

ただ今、 道産子修行中!

まさごのりこ北海道魅力発見録

～その5～

～北海道おせち料理談義～

真砂 徳子

フリーアナウンサー



あこがれのタコちゃんウインナー。包丁の先でタコの形に切れ目を入れた真っ赤なウインナーは、今にも踊り出しそうな様子で、友人の弁当箱に収められていた。その傍らには、ハンバーグやミートボール。ケチャップたっぷりのチキンライスもあり、それはそれは華やかだった。それに比べ、煮付けや、漬け物、おからといったおかずが並ぶ我が弁当。味付けの基本が醤油なだけに、彩りが何とも地味なのだ。派手な演出を好む子供時代。母には申し訳ないけれど、蓋を開けるたびに、しょんぼりとした私の弁当の思い出である。

子供の洋食好きは、今も変わらない。東京近郊の小中学生400人を対象にしたある調査によれば、好きなおかず第1位はハンバーグ。2位はカレー。3位は、ギョウザ。以下、スパゲッティ、鶏の唐揚げ、シチュー…と続き、肉や脂を使う洋食が全体的に人気が高い。

この傾向は、おかずばかりではない。ここ数十年で日本人の米の消費量が減っている。1962年、私たちは年間一人当たり120キロの米を食べていたそうだ。しかし、2000年には、その半分の60キロと、日本人の米離れは顕著なのだ。

このように、日本人の日本食離れが進む一方で、世界では「日本食」の価値が見直されていたようだ。1960年代のアメリカでは、第二次世界大戦後の経済成長でもたらされた食生活により、医療費の膨張が深刻となっていた。1977年、その解決に向け世界規模の調査をまとめた『国民栄養問題アメリカ上院特別委員会報告書』、委員長の名前をとって「マクガバンレポート」といわれる報告書には、食事と健康の関係について、こう記されている。

「巨額の医療費用を投入しても国民が健康になればいい。しかし事態は反対で、このまま推移すれば、アメリカの国家が病気のために破産する。さまざまな慢性の病気は、肉食が中心の食事が原因のものであり、医学では対処できない。理想の食事は元禄時代以前の日本の食事である。それは、精白しない穀類を主食とし、季節の野菜や海草、近海の小魚を副食とする」

このレポートをきっかけに、世界的な健康食ブームが興り、寿司、天ぷら、そばなどの日本食は、もっとも体に良い「食」の代表として、世界中で、好んで食べられるようになったという。

その頃、ファストフード店の前に行列を成しはじめたのが日本人。地味な弁当を憂いた私もしかり。そういえば、今日の朝食も…。ああ、「灯台下暗し」とは、よく言ったものだ！

さて、2007年の幕開け。お正月ともなれば、食卓には、やはり「おせち料理」である。まめ（健康）な暮らしを得る「黒豆」。よろこぶの「昆布巻き」。「数の子」は子孫繁栄。「田作り」は五穀豊穡を願う。そして、金運を示す「きんとん」はもともと「金団」と書いたそうだ。食に込めた一年の計。伝統料理の由来を知り、地域によって餅の形や具材が変わるお雑煮談義も、おせち料理の楽しみのひとつである。

ところで、調べてみると、北海道のおせち料理の由来は、多彩であることに驚く。

「きびを交えて白金、黄金」これは、正月料理をうたった十勝地方に伝わる開拓者の詩の一節。当時は米作りが無理な気候条件でありながら、米無しの食事は考えられない移住者たちは、育てた穀物を主食の補いとし、買った米をできるだけ節約しながら大切に食べたそうである。正月の餅は「白金、黄金」。開拓者の希望がうかがえる。

にしん漁でにぎわった漁師町の晴れの日には、くじら汁が食卓にのぼった。くじらはにしんを浜に追う豊漁のシンボル。そこで、別名「恵比寿」と呼ばれ、人々は、大漁の願いを込めて、あえてお正月にいただいたということだ。商業捕鯨が禁止されて以来、くじら料理を食べる機会は少なくなったが、くじら汁は大切な食文化として、今も北海道の食卓に伝えられている。

道南・松前では、年明け前に、おせち料理を食べる風習もある。これは、旧暦では、日没をもって次の一日が始まるとされる東北や北陸の年取膳に由来すると言われるが、この地域には、東北地方の漁師が頻繁に来ていた場所が少なからずあるそうだ。

米どころ・上川では、「餅が無ければ、祭りではない」と正月のみならず、晴れの日には必ず餅を味わった。また、くず米を利用した「寒もち」や米の粉で作った粉もちも、農閑期の保存食や食事の準備がままならない農繁期の忙しい時期なども考えた日常食として食べられた。

なるほど、開拓の地・北海道。かつての移民政策で、北陸、東北、九州と全国各地の人たちから、

それぞれのふるさとの豊かな食文化が持ち込まれた。となれば、北海道は食の宝庫だけでなく、食文化の宝庫とも言えるのだろう。

そして、入植した和人により、「お正月」は、アイヌの人たちにも伝えられた。静内地方のある家庭では、アイヌ語で「ムンチロ」と言われるアツヤ、「メンクル」と言われるイナキビで餅をつき、アイヌ伝統のお祝いの汁物「キナオハウ」を飲みながら、正月を迎えたそうである。そこには必ず、ヒエなどで醸造した「トノト」という酒が添えられ、この酒作りでは、必ず神に祈りが捧げられたそうだ。自然の恵みは神の恵みとするアイヌの信仰。飽食の時代の今こそ、真価を発揮することを実感する。

ところで、汁は醤油仕立て。具材は、鶏肉、にんじん、大根とネギやキノコ類。餅は、角形で焼いたもの。その上に細かく刻んだ柚子の皮を添えるのが、母に教えられた我が家のお雑煮である。出身地を垣間みる典型的な関東風だ。いつか私もこのお雑煮を教える日がくるのかしら。気づけば今年も、昨年と同じ想いを胸に、正月の台所に立つのであった。



profile

真砂 徳子 まさこのりこ

フリーアナウンサー。

埼玉県出身。明治大学文学部卒。新潟テレビ21アナウンサーを経て、北海道に移住。ニュース、バラエティ、情報・教養番組などテレビを中心に幅広く活躍。2005年独立し、真砂事務所を開設した。<http://www.masagonoriko.com/>