

No. 335【2018年12月14日配信】

高田名物・蕨餅—企画展示「幕末の津軽を旅する」より（担当：鈴木）

こんにちは、囑託員の鈴木です。

2週間ほど「幕末の津軽を旅する—『御国 巡 覧 滑稽 噓 盡 戯』の世界」の展示をお休みしておりましたが、13日より再開しました。そこでNo.327（10月12日配信）に続き、作品に登場する食べ物の話をもうひとつご紹介します。

津軽生まれの弥太八、江戸っ子の喜次郎兵衛、それに浪岡の宿で道連れになった塩釜の権十の3人は、一の沢の茶屋（現青森空港南側）で昼前から一杯やった後、入内観音を参詣し、小館村を過ぎて高田村に入ります。高田には名物の「^{わらびもち}蕨餅」を出す茶屋があり、3人はここでひと休みすることにしました。



入内観音堂

すると、弥太八は盆に乗せて置かれていた餅を、茶屋の婆さんが「これは餅の看板だ」というのに「看板でも血判でもひとつ3文と値がつけてあれば売り物だ」と3つばかりひとつかみに口に入れてしまいます。ところが、ひどい酸味で大変な匂いがし、残らず吐き出してしまいました。実は、それは4、5日前に作った餅で、あめて（傷んで）しまったのを大きく作り直し、見本として出しておいたものだったのです。「看板に出しておいたのを勝手に食べたのだから代金を払え」といわれた弥太八は、しぶしぶ代金を支払いました。

高田名物「蕨餅」、現在では耳にしません、明治9年（1876）に出された青森県の地誌『新撰陸奥国誌』の高田村の項に「蕨餅、当村の名物なり」と記されていますので、少なくとも明治の初め頃までは広く知られた名物だったようです。

蕨餅は、ワラビの根を打ちつぶし、水を加えて何度も漉し沈殿させたデンプン（ワラビ粉）から作られます。細いワラビの根からワラビ粉をとるのは、かなり手間のかかることでした。東北の各地では、菓子として食べられるだけでなく、飢饉の際には救荒食にもなりました。

高田名物の蕨餅がどのようなものだったのかはわかりませんが、ワラビ粉は色は黒いけれどもクズやイモからとったデンプンより腰が強く、どんな食べ方をしても美味しいのだそうです。ただし日持ちがしないので、「あめ」やすかったのでしょうね。