

# 大館の歴史散歩

食と生活を訪ねて ⑩

## 漬物

大館地方は、十二月の初めから三月ころまで雪の中での生活が続く。長い冬を安心して過ごすには、食料と燃料の蓄えが非常に大切で、その準備は夏から始められた。

昔は交通も不便で、冬期間は青物はほとんど手に入らなかった。この間、食生活に欠かすことのできなかったのが漬物（「ガッコ」）である。各家庭では当座用から貯蔵用まで、大きな桶にいくつも漬けて込んだ。その中で最も一般的で、長期間保存がきき、種類も豊富なのが大根漬けである。



軒下に干された大根はまるですだれのように

変えていた。カタ大根漬けは、七月ころに種をまいて秋に収穫したカタ大根をよく洗い、葉のつけ根から切り取って十本くらいを縄で結び連ね、雨が当たらず日当たりよい、軒下などにつるしてよく干す。それを、こぬか、塩、ザラメ、黄色の食紅を混ぜたものと合わせて桶に漬ける。食べる時期によって干し加減、塩加減も違ってくるが、干し方が不十分だと酸っぱくなってしまふ。長大根漬けは、ホウリョウ大根を十日ぐらい干し、生干しになったものをこぬかと塩で漬ける。ナタ漬けにはホウリョウ大根やトックリ大根を使う。生のまま皮をむき、鉦で食べやすい大きさに切って甘酒と塩を混ぜ、ふたをして重しをするのだが、薄氷が張った桶から取り出したばかりのナタ漬けは、なかなかおいしいものである。

大根のほか、ナスやキュウリ、フキ、サシドリといった野菜や山菜も塩漬けにして食べた。また初冬には、海から遠い大館地方にあつても、大量に捕れていたハタハタを何箱も買い、ご飯や麴と塩を混ぜて漬け、冬の間食べた。春、

ハタハタを食べつくすころにはニシンが捕れるので、塩と麴やこぬかに漬け込み、田植えのときに食べたりもした。

婦人たちは自家製の漬物を重箱に入れて持ち寄り、集まった人々に食べてもらう。みんなが持ち寄って余ったものは持ち帰って味わい、どこそこは良くできているなどと評価するのである。

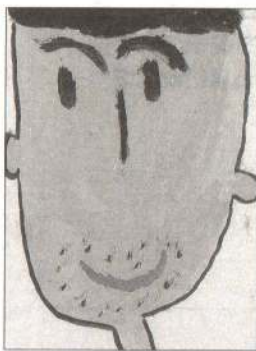
昔のようにみそ汁と漬物で大量のご飯をかきこむということはなくなったが、今もなお、漬物は自家製食品として母から娘へ、姑から嫁へと引き継がれている。我が家の味として作り方が秘伝とされてきたのも、「おふくろの味」といわれるゆえんである。

市役所史跡探訪会

## ちびっ子ギャラリー おとうさん



はたけやま こうせいくん  
いっしょにスキーをやるんだ。じょうずなんだよ



いまの かなちゃん  
トランプとかしてくれるの。やさしくてだいすき



こんどう ゆうたろうくん  
虫もへっちゃらだし、なんでもできちゃうんだ

## 花岡幼稚園

## 広報 おおだてがヒント



- ▽問 題
- ①市の公共下水道、4月から新たに供用開始となるのは何銭?
  - ②市へ提出する申請書の一部(200種類)に押印が不要となるのは何月から?
  - ③市民菜園の受け付けは3月1日何時から?
  - ④市の奨学生、募集人数は何人?
  - ⑤市民保養所「峠の家」は何月いっぱい休館?
- ▽応募方法
- はがきに住所、氏名、年齢、性別、答え(例
- ①
  - ②
- を書いてご応募ください。

- ▽締め切り
- 2月24日(金) 当日消印有効
- ▽応募先
- 〒017大館市字中城20番地
- 広報おおだてクイズ係
- ※全問正解者の中から抽選で5人に、広報特製・秋田犬のテレホンカードを贈ります
- ▽1月16日号の答え
- ①午前8時
  - ②34万5443円
  - ③2月2日
  - ④大滝温泉スキー場
  - ⑤2月1日
- ▽1月16日号の当選者
- ・小笠原健人さん(下代野4区)
  - ・菅原美津子さん(羽立)
  - ・柳沢真由美さん(白根山団地)
  - ・石田妙子さん(大下町)
  - ・畠山ユミ子さん(二ツ森)
- ※応募総数79、全問正解者74