



# 鶴岡のあんかけ文化

料理・宿坂本屋9代目当主  
石塚 亮

「キョーレツな甘いあんにニラ、シヨウガ、そして魚。もうびっくりしています」うちのあんかけを食してこういつていたのは、20数年前の京都の老舗料亭「瓢亭」の十四代目主人の高橋英一氏です。高橋氏は

当時、鶴岡市の冬のイベントで鶴岡芽生会が主催した「寒鱈とトークパーティー」のゲストとして来ていただいた一人でした。この庄内、鶴岡の「あんかけ」、その時まででありまえに食していましたが、実は類稀な料理かも知れないと思ったのはこの時でした。

ここ庄内鶴岡では「ごま豆腐」、「くるみ豆腐」、「ずんだ」、「鱈」と呼び名こそ変わりますが、みな同じ味のあんを 사용합니다。それには「ゆで卵」、「ゆり根」、「茹でたうどん」、「茹でたそうめん」、「ゆでニラ」など好みによって添えられ、

天盛てんせいにおろししょうががのりです。どちらかというとハレの時に食される料理で、ちよつと大袈裟にいえば愛されている料理といってもいいでしょう。

私は、食文化は残さなければと伝えなければとかがというのではなしに、行事にしてもしつらえに聞き伝えられたことが拠になり、それに自分なりのものを加えていくものだと思います。今まで(昔)はどんな準備をして、どんな形で行ってきたか定かな記録はなくとも、それは元の形とさほど遠いものではないと思っています、それが文化だとの確信でもあります。

「あんかけ」を自分の五感にてらしてみると、それぞれの思い出が重なり合うように存在します。「あんかけ」のあんを練るために自分の持

っている器量を注ぐ。材料は季節のもの。そして、自分自身の好みを加えて仕立てます。

うちの店の「あんかけ」を紹介します。具はごま豆腐(4分の1)、ゆり根、モロヘイヤうどん(ごま豆腐サイズに丸める)、旬の魚の身、ニラ(緑の彩りとして)、あんは少し多めに、そしておろししょうがの天盛、という具合です。大切にしているのは食べやすさ。そして四つのおんかけを一口ずつ楽しめることです。春は鱈、秋は鮭、冬は鱈と、季節は魚で感じてもらいます。

あんかけを食すにあたって注意したいことがあります。あんはとて甘く、このあんかけを食べた後に吸物などをいただと、お湯を吸っているような感じになってしまうのです。お膳全体でいうならば、「あんかけ」はデザートと同じように後

半の方にいただくのがいいかもしれませんが。実際には、女性のお客様は食事の最初に食して、あんかけのあんののびを確認して評価したりします。一方、男性のお客様は宴会の終わり頃、小腹がすくころに食されるようです。いずれにしても鶴岡においてあんかけは、お酒を召し上がる方でも、ほとんどの方があんかけを食していかれるようです。また、鶴岡にはお膳ののったたくさん料理をその場に残さず持ち帰る食文化もあり、持ち帰ることのできないものはきっちり食べたいか、それも鶴岡らしい文化だと思えます。料理を家にお土産として持ち帰って喜ばせよう。この「持ち帰り」の食文化は、私の好きな文化の一つでもあります。

## 坂本屋のあんかけのあんの作り方

### 材料

水 ..... 300cc  
酒 ..... 50cc  
砂糖 ..... 20g  
濃い口しょうゆ ..... 大さじ2

水溶き片栗粉  
片栗粉 ..... 25g  
水 ..... 大さじ2



### 作り方

- ① 片栗粉は水で溶いておく。
- ② あんの材料を合わせて火にかけ、2〜3分沸騰させる。火を止めて水溶き片栗粉をかき混ぜながら少しずつ加える。
- ③ 再び火を入れ、全体がなじんだら火からおろしてよく練って粗熱を取る。

※しっかり練ることで照りと粘りが出る。

