号
平成29年
7月
ひと品、まごころを込めてお届けいたしますので、味付けやメニュー、サービス等についてお気軽に点がございましたら、同封のはがきなどで、ご意見や感想等何なりとお寄せください。卓彩いますよう、宜しくお願い申し上げます。



「おやすめ入付」 「金婚漬」

「ペッコ」は「ちよっと、又は小さい」、「おやすめんせ」は「お休み下さい、又は休んでいって（寄って）いって、おやすみなさい」という意味の花巻弁です。題字は「ちよっと、ここで休んでいって」という意味です。

夏の食欲の落ちる時期になると、お客様から「漬物をメニューに入れてもらえないかしら」というご要望が寄せられることがございます。そこで、お送りできない代わりに、今回は花巻の名産品のお漬物を紹介させていただきます。

その名も「金婚漬（きんこんづけ）」と縁起の良い名前です。漬物床の中で、時が経てば経つほど良い味が出てくることから夫婦になぞらえて「金婚」漬とした説と、三陸で取れるキノコと呼ばれるナマコに似ていることから名づけられたという説があります。もろみ醤油に漬けた人参やゴボウをシソと昆布で巻き、芯をくり抜いて下漬けしたウリ（よく使用されるのはカリモリウリ）の中に、きっちり詰め、味噌に漬けた漬物です。

薄味ならば1か月ほどで食べることが出来ませんが、よく漬ければ美味しいということもあり半年以上、中には数年樽に漬けておくこともある様です。起源ははっきりとしませんが、江戸時代の終わり頃には食べられていた様で、農家の保存食でありました。昔は、どこの農家でも味噌を手作りしており、味噌の発酵を促すためにキュウリや大根などの野菜を入れることも多く、その延長で生まれたものとされているようです。中に詰め物をした漬物は、他の地方でも数々ありますが、昆布も使っているのが特徴で、しょっぱい味が寒い東北らしいお漬物だと思えます。輪切りにして食べますが、なかなか上手く切れない方にはスライスされた物もありますので、便利です。刻んでおにぎりの具にしてもよいですよ。静岡に住んでいる私の叔父は、「お茶漬には、これだ！」と花巻に来た際には必ずお土産に買っていきます。子供の頃、お茶に入れた、ちよっと塩気が抜けた金婚漬と塩気の入ったお茶と一緒に食するのが好きでした。現在は健康志向もあり減塩した商品などもある様ですので、お好みの物を探してお召し上がりになってみてはいかがですか？通販でご購入できるお店もあります。



大迫あんどんまつり 弘前ねぶたまつりと共演

花巻だより

先月号で花巻市大迫(おおはさま)を紹介しましたが、今月号も大迫の「あんどんまつり」をご紹介します。毎年お盆の8月14日・16日の二日間開催される伝統行事です。今年も14日に、宿場町400年の記念として青森県弘前ねぶたまつりの山車と共演します。「あんどんまつり」は、およそ200年前、江戸時代の天明(1781~88)・天保(1830~43)と続いた大飢饉で餓死した人々を供養するために、大迫の僧侶が信者の若者と共に行灯(あんどん)を手に引き回ったものが始まりと言われ、明治頃には「南無阿弥陀仏」と書いた大行灯を大八車に乗せ香花で飾り、鉦(かね)や太鼓を鳴らして歩くようになり、現在のような姿になったようです。かつては14日・15日・16日と山車の出し物(題材は武者絵や歌舞伎の演目、仏画などが描かれます)を作り変えて運行していましたが、現在は15日は休み、二日間の開催です。上若組・若衆組・下若組・川若組の4台の山車が「ヤーレ、ヤーレ」の掛け声とともに、太鼓や笛のお囃子を鳴らしながら町内を練り歩きます。時折、山車を止め「よおおい、よおおい、よおいさあ、よいさ」で終わる「音頭上げ」も歌い手で歌詞も違い、その競演も見ものです。辻を使い四方に山車が散った時は、神楽などの郷土芸能の演舞の他、大迫音頭などで見物客も参加できる催しもありますよ。おでんせ(お出で下さい)大迫へ!