

わんこそばの起源(岩手県)

日本の都道府県でもっとも広いのは北海道ですが、二番目に広いのは? 答えは岩手県。この広い県の人口は約四百四十万人で、このうち百万人以上が内陸部の北上盆地に集中しています。「三ツ石さま」と呼ばれていた神が鬼を懲らしめ、二度とこの地を荒らさないという鬼の約束を岩に手形で残させた、というのが県名の由来とされます。

縄文時代は狩猟・漁労による豊かな地だったでしょう。蝦夷と呼ばれた人々の中心地で、八世紀末には大和朝廷軍と戦い苦しめたものの、征夷大將軍・坂上田村麻呂に滅ぼされ、蝦夷の多くは全国に移住させられました。



た。しかし、俘囚として残った者が半独立勢力を築き、盛衰の後、東北一帯を掌握したのは奥州藤原氏でした。豊かに産する黄金により、平泉時代を築いたのです。

鎌倉時代には甲斐(山梨県)から、甲斐源氏の南部氏が八戸(青森県)に移住し、現在の青森、岩手、秋田県地方にまで勢力を拡大しました。岩手県北部と青森県東部を「南部」といつたのは南部氏に由来します。岩手県と青森県の歴史的関係は複雑で、本稿「その二十四・青森県」でもふれています。

●噛まずに飲み込む

岩手県、なかでも盛岡や花巻など内陸地方に伝わる蕎麦のひとつが「わんこそば」。食べたことがないという人も、テレビなどで独特の食べ方を観ているはずです。わんことは「お椀」のことですが、その起源については、例によって、諸説あります。代表的な説は二つ。

祭りなどの際、地主が大勢の客に蕎麦を振舞う風習がありました。茹でたての蕎麦を一度に大勢に出すために少量ずつ椀に盛りました。普通に盛ったの

では蕎麦がいきわたる前にのびてしまいます。この方法が定着したとされるのが一説。

南部家当主が花巻市の宿で食事を所望したところ、椀に盛りつけた一口大の蕎麦が出されました。まずい物を出しては失礼と思い、まず一口の蕎麦を試しに出したのです。南部家当主は何度もお代わりし、それが定着したという説。

食べ終わるやいなや、給仕の掛け声と共に一口大の蕎麦が椀に放り込まれ、客が降参するまで続く。この独特の食べ方が定着したきっかけは、昭和三十年代はじめに花巻市で開催された大会からといわれます。全国から参加者を集め、何杯食べられるかの競争です。主に旅行者相手のパフォーマンスとして定着していったようです。

たくさん食べるためのコツは、麺つゆを飲まない、最初のうちは薬味を食べない、噛まないで飲み込む、ゆっくり食べないこと、だそうです。



早いもの勝ち!
ガスファンヒーター
レンタル
台数限定・期間限定



〈1シーズン〉
¥3,675 (税込み)



薬は対症療法
無理をしない生活

以前、多くの病気の原因が分かっていないと書きました。薬は対症療法であって、根治させるものではありません。それどころか、抗ガン剤や放射線治療が身体に悪いことは明白です。医者のなかにも、病気の原因は「生き方の偏り」という人がいます。重労働などによる肉体的・精神的ストレスが続けば、あらゆる病気になるります。無理な生き方を改めることが、病気の根本治療だという意見です。ゆるやかな生活に変えてガンを治した例も報告されています。

正月という1年のはじめ、自分の生活を考え直すのもいいかもしれません。怠惰になれというのではありません。のんびりしすぎると、ほんの小さなことが大きなストレスになり、かえってマイナスなのです。

★小松菜じゃこ豆腐炒め★

- 〈材料〉小松菜、ちりめんじゃこ、木綿豆腐
- ①小松菜を大きめに切って、サッとゆがいておく。
 - ②オリーブ油でちりめんじゃこを炒め、小松菜を入れて炒める。
 - ③チンしておいた木綿豆腐も加え、塩・コショウで味付け。しょう油も少々。



わが家の自慢料理
〈滋賀県東近江市 西澤いく子様〉

「わが家の自慢料理」にふるってご応募くださるよう、お願いします。採用された方には図書券をプレゼントします。