

旬を楽しむ [いわて農・畜産品] 情報誌

いわて純情通信

IWATE PURE COMMUNICATION

2000. **6**

[No.3]

特集

暑い夏には…

岩手の麺をご家庭で

生産者探訪【岩手町】

「脇役から主役へ」 標高差を活かした大規模野菜栽培

いわて純情対談

味よく安全志向で
人気の岩手県特産 **「ナンブコムギ」**

いわて純情産品が当たる**「いわての味 プレゼント」**

純情トピックス

「いわて純情ファンクラブ」の設立・「いわて純情」ホームページの開設

暑い夏には…

岩手の麺を ご家庭で



伝統文化に新しい文化、そのミックスから生まれた岩手スタンダード。ルーツをたどれば別物と言われるかもしれないが、岩手県民の舌に鍛えられながらアレンジされ、今日に至った岩手オリジナル麺3品。この夏、どこにも真似ができない味をぜひとも家庭でご賞味ください。

暑い時こそ、
爽快な口当たり!!

「盛岡冷麺」

冷麺のルーツは朝鮮半島の北西、平壤です。本場の冷麺は「そば粉」と「でんぷん」、「小麦粉」が原料ですが、盛岡冷麺はでんぷんと小麦粉がベースになっています。県内の焼肉屋さんのほとんどは、「焼肉冷麺」の看板を掲げています。また、盛岡市郊外の大衆食堂でもメニューに入っています。これがよその街と大きく違う、本場の証です。しかも、これまで専門店や食堂でしか食べられなかった冷麺は、半生製品などの登場で気軽に家庭で楽しめるようになりました。チュルロンという麺の食感と、キムチとカクテキそしてスープとがまじりあつた奥の深い辛さがクセになる一品です。

【調理上の注意】

冷麺のゆで時間は1～2分、短ければ固めに、長ければ柔らかめに出来上がります。のびやすいので、煮たらすぐに冷やして召し上がってください。冷麺の必須アイテムといえば、キムチ、カクテキ、そしてフルーツです。キムチから出る甘さは、野菜の甘さです。決して砂糖の甘さではありません。そうすると、カクテキにもこだわってみたいものです。フルーツは、すいか、なし、りんごなど旬のものを準備しましょう。また、初めてお店でいただく場合は、「辛味は別」と言うのが無難です。食べながら足していきましょう。

素麺のようですが、 卵めんなのです。

「卵めん」
まず、タレをつける前に卵の風味が味わえ、タレにからまると層味わいが増す不思議な麺。それが卵めんです。今から三百年前、切支丹信者の松屋十蔵が江刺岩谷堂で、卵をふんだんに用いた独特の麺を作り、「蘭麺」と名づけて売り出したのが、現在の「卵めん」の始まりとされています。



岩手のそばといえは、
わんこそば。

「わんこそば」

わたがしや浅い平碗方言でわたがしに盛ることから出た名称です。一杯が二玉の三分のから五分の。かすりの着物にもんべ姿の給仕係(おたち)がふたを閉じるまでそばを放り込むのは、これがお客様への最大のもてなしだからです。

毎年全国大会が開催されるこのわんこそば、いろんな薬味と合わせながら、一度は挑戦してみたい一品です。

【調理上の注意】

機械設備の進んだ現在では、乾麺といえども本格的な手打ちに、味も風味も負けていません。まず、沸騰したお湯の中で、箸で八の字を描くように、ゆっくりと麺をほくします。中に細い芯が見えるようになったら、大きめのザルにすくいあげ、冷水で粗熱をとります。その後、手早く洗浄し、最後にボールなどに準備した冷水を一気に浴びせます。ウニをタレに溶かしからめて食べる、これが岩手の贅沢な食べ方です。



取材協力 / 岩手県乾麺工業協同組合

岩手県乾麺工業協同組合員の紹介

- | | | |
|----------|--------------------------|-----------------------------|
| 組合事務所 | 〒020-0066 盛岡市上田1-11-29 | ☎019-624-4736 |
| 冷麺工房 | 〒028-4303 岩手町大字江刈内3-22-2 | ☎0195-62-1757 |
| 【組合員】 | | |
| (株)小山製麺 | 〒023-0493 胆沢町小山字下野中2-5 | ☎0197-47-0434 ☎0197-47-0578 |
| (株)北館製麺 | 〒028-7533 安代町字吹田176-1 | ☎0195-72-2748 ☎0195-72-2132 |
| 府金製粉(株) | 〒028-4211 岩手町大字川口17-5-1 | ☎0195-65-2226 ☎0195-65-2181 |
| (株)戸田久 | 〒028-5312 一戸町一戸字前田168 | ☎0195-33-2551 ☎0195-33-2555 |
| (株)菊政 | 〒028-4211 岩手町大字江刈内10-9 | ☎0195-65-2216 ☎0195-65-2480 |
| 菅原製粉製麺工場 | 〒028-5711 二戸市金田一字野月177 | ☎0195-27-2815 ☎0195-27-3438 |
| (有)吉田製麺 | 〒023-1131 江刺市愛宕字朴ノ木130-1 | ☎0197-35-2719 ☎0197-35-6796 |
| (株)暮石商店 | 〒028-0083 久慈市大沢9-42-2 | ☎0194-55-3111 ☎0194-55-2460 |
| 岩手卵めん(株) | 〒023-1117 江刺市南大通り1-4 | ☎0197-35-4672 ☎0197-35-2312 |

岩手県
乾麺工業協同組合
からのお知らせ

【新製品】もりおか手延べうどん

【新製品】もりおか手延べうどん
この手延べうどんは、もりおかにこだわって、よりおいしく感じるコシが際立ちます。



公正取引委員会は平成十二年三月、「盛岡冷めん」の生麺類に「名産」、「特産」といった表示をすることを承認しました。これまで、「名産」、「特産」表示は、「さぬきうどん」や「信州そば」、「札幌ラーメン」などに認められており、「盛岡冷めん」は、甲州ほうとう以来、実に十六年ぶり、十番目の承認となります。これは、景品表示法が認める公正競争規約という制度を活用したもので、商品の不当表示を防止し、同業者の公正な競争を促すために業界団体が自主的に表示・景品ルールを作ることができたという制度です。岩手県乾麺工業協同組合では、昭和五十七年から家庭で楽しめる盛岡冷麺の試作に取り組んできました。同組合の盛岡冷麺の原料は、小麦粉が本県産ナンコムギを主体として、たんぱくも安全面が保証される国内産の物を使用しています。これまで、本場韓国での研修を重ね、また独自の製造方法に合わせて製造機械の改良を進め、製法特許を取得するに至りました。名産表示のために新たに定められた「盛岡冷めん」の製造基準は、岩手県で製造されたもので、原料には小麦粉でんぷんを使い、そば粉は不使用などがあります。こうして、「盛岡冷めん」を愛する方々には、名産表示を確認していただき、安心して召し上がっていただけるようになりました。



私たちのキャベツを
サラダ感覚で
味わってほしい



【岩手町】高橋義夫さん

脇役から主役へ



写真 / 右後から 高橋 義夫さん、長男の典さんの和枝さん、長男の利明さん、右前から お孫さんの日奈子さん、典さんのティ子さん



来月上旬に収穫予定の「いわて春みどり」

岩手県農協大型野菜経営者協議会
長の高橋義夫さんは、昨年の「第28回日本農業賞」の「個人経営の部」で大賞を受賞しました。
高橋さんとキャベツの出会いには約20年前、岩手町から片道約70キロメートル、往復4時間かかる川井村に25ヘクタールの土地を借り、標高900メートルの畑で栽培したのが始まりです。

柔らかい春系キャベツとの出会い

高橋さんがお住まいの岩手町は、戦前から「南部甘藍(かんらん)」の産地で、岩手県は日本の栽培面積と出荷量を誇っていましたが、輸送の問題などで県内の生産量は減少していきました。
高橋さんは、昭和51年から標高の高い畑でほうれんそうを栽培していましたが、その後、標高の高い畑ほど品質のいいものができることを発見し、白菜、キャベツなどの栽培を始めました。

当時のキャベツは寒玉(かんだま)と言われる硬くて葉がしつかりとしたものが主流でしたが、高橋さんは消費者からの「やわらかくて甘いキャベツが食べたい」という要望に応えるべく、春系はるけいと言われる多汁で甘味のある品種に着目しました。
川井村に借りた25ヘクタールの畑のうち10ヘクタールに初めて植えた春系キャベツは、高橋さんの思惑どおり見事なキャベツになりました。

「市場や消費者との信頼関係を築くには、安定的に出荷することだ」と高橋さんは言います。

消費地からの信頼獲得は、安定的な出荷から

規則正しくキャベツを出荷するためには、育苗に1か月、定植から出荷まで2か月、この3か月のサイクルを規則的に繰り返すことが必要になります。いつどのくらい出荷するかを決めてから育苗が始まります。
6月下旬から始まる収穫では、1日の収穫量が二〇〇〜二五〇ケース(1ケース約8個入り)にもなります。これを家族5名と近所の方々、総勢20名を超える人数で作業を行います。

「いわて春みどり」に王国の復活をかけて

本県産キャベツは生産量が少なく、市場からの評価が低くなっていました。
そこで高橋さんは、「今度のキャベツは、今までのもの寒玉とは違う。それをアピールし、新しい岩手のキャベツをイメージしてもらおう」と、本県産の春系キャベツを「いわて春みどり」とネーミングし、自ら牽引役となって市場への出荷を始めました。
現在、3つの品種が「いわて春みどり」ブランドで出荷されていますが、高橋さんは、このなかでも夏の暑さに強い「夏さやか」の割合を7割にして、さらに高い品質のキャベツを出荷する計画です。

高い品質は、「いわての大地」の標高差から

現在、高橋さんは、キャベツ以外に大根と白菜を栽培しています。その畑の面積は全部で45ヘクタール、実に東京ドームのグラウンドが30個も入る広さです。
キャベツの面積は、20ヘクタールです。これが、三六〇から七〇〇メートルの標高差のなかに配置されていて、いつでも甘くておいしいキャベツが出荷できるようになっています。

地理的条件を追求してきた高橋さんには言います。「キャベツの生育温度は高標高地が最適。夜温が下がるのがいい。当然虫や病気も出るが、それが時期に集中する。」

こうして消費者の皆さんに届けられるキャベツに高橋さんはある期待を持っています。それは、キャベツが主役の座に上ることです。これまではトンカツの添え物とか、お好み焼きの具といった脇役的な存在でした。「これからは、いわて春みどりのやわらかさと甘さをいかしてサラダとして味わってもらいたいんです。これが、「いわて春みどり」の特長だからです。
そんな、高橋さんが特に好きなのは、浅漬けとキャベツ入りのお味噌汁のことでした。



「日本農業賞大賞」の受賞カップ

知って得する キャベツQ&A

Q キャベツのルーツって何?

むかし、私は薬や観賞用でした。



地中海沿岸のギリシアやイタリアのローマが原産とされています。日本には江戸時代の中頃に入ってきましたが、当時は鑑賞用でした。実際の栽培は明治になってからで、戦前は「玉菜」とか「甘藍」と呼ばれていました。戦後は、国内で独自に改良が加えられて、現在のように一般的な野菜になりました。

Q キャベツの選び方のポイント?

春系は巻きが柔らかで弾力があるものが、寒玉では巻が固く重量感のあるものが多いキャベツです。半分に切ったものは、葉にすき間がないか確かめましょう。また、上部に割れ目が入ったり、根もとの切り口が黒ずんでいるものは古くなったものですから気をつけましょう。

Q キャベツはどんな栄養が詰まっているの?

キャベツの成分でもっともおおいののが糖質ですが、代表的な成分はビタミンUです。これは胃の粘膜を丈夫にし潰瘍を治す力を持っています。また、ビタミンCは外側の葉と芯の周辺で多くなっています。芯は、ぬか床に2〜3日漬けてコリコリと食べるという方法があるようです。

キャベツを使った ナイスアラカルト



キャベツのサラダをひと工夫

キャベツのバリバリサラダ



エネルギー135kcal
淡色野菜100g 緑黄色野菜55g (1人あたり)
(材料(4人分))
春キャベツ:1/4個、さやえんどう:25枚、スナックえんどう:15本、グリーンピース(正味):大さじ7、赤たまねぎ:1/4個、パセリ:1本
① サラダ油:大さじ2.5、酢:大さじ2、白ワイン:大さじ1、塩:少々、こしょう:少々

【作り方】キャベツは手で大きめにちぎり、塩少々(分量外)を振り、ひと混ぜしてしんなりさせておく。②さやえんどう、スナックえんどうは筋を取って、塩少々(分量外)を加えた熱湯でゆで、水に取って冷ます。冷めたら、スナックえんどうは半分に切っておく。③グリーンピースはさやかに出して、塩(分量外)を加えた熱湯でゆで、水に取って冷ます。④赤たまねぎは薄切りにし、⑤に加え混ぜておく。⑥水けをきった②③を④に加えてドレッシングを作り、⑦を器に盛り、⑧をかけていただきます。

キャベツとトマトの絶妙な味わい

キャベツミートソースかけ



エネルギー153kcal
淡色野菜150g 緑黄色野菜65g (1人あたり)
(材料(4人分))
キャベツ1/2個、ロリエ1枚、スープの素大さじ1/2、白ワイン大さじ1、ほうれんそう1束、にんにく1かけ、たまねぎ1/2個、にんじん1/4本、牛赤身ひき肉100g
① トマト水煮缶:1缶(400g)、スープの素:大さじ1/2、ロリエ1/2枚、塩:小さじ1/2、砂糖:少々
サラダ油:大さじ1

【作り方】キャベツはくし切りにし、平鍋ならべてロリエ、スープの素、白ワイン、水1/2カップ(分量外)を加えてふたをして火にかける。②煮立ったら火を弱め、15〜20分ほど煮る。③ほうれんそうは塩少々(分量外)を加えた熱湯でゆで、水に取って冷まし、1cm長さに切り、④の仕上げに加え煮る。⑤にんにく、たまねぎ、にんじんはみじん切りにする。トマトの水煮缶は種を取る。⑥油を熱し、にんにく、たまねぎを炒め、しんなりしたらひき肉を加えて炒める。⑦肉の色が変わったら、にんじんを加えてさらに炒める。全体に油がまわったら、⑧を加える。煮立ったら火を弱めて15〜20分程煮て、ミートソースを作る。⑨器に③を盛り、④のソースをかけていただきます。

資料提供: 社団法人全国野菜需給調整機構

〈いわて純情対談〉

岩手県乾麺工業協同組合理事長 高橋信教氏
聞き手ノフリーライター 佐藤和則氏

味よく安全志向で
人気の岩手県特産

ナンブコムギ

ソフトな弾力性が特徴

佐藤

「麺王国いわて」と自賛するだけあって、岩手の麺類には生麺から乾麺、半乾、燥麺に至るまで、あらゆるタイプの麺が勢揃いしています。それらの麺類や、ひつまみなどの材料となる岩手特産の「ナンブコムギ」の小麦粉が品薄だとか。人気の秘密は何でしょう。

高橋

岩手県内の小麦生産量は一千四百二十トンのうちナンブコムギは85%に当たる二千五百四十トン。しかし需要量はその二倍もあるといわれ、県内の製粉業者は他県の麵製造業者などからの注文は断っているほどと聞いています。

ソフトな弾力性があって、太くしてもコシツという固さがない。そして食味、舌の上に残る味のよさが好まれる理由でしょう。さらに噛むほどに出てくる香り高い風味があつて消費者からも好評です。

単価的に高くなりますが、本物を求める人に品質で応えられる。それがナンブコムギです。

伝統的な健康安全食品

佐藤

消費者の安全志向の高まりにもマッチしていますね。

高橋

輸入ものにはポストハーベスト農薬(注)の危険性が指摘されています。収穫後に



す。収穫後に品質劣化を防ぐために使われている農薬の残留がいますが、これに対して地粉はそのような心配はありません。それどころか、ビタミンEを含む胚芽を残したまま製粉していますから健康にもいい。胚芽のもつ独特の香りも残っています。

また、乾麺は添加物を一切使っていないので、一番の安心できる商品です。

岩手の自然が育む「麺王国」

佐藤

製法にもいろいろ工夫されているようですね。

高橋

乾麺は、自然乾燥にかぎります。ナンブコムギ本来の味が出てくるからです。岩手には、良い原料がある。そして水



がいい。岩手の自然が麺の味に凝縮されています。だから自信を持って売れるのです。

これからは、ナンブコムギの増産を生産者に呼びかけながら、若年層向け、そして本物志向の方にも応える商品開発を進めながら、季節にこだわらない食べ方の提案なども行っていきたく考えています。

「今後、少子化が進み、トータルで消費量は減少の一途をたどるはず、そんな中で麺製品に消費者を引きつけるためには、今以上の工夫と努力が必要である。」と高橋理事長さんは熱く語ります。



ポストハーベスト農薬とは

ポストハーベストアプリケーション。直訳すると「収穫後農薬」です。長い時間をかけて運ばれてくる輸入小麦などの穀物やオレンジ、レモンなどをカビさせず、虫をつかせないために防カビ剤、殺菌剤、殺虫剤などが収穫後に直接かけられています。

読者の声

今回は2月号について読者の方々からのお便りの一部をご紹介します。



2月号の肉料理三昧は思わず「ゴクン」ともおいしそうでしたネ。岩手の野菜が2種類紹介されていましたが、ガルギールという野菜は首都圏ではまだ見たことがありません。栄養が高そうなので、一度味わってみたい食材です。次回は純情野菜を多く利用した料理を是非紹介して下さい。

東京都新宿区(女性)

No.2を初めて拝見。数ある県の広報誌の中でも最高の内容で面白く拝見いたしました。願わくば観光案内をひとつくらい一緒に載せていただけると尚内容が充実してくると思います。今号で岩手県のよさを発見しました。

横浜市(男性)

「肉料理三昧」、「生産者探訪」、「いわて牛」をおいしくいただき読みました。三重県は「松坂牛」ですが、きっと「いわて牛」も味は「ばつぐん」でしょう。今度岩手へ行った際には、賞味したいと思っています。

四日市市(男性)

いわて純情通信をはじめて見ました。写真がとってもよいですね。いわて牛、酒造りがよくわかりました。また、ガルギールを食べた事がありません。一度食べてみたいです。

安城市(女性)

裏面の「旬香秀読」の写真はとっても気に入りました。心がなごみます。岩手の良さが感じられ1度おとずれたい気持ちになりました。

大野城市(女性)

飲食店でたまたま「いわて純情通信」を拝見しました。今後、更に内容を充実させ、よりたくさんの人に見てもらえるものになるよう期待しています。どんどん、そして上手にいわてをPRして欲しい。

盛岡市(女性)

編集部ではあなたの声を募集しています。純情産地いわてや、いわて産の農畜産物などに関するご意見、リクエスト、ご感想などなんでもドシロシお寄せ下さい。

宛先
〒020-8570 岩手県盛岡市内丸10-1
岩手県農政部農産物流通課内
「いわて純情通信」編集部行

1 いわて純情米
「鉄人・ひとめぼれ」
[10名様]

昨年、3月から4ヶ月間九州地区に限定して販売した「鉄人・ひとめぼれ」。ご好評をいただき、さらに延長して販売いたします。また、岩手県でも7月から新しい装いで販売することにいたしました。(財)日本穀物検定協会の食味ランキングで6年連続して最高の「特A」をゲットしています。

[いわて純情米-鉄人ひとめぼれ(5kg)]
提供 / いわて純情米推進協議会
☎019-651-3111 内5734
☎019-651-7172

デザインは、九州限定販売用のものです



岩手の広大な大地に育まれた純情産品。

いわての味 プレゼント

岩手県には、雄大で緑豊かな自然と人情味溢れる県民性を育む風土があります。その恵まれた自然と風土から生み出され、素朴で温もりを感じさせる数多くの特産品には、人々の真心と日本のふるさととしての「味」と「技」が込められています。そのなかから、今回は厳選した旬の3品をプレゼントいたします。

●応募方法【官製ハガキに】ご希望商品の番号と、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、あわせて「いわて純情通信」に関するご意見、「希望をお書き添えの上ご投函下さい。」

●宛先・〒020-08570
岩手県盛岡市内丸一〇一
岩手県農政部 農産物流通課内

いわて純情通信 プレゼント係

●応募〆切：平成十二年八月八日
(当日消印有効)

●当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

2 名産
「盛岡冷めん」
[5名様]

独自に考案した製造工程で製法特許を取得。材料は県産の小麦粉を主体とし、国産のでんぷんも使っています。冷麺のルー、朝鮮半島では家庭料理として親しまれていますが、盛岡の焼肉屋さんの味を手軽に家庭でお楽しみいただけます。

[盛岡冷めん(5食分)]
提供 / 岩手県乾麺工業協同組合
☎019-624-4736 ☎019-624-4737



3 前沢牛(焼肉用)
[5名様]

肉のうまみと、鮮やかな霜降りが特徴の前沢牛。全国枝肉共励会で幾度も日本一に輝いています。前沢町の気候風土に適した素牛づくりと、それを前沢牛に育てるためのデータの蓄積。「肉の芸術品」ともいえる前沢牛は、恵まれた自然のなかで1頭ずつ丹精こめて育てられた、最高の和牛です。

[前沢牛(400g)]
提供 / JA岩手ふるさと菜旬館
☎0197-41-3360 ☎0197-41-3361



いわての味プレゼント
当選者からの
たより

2月号プレゼント
「ツタン乾麺セット」
北海道追分町
五十嵐 晴子さん



家族や親類などみんながめずらしがってとても興味をもち、お昼に食べたいと言われました。よくわからない野菜ですがおいしかったですし、自然で安心して食べられるのがとてもいいと思います。

(また、岩手県産の)ぶどう100%ジュースはとてもおいしかったです。今回初めて美容と健康の自然派食品があると知り、もっと身近に口にできればいいと思います。食べてなくなってしまうと、もう一度食べたくなるような気がしますが、なかなか売っていませんから、もっと北海道に来てPRしてほしく思います。

写真：初夏の中津川(盛岡市)

純情トピックス

「いわて純情ファンクラブ」の設立

このたび、県内の生産者と消費者の皆様との「顔が見える関係」を大事にしながら、より一層愛される農産物を提供していくと、「純情産地いわて」を応援して下さる方々との情報交換を行う「いわて純情ファンクラブ(入会金、会費無料)」を設立いたしました。

「いわて純情ファンクラブ」に加入していただいた方には、本誌「いわて純情通信」をはじめ、各種イベントの開催案内、県産農産物の販売情報などをお届けしたいと思います。

なお、加入していただいた方々には、各種

アンケート調査などへの協力をお願いいたします。

入会をご希望される方は、「いわての味プレゼント」へ応募する際に「入会希望」とご記入していただくか、「いわて純情ファンクラブ」事務局までFAX等にて住所、氏名、電話番号をお知らせください。

「いわて純情ファンクラブ」事務局
☎019-629-5732
☎019-651-7172



「いわて純情 ホームページの開設

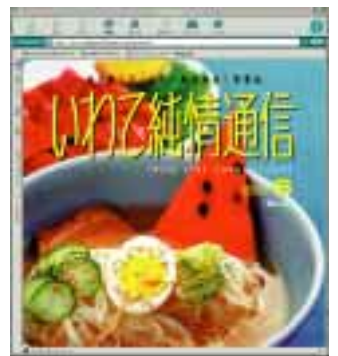
<http://www.nougyou.kitakami.iwate.jp/news/>

このたび、「いわて純情通信」編集部がある農産物流通課では、岩手県の農産物や特産品などを紹介するホームページを開設いたしました。

このホームページでは、これまで発行した「いわて純情通信」のバックナンバーのほか、県内の特産品、産地直売所などの情報を掲載しています。

また、ネット上で「いわて純情ファンクラブ」の加入手続きができるようになっていきます。

皆様のアクセスをお待ちしております。



いわて銀河プラザ
〒104-0061 東京都中央区銀座5-15-1 南海東京ビル1F
☎03-3524-8282 ☎03-3524-8286

岩手県東京事務所
〒100-0014 東京都千代田区永田町1-4-1
☎03-3581-0341 ☎03-3581-0214

岩手県大阪事務所
〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田1-3-1-900
大阪駅前第一ビル9F
☎06-6341-3258 ☎06-6348-9505

岩手県北海道事務所
〒060-0001 北海道札幌市中央区1条西2-2-1
北海道経済センター4F
☎011-231-6635 ☎011-251-7908

岩手県名古屋事務所
〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル4F
☎052-263-7280 ☎052-263-7383

みちのく夢プラザ
〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神2-8-3-4
住友生命福岡ビル1F
☎092-736-1122 ☎092-716-2037

旬香秀読

しゅん か しゅう とう

ササ濁り、ササ機嫌。

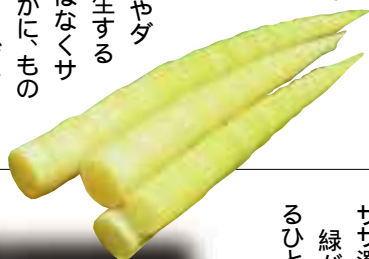
熊笹の筍は姫筍ひめたけと呼ぶ。

不動の滝「安代町」

竹と笹。その相違は皮を見ればわかると知った。竹の皮がタケの成長に伴ってはがれ落ちるのがタケ、いつまでもくっついてはがれないのがササなのだといふ。

ということとは、八幡平をはじめ東北地方のブナ帯からアオモリトドマツやタケカンバの林にかけて密生するネマガリタケは、タケではなくササといふことになる。確かに、もの本によると、本名はチシマササとある。

地上に出た茎が地をはつうつのびてから上に立つので、東北地方の人たちはネマガリタケと呼んできた。熊が出るよつなとこに生えるので、昔



手ではクマササと呼ぶことが多い。ただ、このクマササは、九州や関西地方に自生し、庭園用に植えられているクマササとは全く異なる。あちらのクマササは、葉に縁取りのある「隈笹」である。

こちらのクマササは、熊が出るから「熊笹」なのだ。

この熊笹の筍は、旬の味だ。ササだから茎は太くはならず、したがって筍も親指ほどのもので、人々は姫筍(ひめたけ)と呼ぶ。この姫筍が八百屋の店先に並びはじめた。さうそく、茹で上げた姫筍を肴に、ササ濁りでササ機嫌になる。緑がまぶしい初夏の訪れを実感するひとときである。