

おもしろ にいがた学

新潟方言・郷土史研究家 大田 朋子

プロフィール

新潟市出身（出生地は柏崎市）
東京で大学・研究室生活を経てリターン
雑誌記者、コピーライター、ライター、インタビュアーの仕事をするうちに、方言や習俗、歴史に魅せられ、研究、普及につとめる
心理学・新潟学等講師、経営学修士（MBA）
著書「独断大田流にいがた弁講座」（新潟日報事業社）
「おもしろ えちご塾」（恒文社）等

「甘い話」

ふふふ、春に誘われて今回は甘い話です。

食の宝庫新潟県は、コメ王国ゆえに、古来より米菓や和菓子の文化も根付いていました。新潟名物の甘いものといえば、「笹団子らて」という方も多いようですが、笹団子やちまき等の団子系や餅系は、かつてはおやつというより主食でした。

では、新潟を代表する甘い味覚、和菓子はなにか？

それは、ずばり「蒸しまんじゅう」、和のスイーツなんて言いまわしはいたしません、見せます越後名物和菓子の底力。

「なにね？まんじゅうかね？」「そんがんの、どこでもあるこてさ」「温泉やホテルの売店行けばいくらでもあるこって」「コンビニだって売ってる」という声もあるでしょうが、純然たる和菓子に位置づけられる甘味系の蒸しまんじゅうこそ、県内の食の豊かさを象徴するものだったのです。

恐るべし、新潟のまんじゅう、まんじゅう怖いの世界を覗いていこうと思います。

あなたは「越後三大まんじゅう」を御存じか！なに、知らない？いやっやいかった、講釈（新潟弁であだこうだと訳知り顔で解説するさまをいい、共通語の解釈とはいささかニュアンスが異なる）のし甲斐があるというものです。

まずは、県内北から、旧中条町乙（きのと）の「乙（きのと）まんじゅう」。歴史は古く文化元年（1804）の大昔、乙宝寺門前で製造した独特の酸味のある酒まんじゅうです。当主が浪速（今の大阪）で修業した秘伝の味は、まさしく門前市をなすの感があります。

次は城下町長岡、名物「大手饅頭」。とっちらとした独特の生地とコクのある黒砂糖の餡がどっしり入った酒まんじゅうは、文化2年（1805）のこれま

た大昔、牧野の殿様の御依頼によって製造を始めたという由緒あるものです（ナイショですが、重い赤ワインと合います）。

牧野の殿様は、大根の味噌漬けを小さなサイの目にしてアツアツのご飯に混ぜた「さくら飯」が好物だった話や、「一反食べたい」といったほど塩引きサケの皮がお気に入りだった伝説等々、甘辛両党、米百表にふさわしい食と因縁のあるお方です。

そして次は、柏崎の「明治饅頭」。こちらは、餡は県内でも珍しい白餡、それも芋ではなく白いんげんを使った上品な餡。薄皮との取り合わせが、先の大人や乙とはまた異なる大人の趣です（これもナイショですが、辛口シャンパンと意外と合います）。

三大まんじゅう以外にも、昔から県内温泉・湯治場には温泉まんじゅうがつきものでしたし、各地に、三条の「味噌饅頭」、新発田の「ごま饅頭」等々、御当地まんじゅうがみられます。

また、県内には昔から、仏事には必ずまんじゅうをつける習慣がありました。一人前は13個、おっきなまんじゅうの入った風呂敷包みを、よろけながら担いで帰ったという話も残っています。今でも所によっては、「まんじゅうをつけないと塩梅悪い（都合悪い）」とするところもあり、招く方も招かれる方も覚悟が必要です。昔は貴重品であった甘味は、先祖や魂の供養と、併せて今生きている者の癒しと活力の源であったかもしれません。ということで、ほら、あなたも、甘い話に誘われて甘味が欲しくなってくる……。ここで、ほっと一息つきましょて。

