

# 大館の歴史散歩

食と生活を  
訪ねて ⑤

## 納豆とみそ

納豆は東南アジア一帯に普及しているが、その原産地は中国の雲南省あたりだろうといわれている。日本には、奈良朝時代に「唐」に留学していた僧侶によって、納豆の原形である加塩納豆が伝えられたとされている。それが「納所の僧の豆」であり、「納豆」の名の由来である。今、日本で食されている納豆は、後三年の役（一〇八三〜一〇八七）の時、八幡太郎義家の兵が煮豆をわら袋に詰めておいたものが糸引き納豆になったものと伝えられている。



今も使われているみそ作りの道具  
鳥潟陽さん（本郷上）所有

江戸時代になると「振り売り」や「棒手振り」と呼ばれた呼び売りの行商がはやり、なかでも納豆屋と豆腐屋が朝一番の早起きを競っていたそうである。

納豆は、大館においても昭和四十年代前半のころまで各家々で作られ、貴重なたんぱく源として食されていた。作り方は至って簡単で、煮豆をよくすいたわらつとで包み、雪中のシビで囲んだ空洞に密閉する。この状態で五日ぐらいうると出来上がる。

みそは、大豆に他の穀類を加え、麹と塩を加えた発酵食品である。

みその発祥は古く、紀元前三百年代に、中国において有用糸状菌を培養した麹というものが作られるから、しょうゆ等とともに開発されたものである。その後、仏教が伝来した六世紀から七世紀にかけて高麗人によってみその製法（朝鮮流）が日本に伝えられ、天平勝宝五年（七五三）に中国のみそが唐僧の鑑真和上によりもたらされている。

みそも、大館では、昭和三十年代後半まで多くの家で作られていた。自家製みその作り方は、秋に

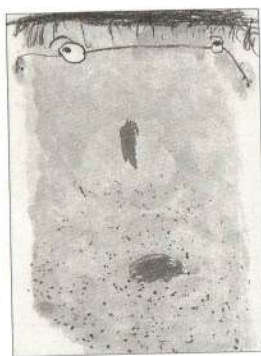
収穫した大豆を翌年の農繁期前に「ハギリ」という背の低いおけにひたす。次に、大きなみそ煮がまですて煮て、大きなうすに入れ、「ゴベ」というわら製の物を履いてつぶす。これを玉にして天井につるしたり板を敷いて並べたりしておく。このみそ玉にかびが生えてきたころに、麹と蒸したうるち米を合わせて作った甘酒とみそ玉、塩を混ぜて出来上がる。こうして出来たみそは、今日、日常食として使用されているが、「みそすり坊主」、「金山みそ」といった言葉が残っており、精進料理を重んじる寺院から各地に広まったことを示している。

市役所史跡探訪会

## ちびっぴギャラリー おとうさん



きじや けいすけくん  
かおにどろんこをぶつけたところをかいいたんだよ



すがわら ゆかりちゃん  
どろぼうごっこをしてあそんでくれるの



つきおり みきおくん  
うみへ、さかなつりにつれてつてくれるんだよ

葛原保育所

## おおだてがヒント

### クイズ

#### ▽問題

①大館地区多目的ドームのオープン予定は何年度？

②8月15日現在の市の中の水稲作況指数は？

③9月1日満100歳の誕生日を迎えた阿部ヨ子さん。子孫は何人？

④大館の方言でアオシシという動物は？

⑤みそを作る時、大豆をひたす背の低いおけを何という？

#### ▽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

9月26日（月） 当日消印有効

#### ▽応募先

〒017大館市宇中城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、特製「秋田犬」のテレホンカードを贈ります

#### ▽8月16日号の答え

①8月1日 ②416粒  
③9月15日〜18日 ④外川里美さん ⑤切り株

#### ▽8月16日号の当選者

・梅井テツエさん（南ヶ丘）  
・斎藤幸三さん（相染町）  
・佐藤優美さん（一心町）  
・奈良延子さん（猿間）  
・藤井洋二さん（桂城）

※応募総数51、全問正解者36