

こんにちは。文化財課の児玉です。もうすぐそこまで冬が近づき、温かい鍋料理がおいしい季節となりました。

先日、青森大学及び小樽商科大学との共同開催による人材育成講座があり、その講師として招かれました。「縄文クッキング～どんぐりのひつつみ鍋を縄文土器で食す～」と題した料理教室に近い体験型の講座です。

「ひつつみ」は、青森県南部や岩手県に伝わる郷土料理で、「引っ摘む」から転じた方言といわれています。その名の通り、手でちぎった（ひつつまんだ）小麦粉（こねたもの）を鍋に入れ、好みの具材とともに煮込んだ鍋料理です。

今回の講座では、縄文時代の主食の一つと考えられる「どんぐり」（あらかじめアク抜きしたもの）を、参加者の皆さんにすり潰してもらい、それを塩とともに小麦粉に混ぜ、耳たぶほどの硬さを目安に、水で調整しながら、手でこねる作業を行いました。こねた小麦粉は、ラップをかけてしばらく寝かしておきました（その間、講座ではシカ肉を黒曜石で切って、食す体験もしました）。



縄文クッキングのようす

鍋の具材のうち、お肉はカモを選びました。三内丸山遺跡では、縄文前期中葉の泥炭層から、骨などの動物遺体が各種発見されています。哺乳類では約17種類で、ノウサギが約半数を占め、ムササビもそれに近い状況となっていますが、現代においては入手が困難な材料ばかりです。しかし、約15種類もの動物遺体が発見された鳥類では、ガン・カモ類が半数以上を占めていたので、今回、カモとしたわけです。

また、遺跡から、キノコの形をかたどった土製品がしばしば出土していることから、たくさんのキノコを鍋に入れました。選んだキノコは、ハタケシメジ、マイタケ、サモダシ（主に津軽地方で使われているナラタケの地方名）の3種類です。

野菜類は、三内丸山遺跡から、ゴボウ近似種の種子が見つかったので、ゴボウを使い、また、春に採取した山菜を塩漬けして保存できるゼンマイやフキも鍋に入れました。

最後に、カモやキノコ等の出汁がきいたスープには、藻塩で味を調えました（かくし味で、少しだけ醤油も加えました）。「藻塩」は、文字通り海藻を使用して作った塩のことで、ホンダワラなどの海藻に海水をかけて、天日干しにし、塩がたくさんついた状態のものを煮詰めるなどして塩が作られています。縄文時代の遺跡からは、塩づくり専用の土器も出土しており、効率的に塩を作るために、海藻を使っていた可能性もあります。

さて、完成した縄文ひつつみ鍋のお味の方は、野性的な風味もありましたが、予想以上においしかったです。

皆さんも縄文時代に思いを馳せながら、オリジナル縄文料理を作ってみてはいかがでしょうか。