

横手の伝統的な食文化の保存

横手の伝統的な食文化は、雪の多い長い冬を越すために食料を確保しなければならないという問題を解決するために発展した。この問題を解決するのが、穀物などの作物を数ヶ月間保存することができる発酵である。横手では、蒸した米や大豆をはじめとした穀物にアスペルギルス・オリゼーという微生物を加えて発酵させた麴が重要な役割を果たしている。麴は、他の食品を発酵させることで、長期にわたり保存ができるようになる。大根、ナス、キュウリなどの野菜は、麴を混ぜて漬物にすることができる。また、麴は大豆と混ぜて味噌を作ることができ、20 世紀に入るまで、横手のほとんどの家庭では発酵プロセスのための専用スペースがあった。

伝統的な日本料理における麴の役割

日本の代表的な食品の多くは、麴づくりから始まる発酵工程を経ている。米などの穀物にコウジカビを混ぜると、酵素を出して穀物に含まれるデンプンやタンパク質を分解する。これを何日も続けていくと、穀物が固まり、特有の香りがしてくる。このようにして作られた麴は、他の材料と組み合わせ、漬物、味噌、酒、醤油などの主食を作ることができる。また、横手では味噌作りに通常の 2～3 倍もの麴を使用する。麴の量を増やすことで、大豆の発酵が早くなり、1 年後には味噌が完成するのだという。

横手の麴の歴史

穀物や野菜などを発酵させる作業は、必要に迫られて始まった。肥沃な大地と清らかな水に囲まれた横手の人々は、冬の間は農業ができなかった。横手の人たちは、長い冬を乗り切るために、保存技術を開発・共有し、独自の食文化を築いてきた。また、横手の人々は、麴を単なる保存用ではなく、調味料や甘味料として使うようになった。しかし、第二次世界大戦後、日本の食文化は伝統的な調理法から工業的に加工された食品へと移行していった。その結果、保存に関する世代間の知識が失われてしまったのだ。

近年では、若い世代が伝統的な食生活を再発見し、戦前の世代が持っていた知識を後世に伝えようとする動きも出てきている。地方自治体の支援を受けて、地元の飲食店の中には、発酵技術を伝える料理教室やイベントなどを開催しているところもある。このような取り組みは、横手の麴を使った食文化を次世代に引き継ぐためのものである。