

こんにちは! 嘱託員の鈴木です。

現在、青森市民図書館は図書整理のため休館しておりますが、いよいよ来週15日の月曜日より開館します。歴史資料室では、この日から新しい館内展示を始める予定で、ただいま急ピッチで作業中です。

テーマは、「幕末の津軽を旅するー『御国^{おくに}巡^{じゅんらん}覧^{こっけい}滑稽^{うそ}噺^{つきげ}』の世界」。この本は、トリビアでも何度かご紹介しましたね。万延元年(1860)に一瓢^{いっぴょう}舎^{しゃ}半^{はん}升^{しょう}が書いた、江戸っ子の喜次郎兵衛と津軽生まれの弥太八が幕末の津軽領内を旅する旅行小説です。

今回は、彼らの歩いたルートを現在の地図に落とし込み、作品に登場する津軽の名所旧跡、珍しい風物、旅のエピソードなどをご紹介します予定です。

作品中には、いくつか料理名が出てきます。その中には現在も青森で食べられているものもありますが、名前だけではどんな料理かわからないものもあります。「めらか竹」「ふのやき」、それから読み方はわかりませんが「皮目巻漬生加の積合せ」。どんな料理だったのでしょうか?

矢立峠から大鰐、黒石、浪岡と回り、青森の町を目指す喜次郎兵衛・弥太八と、浪岡の宿で知り合った権十の3人は、大豆坂街道の途中で一の沢の茶屋に立ち寄りました。一の沢とは現在の青森空港南側にあたり、実際にこの当時は茶屋があったといわれています。現在の王余魚沢を通る県道は浪岡ダムの北岸を通っていますが、かつての大豆坂街道はもう少し北側を通行していました。



喜次郎兵衛・弥太八の旅のルート
(一の沢周辺)

3人は、まだ昼飯には間がありましたが酒気がなくては面白くないと酒と肴を注文します。すると、ウドと身欠(鯿)の煮しめ、ガサエビの醤油煮が出され、仙台塩釜在の権十は「ゲジゲジの化け物」のようだとガサエビに驚きます。この小説の舞台は4月上旬の津軽、今の暦では5月上旬ですので、ガサエビの最盛期ですね！

ガサエビとはもちろんシャコのことで、エビとつきますがエビではありません。シャコは地方によって呼び名が変わり、私も青森に住んで初めてガサエビという言葉を知りました。

ところで、青森ではシャコを指す「ガサエビ」という名前も、北海道羅臼ではダイオウキジンエビ(大王鬼神蝦)を、秋田・山形県では秋が旬のクロザコエビなどを指すそうです。同じ名前でも土地により全然違ったものが出てくるのですね。

珍しい料理、見たこともない風景。江戸時代の旅は、テレビや雑誌などで旅先の情報を仕入れてから出発する私たちより、新鮮な驚きに満ちていたのではないのでしょうか。

