

でんぷんあります

増田 公寧

(青森県立郷土館

学芸員)



イモガンナ(奥・青森県立郷土館蔵)とイモカス(手前・筆者蔵)

下北の土手内(むつ市)という集落を歩いていたら、お地藏様のほこらの向かいの店先に「でんぷんあります」の張り紙を見かけた。北海道から取り寄せたという馬鈴薯デンプンが、ビニール袋に

小分けされて、パンや菓子とともに店先に並んでいる。「デンプンないば、いやあデンプンないんだがって、がっかりされるしてさ」。店を切り盛りする1955(昭和30)年生まれの女性が語る。デンプンは「イモのハナ」と呼ばれ、いただき物の返礼や、ちよつとした贈り物としても喜ばれるのだという。

土手内は明治時代後期に津軽から移住した人々の開拓集落。残飯とデンプンで捏ねた餅を、葱や人参を入れた醤油味の汁で食べるのは、津軽と下北の食文化がとけあった料理。南瓜やイモにデンプンを混ぜた餅は、地藏様の縁日に集まる年配の女性たちの定番料理。乾燥させたイモの薄切りを薪ストーブの上の天ぷら鍋で揚げ、黒砂糖を

からめたものは、お正月に能舞(民俗芸能)を見ながら食べるとっておきのオヤツだ。

このように下北地方では、日常の食事や人と人の結びつきを演出する場で、馬鈴薯が盛んに用いられてきた。地理的・気候的に水稻の栽培が困難であったからこそ発達した「イモ文化」である。

馬鈴薯の利用を支えた道具のひとつに、「イモガンナ」がある(写真奥)。人々はクズイモと呼

ばれる小さなイモも、粗末にはしなかつた。箱状の部分にクズイモを詰め、前後にスライドする。下部に組み込まれた刃でイモがスライスされる。水に浸けるとデンプン(ハナ)が沈殿する。デンプンが抜けた「イモカス」(写真手前)も捨てない。干して粉にし、モチやダンゴにして食べた。

「へたて(だつて)、なも食のネエものよオ(何も食べるものがないんだもの)。さらして乾がして、ウスでハダいで(白で粉にして)、シノでトシて(粉をフルイ

に通して)。バゲになれば(夕飯時には)、オツユの実(汁物の具にするよ)。「汁ダンゴ」ってな。

ツルつだナベコさ掛けどぐべ(取っ手のついた鍋に入れて炉に吊してね)。それさフトツずづへで(その鍋にひとつずつ、団子を入れて)。(むつ市川内、1928(昭和3)年生まれの女性)。イモのカスと侮つてはいけない。これが驚くほどおいしい。

デンプンをとるには、すり潰して水に浸す方法もある。1960(昭和35)年頃から、家庭用のミキサーを使ってすり潰すようになったと語る人もいる。道具は変わりつつも、イモの多彩な利用法は受け継がれている。

ただ近年は、冒頭で述べたように商店で既製品が手軽に入手できるし、手作りしたとしてもイモカスは捨ててしまう場合が多いようだ。確かに「カス」まで食べる必要はない時代かもしれない。だが、余すことなく利用する知恵や技術や精神も失われてしまうのは惜しい。