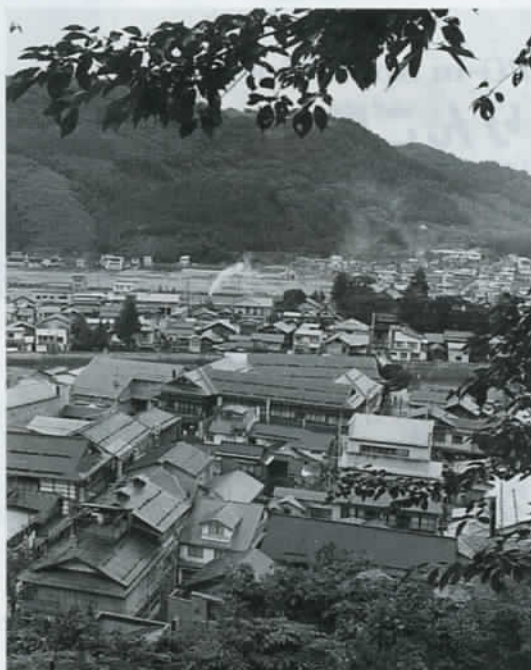


地産地消の代表的野菜のひとつ大鰯もやし。温泉熱を利用して促成栽培された長もやしの一種（大豆・そばがある）だが、しゃきしゃきした歯ごたえはたまらない。東京では手に入りづらいので、帰省の際にお買い求めいただきたい。

さて、この大鰯もやしだが、ルーツは意外と古い。促成栽培されていたのである。



大鰯温泉街 1974（昭和49）年・県史編さんグループ所蔵
中央の二階建ての大きな建物が加賀助旅館。現在跡地は駐車場になっている。

大鰯は津軽領では南端にあたり、温泉熱を利用して季節的に早く促成栽培が出来るので貴重な存在であり、弘前城の台所や江戸屋敷にも献上されていた。「大鰯町史」には、江戸前期に献上された野菜の詳細な分析があるが、貞享年間（1684～1688）では、真桑瓜・嶋瓜などの数多くの瓜類、など4名が源泉を持ち、野菜も作っていたが、1684（貞享元年）年に加賀助（代々襲名）が御菜園守という役職に任じられ、初米用の田んぼも与えられた。加賀助は、伝説では大鰯温泉の発見者

歴史に見る「温泉」⑩ 大鰯温泉と

「大鰯もやし」

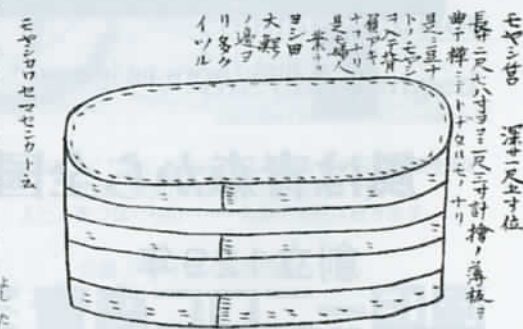
中野渡 一耕

（県民生活文化課
県史編さんグループ 主幹）

ささげ・夕顔・かぼちゃ・かぶ・とうがらし・すいかなどが献上されている。元禄年間（1689～1702）になると、初米や初胡瓜などの初物が多くなる。もやしの献上は、1693（元禄6）年5月1日の記事に見える。

3代藩主の津軽信義の時代には大鰯温泉では加賀助

など4名が源泉を持ち、野菜も作っていたが、1684（貞享元年）年に加賀助（代々襲名）が御菜園守という役職に任じられ、初米用の田んぼも与えられた。加賀助は、伝説では大鰯温泉の発見者



江戸時代のもやし箱
『青森県立図書館郷土双書5 奥民図彙』から転載。桧の薄板を曲げてわっぱ状にしたもの。

と云われ、藩主の宿泊施設である御飯屋の管理人も勤めた。加賀助旅館は戦前までは大鰯を代表する老舗だったが、残念ながら1984（昭和59）年に閉館している。さて、もやしであるが、藩主に献上されるだけでなく、大鰯の名産品でもあった。1788（天明8）年に弘前藩士比良野貞彦が津軽の文物風俗を描いた「奥民図彙」という本があるが、その中で、もやし箱（筥）について紹介されている。

解説には「賀田（現弘前市）や大鰯の辺りで多く作る」とあり、女性が背中に背負って「もやし買いませんか」と言って売り歩いたという。幕末期、大鰯温泉に滞在した家老大道寺族之助は、湯治の土産に、もやしと木地挽細工物を沢山購入した（『金木屋日記』）。

現在、大鰯もやしは伝統野菜として復活、後継者不足に悩まされながら、大鰯の名物として定着している。日帰り温泉施設「鰯カム」などで購入できる。