

～ユネスコ食文化創造都市「鶴岡」に伝わる～

つるおか伝統菓子

「鶴岡雛菓子」「笹巻」「とちもち」

鶴岡市は、山・里・川・海の変化に富んだ地形を有し、四季折々の多様な食材に恵まれています。江戸時代には、徳川四天王筆頭酒井家が治めた荘内藩の城下町として、明治維新以降は庄内地域の中心的な都市の一つとして、文化、産業など様々な面で地域を牽引してきました。

2005年10月、平成の大合併により現在の鶴岡市が誕生して以降、各地域で伝統的な食文化の保存と継承、また豊富な食材と多様な食文化を活かした創造的な取組が行われ、2014年12月に国内で初めて「ユネスコ食文化創造都市」の認定を受けました。

ユネスコ食文化創造都市に相応しい食・食文化は本市の中に多数存在しますが、その中でも歴史的・文化的価値や技術的価値が高い伝統的な菓子＝つるおか伝統菓子について紹介します。

鶴岡雛菓子

鶴岡雛菓子は、当地域の食文化を象徴する菓子として、独自の発展と菓子職人の技術が継承されてきたものです。雛菓子といえば、一般的には菱餅や雛あられが有名ですが、鶴岡では盛菓子（落雁やあめ）や生菓子（練切）が雛菓子の主流となっていて、現在でも菓子職人の手によって、春の節供を華やかに彩ります。

鶴岡市では3月3日や月遅れの4月3日の雛祭りに、雛人形に鶴岡雛菓子が供えられます。鶴岡雛菓子は大きく分けると2つの形式があり、一つは京菓子を踏襲したと言われる「盛菓子(右上写真)」で、これは「菊一」と呼ばれる打ち物(落雁)の上に、打ち物のお多福・鯛・ぜんまい・筍などに加え、飴のひざおりや波などを配したもので、菓子というよりも飾り物と言ったほうがふさわしいものです。昔はこの形式の雛菓子が主流となっていました。現在では盛菓子を製造する菓子店は少なくなっています。

もう一つの形式は生菓子(練切：右中段写真)で、鯛や海老のほか、桜鱈・庄内柿・温海かぶ・民田なす・サクランボなど、鶴岡の特産物を色鮮やかにかたどったものです。近年はこの練切で作る雛菓子が主流となっていて、市内の菓子店ではそれぞれの菓子職人が技術や発想力を高めあっています。

江戸時代から受け継がれ、独自に発展してきた鶴岡の食文化に相応しい「鶴岡雛菓子」。ぜひ、多くの方にお雛様の鑑賞とともに、鶴岡雛菓子の技術や歴史、文化を感じていただければ幸いです。



落雁による雛菓子（昔の主流）



練切による雛菓子（現在の主流）



雛飾りの前に飾られる鶴岡雛菓子（左：落雁 右：練切）



海外の方も菓子職人の華やかな技術に興味深々。

地域の特産物を模した可愛い雛菓子が特徴的



とちもち

とちの実の実は栗とよく似ていますが、栗とは違い、そのまま食べることができません。それを食べることが出来るようにするための技術、知恵、工夫が鶴岡では継承されています。それが「灰汁抜き・灰汁利用」です。この灰汁文化は、鶴岡の食文化を語る上で、切っても切り離せないものです。

とちもちの灰汁文化の代表的な食べ物であり、つるおかの伝統的な菓子とも言えます。とちもちが完成するまでには、とちの実の収穫から水晒し、乾燥、灰汁抜き、皮むき等いくつかの行程を経て、ようやく「とちもち」を作ることができます。

鶴岡市では、とちの木を共有で管理している地域もあり、とちの実が豊富に収穫できることから、昔からとちもち作りが盛んです。特にとちの実をふんだんに使った濃厚なとちもちが絶品です。市内産直施設では午後になると売り切れとなるなど市民にも観光客にも人気があります。



とちの実の収穫から灰汁抜きの加工を経て、とちもちが出来るまで

とちの実の皮剥きは一一つを手作業で行っている。



一見、栗と同じように見えますがそのままでは食べることが出来ないのがとちの実。



とちの実をふんだんに使った独特の風味のある鶴岡のとちもち

笹巻

鶴岡の笹巻は「とちもち」と同様、灰汁を利用して作る伝統的な食文化として受け継がれています。端午の節句の行事食として食されてきた「笹巻」は、灰汁を利用することで、保存がきく独特の食感のある黄色い笹巻となります。断定はできませんが、230年以上の歴史を持つ食べ物と考えられます。

庄内地方の北部に位置する酒田市では灰汁を使用しない白い笹巻が主流となっていて、同じ庄内地方でも、灰汁を使う黄色い笹巻が主流の鶴岡市とは作り方が違います。同じような地域で作り方が違うという点も興味深いと言えるのではないのでしょうか。

灰汁を使うことで、保存期間が長くなり、また食感もプルンとしたゼリーのような鶴岡の笹巻。巻き方も様々あり、地域や家庭で継承されています。最近は、保存がきくこともあり産直施設等で販売されています。ぜひ、ご賞味いただくとともに、ご家族・ご友人へのお土産品にどうぞ！



同じ灰汁を使った笹巻でも巻き方はいくつかあります。写真上は「こぶし巻」写真下は「三角巻」



海外出身者にとって、初の笹巻づくり体験。灰汁に浸したもち米を上手に笹の葉に詰める作業。

