

# 鹿角の家庭・郷土料理 けの汁・けいらん



けの汁



けいらん

2019年2月



## 例 言

- 1 本書は、鹿角市歴史民俗資料館講座「鹿角の家庭・郷土料理 ～けの汁・けいらん～」に関する資料としてまとめたものである。
- 2 「けの汁・けいらん」の分布状況や具材を把握するため、北海道・青森県・岩手県・秋田県の市町村教育委員会にアンケート用紙を送付し、回答をいただいた。
- 3 調査は鹿角市歴史民俗資料館が行い、執筆は藤井安正、アンケートの集計・文書校正は三村 桂、安保牧子が担当した。
- 4 本文中の書籍名については『』、論文名については<>、引用・用語は「」で括った。なお、文末に記載した参考・引用文献については従来どおりの表記に従った。
- 5 写真・資料等の提供を受けた個人・関係機関は末尾に記載した。
- 6 文章中の個人名については敬称を省略した。

# 鹿角の家庭・郷土料理～けの汁・けいらん～

鹿角市歴史民俗資料館

## 1 はじめに

60歳を過ぎるとやけに家庭料理や郷土料理が口に合う。

小さい頃、小正月に祖母や母が大きな鍋に作り置きした「けの汁」。冬なのに「あめる」と言って外台所に置き、翌朝には汁も具も凍っていた。この大鍋から小分けして味が浸み込んだ汁を温めながら食べた記憶がある。

「けいらん」は葬儀や法事の御斎の席でご馳走になった。初めて食べたのは筆者の祖父が亡くなった時だと思う。小豆餡にコショウが入ったミスマッチの味、最初に食べた時の驚きは今でも忘れていない。

やはり「けの汁」は家庭の味であり、「けいらん」は御斎に食べる特別な郷土料理なのである。何故、この二つの料理に興味を持ち、調べ出したかという理由がある。

筆者が以前、鹿角市教育委員会の文化財担当として勤務していた関係で、横丁の賀川満さんから「けの汁とけいらんについて調べたいのだが。どういう方法で情報を集めれば良いのか」という相談を受けたことに始まる。

平成29年11月に「鹿角市歴史民俗資料館」が開館し、その指定管理者として太平ビルサービス株式会社秋田支店が受託した。その館員として私達三名が採用され、館独自の展示や講座等を企画・運営することになった。

このようなことから賀川さんと相談し、本館の事業として調査し、講座を開設することにした。

はじめは、インターネット等で検索していたが、一般的な説明ばかりで欲しい情報が入手できない。このことから6月29日に青森県・岩手県、7月7日に秋田県の市町村、11月21日に北海道江差町、松前町にアンケート用紙(資料1)を送付し、回答を得ることにした。送付総数100件で、回答は74件(回答率74%)。

残念ながら回答を得られなかったところもある。

郷土料理アンケート用紙

市町村名		
回答担当課 担当者名		
連絡先	住所 電話 メールアドレス	
	けの汁	けいらん
伝承の有無 (該当するものに○を 付けてください)	1、伝わっていない 2、伝わっている。今も食べている 3、伝わっていたが、今は食べていない	1、伝わっていない 2、伝わっている。今も食べている 3、伝わっていたが、今は食べていない
食する時期・行事 (具体的に記入ください。例:旧正月・法事)		
材 料 (当地で入れる材料を すべて記入ください)		
調理方法 (簡単に記入ください)		

資料1 アンケート用紙

## 2 けの汁

### 1) 名称について

「粥の汁(かゆのしる)」が一般的な名称として知られており、青森県の郷土料理として紹介されている。

地域や方言の違いなのだろうか色々な呼び名がある。青森県全域では「けの汁」、岩手県平泉町では「けえの汁」、鹿角市では「けの汁・きゃの汁」(写真 1)、秋田県北部沿岸の三種町、中央部の八郎潟町では「きゃのこ(汁)」、男鹿市では「ケノコ」と呼んでいる。



写真 1 けの汁

北東北三県から離れると宮城県登米市豊里の二ツ屋地区では「かゆのこ汁」と呼んでいる。この地区の人々は江戸時代、盛岡藩から移り住み、人々と共に食文化を持ち込んだという歴史を持っている。

また、津軽海峡を越えた北海道松前町でも「けの汁」として食べられているようで、矢島睿の<松前の食習>(注 1)には「津軽出身者によって伝えられた料理」とある。

同じ具材を使用した類似する汁物として、松前町では「塩漬けした鯨皮」を入れたもの「鯨汁(くじな汁)」、岩手県二戸市、同大槌町、秋田県由利本荘市では「けんちん汁」、岩手県一戸町では「けの汁」に豚肉を入れたものを「けんちん汁」、青森県八戸市では「煮こもり」と呼び、デンプンでトロミをつけて食べている。

北東北三県から遠く離れた鹿児島県鹿児島市、霧島市でも同じような汁物が「かいのこ汁」という名称で食べられている。

「けんちん汁」は、神奈川県鎌倉市の建長寺(注 2)が発祥と言われている。崩れた豆腐を利用するため、あまった野菜等を細か(けの汁より大きめ)に切り、食材をゴマ油で炒め、醤油味にするという汁物である。この「けんちん汁」(注 3)がどのように東北地方に伝わったのか、その時期は不明である。おそらく鎌倉仏教が布教のため東北地方(注 4)での活動とともに、または江戸時代に入ると街道・海運が整備され、都市文化とともに地方へ伝わったものと考えられるが、その根拠となる資料を探し出せなかった。

### 2) 具材について

一般的な料理レシピ「味の素 レシピ大百科」でも青森県の郷土料理と紹介している。

具材は「大根・人参・ゴボウ・わらび・ぜんまい・フキ・油揚げ、干ししいたけ・高野豆腐、こんにゃく、金時豆(または大豆)」で、調理手順には「金時豆以外は小さな賽の目状に切り、これらを煮込み、味噌仕立ての汁にする」と書いている。

資料 2~6(P4~8)に北海道松前町、北東北三県の市町村及び宮城県登米市豊里、鹿児島県鹿児島市・霧島市の具材を一覧表にした。

使用される食材は根菜類 10 種、葉物 4 種、山菜類(きのこ類を含む)9 種、豆腐・練り物 10 種、豆類・堅果類 8 種、魚・肉類・海草・ナス 4 種で計 45 種にも及んでいる。この表ではきのこを 1 種としたがしいたけ(干ししいたけを含む)、干ししめじ、赤きのこ(さくらしめじ)、スギモダシ(すぎひらたけ。中毒症状をおこすことがあり食べないように警告され

ている)、キクラゲ、サワモダシ(正式名はナラタケ。秋田市近郊では「やちきのこ」と言う)とバラエティーに富み、最も多く使用されるのは東北人にとってなじみの深いサワモダシである。

北海道・北東北三県で共通する具材は大根、人参、ごぼう、ワラビ、ぜんまい、フキ、こんにゃく、油揚げで、これらに身近にある根菜類、葉物、山菜(きのこを含む)等を入れ、具沢山にするのが特徴である。独特な食材として、秋田県沿岸部では「におさく(エゾエニョ)」や「アイコ(ミヤマイラクサ)」、岩手県八幡平市田山の「ピーナッツ」がある。

「けの汁」は本来、小正月の精進料理として作られ仏前にお供えされるものだが、北海道松前町・青森県外ヶ浜町三厩地区では「鯨皮(塩鯨)」、同十和田市では「鶏肉」を入れ、鹿角市では普段食べるときには「鮫肉」を入れる。

また、冬期に食するものであることから山菜類は乾燥したもの、塩漬けにしたものは塩抜きをして使用し、冬場の食材不足を補っている。

けの汁の具材は細かく・賽の目状に切らなくてはならず、その手間を省くため水煮されたものが袋詰めや缶詰としてスーパーマーケット等で常時販売(写真2)されている。これは小正月料理としてばかりではなく、普段の日も食べられるようになったためである。



写真2 市販されているけの汁の具材

### 3) 分布について

資料7~9(P9~11)として「けの汁の分布(資料7: 県別、資料8: 藩別、資料9: 方言別)」を載せた。使用した地図は「平成の大合併」後のものである。岩手県洋野町からは「旧種市町ではけの汁を食べていたが、旧大野村では食べていない」と回答があり、合併前にアンケートを実施していたならもう少し詳細な分布図を作成できた可能性があった。

#### <資料7 県別分布から>

青森県津軽地方・下北地方、岩手県北部、秋田県中央(秋田市以北)から県北部の市町村に集中する。

#### <資料8 藩別分布から>

津軽藩ほぼ全域と盛岡藩域の北西部に集中して分布が見られる。秋田藩域では久保田城(現在の秋田市)以北に分布する。津軽藩に空白域があるが以前は食べられていた可能性がある。仙台藩北部、現在の宮城県登米市豊里の二ツ屋地区では現在も「けの汁」が食されているが、前述のとおり江戸時代に盛岡藩から仙台藩に移住したことに伴い、食文化が持ち込まれたものである。

#### <資料9 方言別分布から>

北東北三県の方言には津軽弁、下北弁、南部弁、盛岡弁(鹿角方言を含む)等があるが、岩手県や秋田県では地域によって色々な方言が話されている。

青森県では津軽弁、南部弁や下北弁が、岩手県北部・中央部では盛岡弁(南部弁と共通するものがある)が使われ、県南部では仙台弁が話されている。秋田県は鹿角・北部・中央・









# 資料6 けの汁 <そのほかの都道府県>

①伝承について      ◆:伝承・食べている      ◇:伝承していたが、今は食べていない      ×:伝承していない  
 ②食材について      ○:主となる食材      △:副となる食材      ▲:独特な食材  
 ③味付け      味噌: 噌      醤油: 醬      両: 味噌・醤油

【地区】 市町村名	食材②		根 菜 類							山 菜 類							豆 腐 ・ 練 り 物							豆 ・ 堅 果 類							葉 物				そ の 他													
	伝承①	味付け③	大	人	ゴ	ユ	カ	サ	じ	サ	レ	カ	ワ	ぜ	フ	ウ	キ	タ	に	サ	ア	高	凍	豆	焼	厚	油	竹	さ	こ	カ	大	ず	さ	金	栗	ク	銀	ピ	セ	高	小	ズ	魚	肉	昆	な	
			根	参	ボ	リ	ポ	マ	ャ	イ	モ	ン	ブ	ラ	ん	キ	ド	コ	ケ	ノ	コ	コ	野	み	腐	き	揚	揚	輪	つ	ん	マ	豆	んだ	さ	時		ル	杏	ーナ	リ	菜	松	イ	類	類	布	す
【宮城県】																																																
登米市	◆	噌	○	○					○											○																												
【鹿児島県】																																																
鹿児島市	◆	噌		○	○												○																											○				○
霧島市	◆	噌			○												○																											○				○

鹿児島市・霧島市ではお盆の精進料理として食べられている。食材はHPを参考にした。  
 カマブク：北海道や青森県で使われているカマボコの古い呼び名      ズイキ・芋茎：サトイモやハスイモなどの葉柄

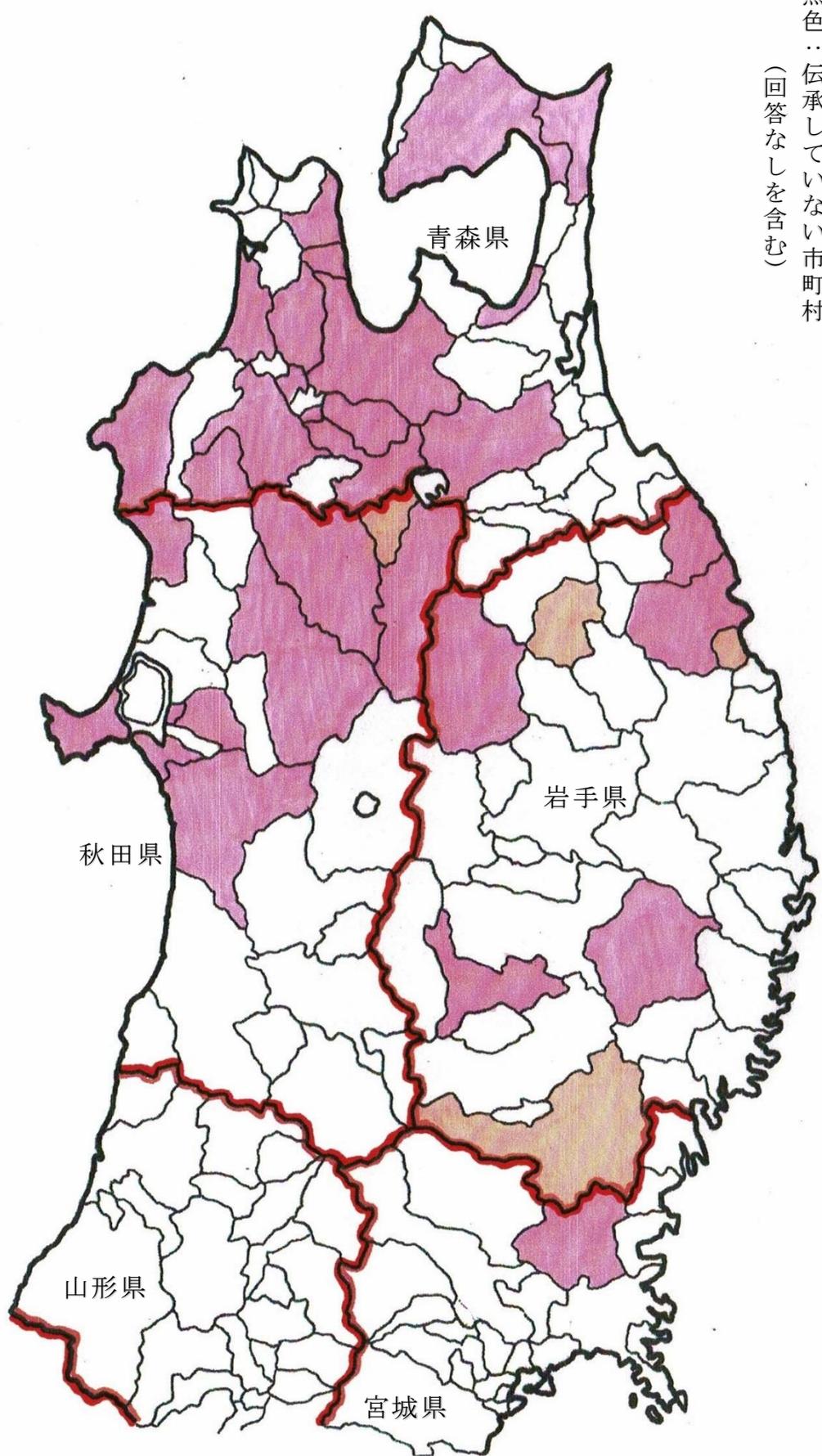
# 類似する汁物の食材

①伝承について      ◆:伝承・食べている      ◇:伝承していたが、今は食べていない      ×:伝承していない  
 ②食材について      ○:主となる食材      △:副となる食材      ▲:独特な食材  
 ③味付け      味噌: 噌      醤油: 醬      両: 味噌・醤油

けんちん汁	食材②		根 菜 類							山 菜 類							豆 腐 ・ 練 り 物							豆 ・ 堅 果 類							葉 物				そ の 他													
	伝承①	味付け③	大	人	ゴ	ユ	カ	サ	じ	サ	レ	カ	ワ	ぜ	フ	ウ	キ	タ	に	サ	ア	高	凍	豆	焼	厚	油	竹	さ	こ	カ	大	ず	さ	金	栗	ク	銀	ピ	セ	高	小	ズ	魚	肉	昆	な	
			根	参	ボ	リ	ポ	マ	ャ	イ	モ	ン	ブ	ラ	ん	キ	ド	コ	ケ	ノ	コ	コ	野	み	腐	き	揚	揚	輪	つ	ん	マ	豆	んだ	さ	時		ル	杏	ーナ	リ	菜	松	イ	類	類	布	す
料理本		醬	○	○	○				○															○																								
野辺地町	◆	醬	○	○								○		○										○																								
外ヶ浜町	◆	醬	○	○								○		○				○									○																					
軽米町	◆	醬																																														
由利本荘市	◆	醬	○	○	○							△		△					△					○						○																		
煮こもり																																																
八戸市	◆	醬		○	○												○								○					○																		

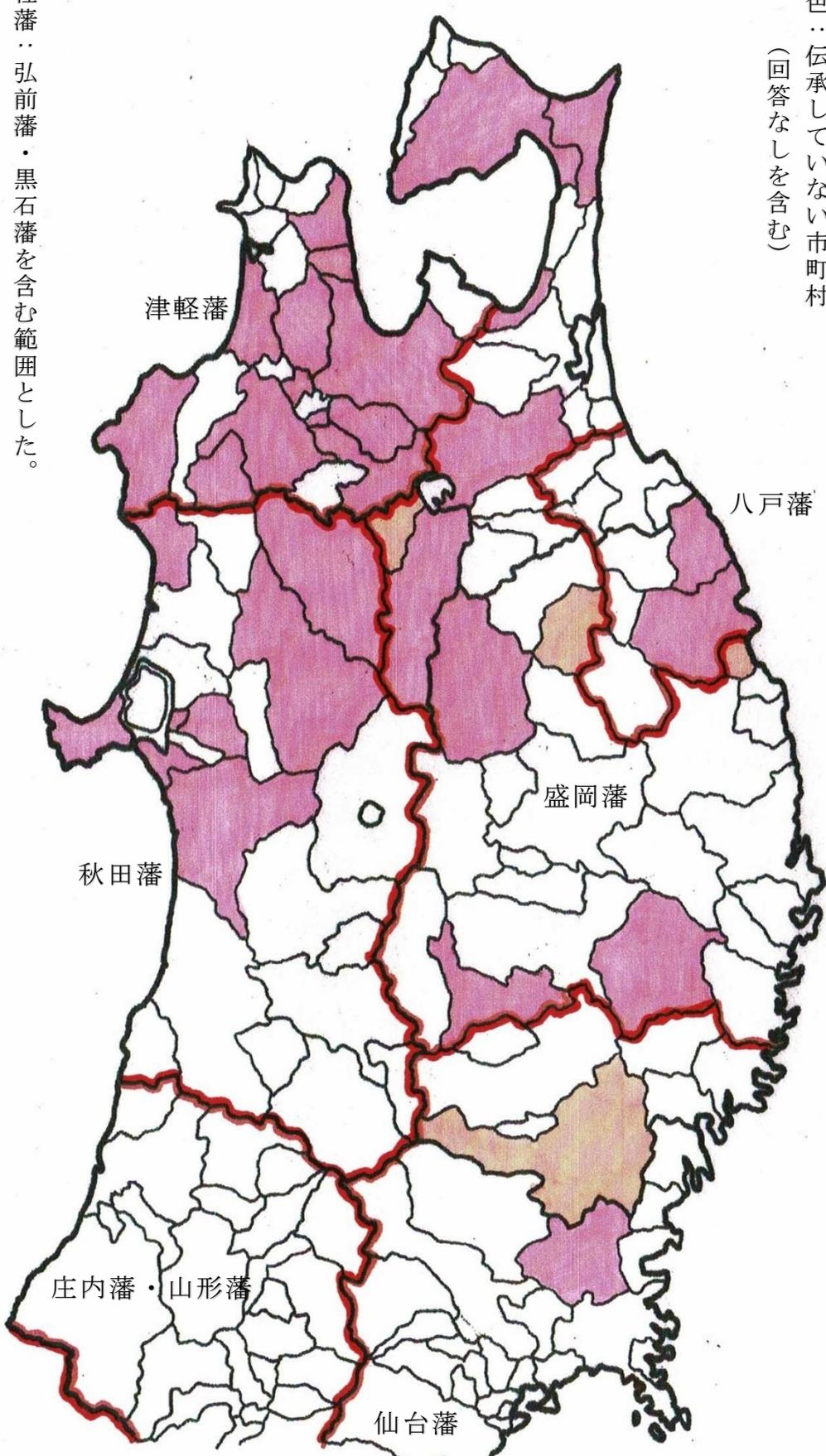
注：外ヶ浜町では「けんちん汁」を「あずべ汁」ともいう。  
 カマブク：北海道や青森県で使われているカマボコの古い呼び名      ズイキ・芋茎：サトイモやハスイモなどの葉柄

凡例  
 ● ● 伝承している市町村  
 ● ● 伝承していた市町村  
 無色 ● 伝承していない市町村  
 (回答なしを含む)



資料7 けの汁の分布(県別)

凡例  
 ● ● … 伝承している市町村  
 … 伝承していた市町村  
 無色 … 伝承していない市町村  
 (回答なしを含む)



注  
 津軽藩…弘前藩・黒石藩を含む範囲とした。  
 盛岡藩…南部藩とも言う。  
 秋田藩…久保田藩とも言う。亀田藩と本荘藩を含む範囲とした。

資料 8 汁の分布(藩別)

注

盛岡弁…盛岡市を中心に使われている方言で鹿角も含まれる。

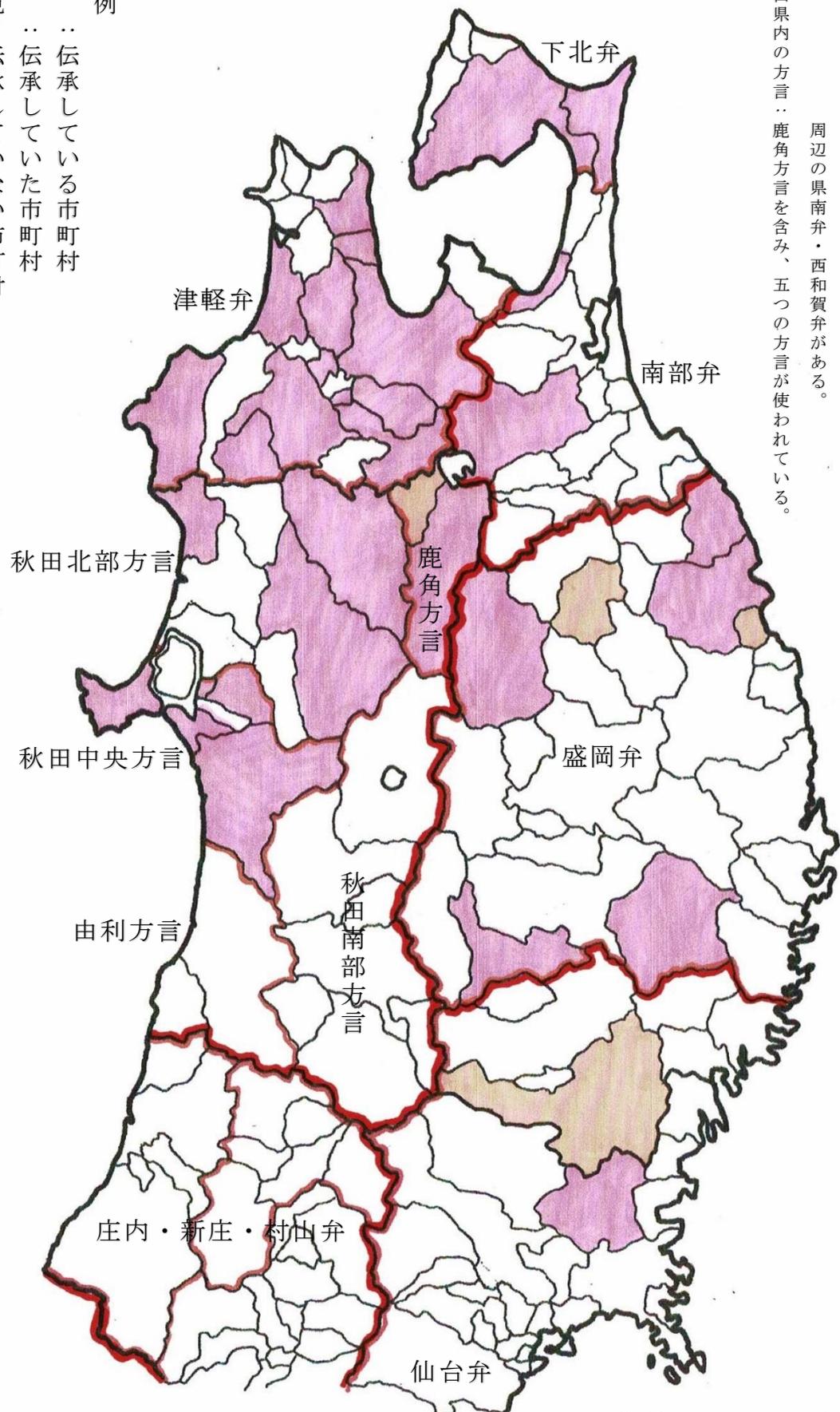
岩手県内の方言…岩手県内には盛岡弁のほか、久慈市を中心とする県北弁、

宮古市周辺の宮古弁、大船渡市周辺のケセン弁、北上市

周辺の県南弁・西和賀弁がある。

秋田県内の方言…鹿角方言を含み、五つの方言が使われている。

- 凡例
- … 伝承している市町村
  - … 伝承していた市町村
  - 無色 … 伝承していない市町村
- (回答なしを含む)



資料9 けの汁の分布(方言別)

南部・由利方言に分けられ、鹿角方言は秋田県内の方言と比べると、鹿角が盛岡藩領に組み込まれていたことから、南部弁や盛岡弁の影響を強く受けている。

この方言(弁)分布と「けの汁」が伝承・食されている地域を重ね合わせると、青森県では津軽弁(津軽地方)と下北弁(下北地方)、岩手県では南部弁、さらに秋田県では鹿角方言地域・同北部方言・同中央方言が話される地域に集中している。

#### <資料 10 ねぶた(ねぶた)の分布から>

民俗芸能との関連を見るため北東北に伝わる「七夕祭り」の分布を資料 10(P13)に示した。

東北北部では七夕祭りを「ねぶた」・「ねぶた」・「ねぶ流し(ねむり流し)」と呼び、いずれも送り盆(盂蘭盆会)の前行事として行なっている。青森市では「ねぶた」、弘前市では「ねぶた」、能代市では「ねぶ流し」、横手市では「ねむり流し」と呼び、盛んに行われ、秋田市の「竿灯」も以前は「ねぶ流し」として行われていた。

岩手県内の「七夕」行事についていくつか確認したが、「ねぶた」等の名称で行われている行事を見つけ出すことが出来なかった。

また、仙台七夕は伊達政宗が婦女子の文化向上を目的として奨励したものと言われ、送り盆の前行事としての要素が入っていない。

方言と同様にこの分布に「けの汁」を食べている市町村を重ね合わせると、「ねぶた」、「ねぶた」の分布と重複していることが分る。

#### 4) 行事食として

「けの汁」は「無病息災を願い、小正月(旧正月)にいただく精進料理として、また、女性たちが小正月をくつろぐために多量に作り置きする、栄養たっぷりの保存食」である。

本来は正月から小正月にかけての行事食・伝統食として伝わっていたが、前述したように水煮したものが販売され、購入者の年齢層は年配の方が多く感じられる。

岩手県北部沿岸の旧大野村(現洋野町)では旧正月ばかりではなく、旧暦 11 月 23 日(新暦 12 月 22 日頃)の大師講(注 5)や茅葺屋根の棟上げ・差し萱や法事で、岩手県大槌町では葬儀の際の汁物として小正月以外にも振舞われ、鹿角市では小中学校の冬場の給食に入っている。

#### 5) 発祥・歴史について

「けの汁」の発祥地については定かではない。

青森県弘前市和徳町に和徳神社が鎮座している。この神社は「和徳城」(注 6)の跡地に創建されたものと言われている。和徳城は弘和(1381~1384 年)年間に藤崎城の城主であった安倍氏(安東氏の庶流)が築城した平城である。元亀 2(1571)年に大浦為信(津軽藩初代藩主)に攻め込まれて落城するが、その時、安倍方の兵士の最後の晩餐に振舞われた汁であったか、大浦方の野戦食が起源だとも言われている。

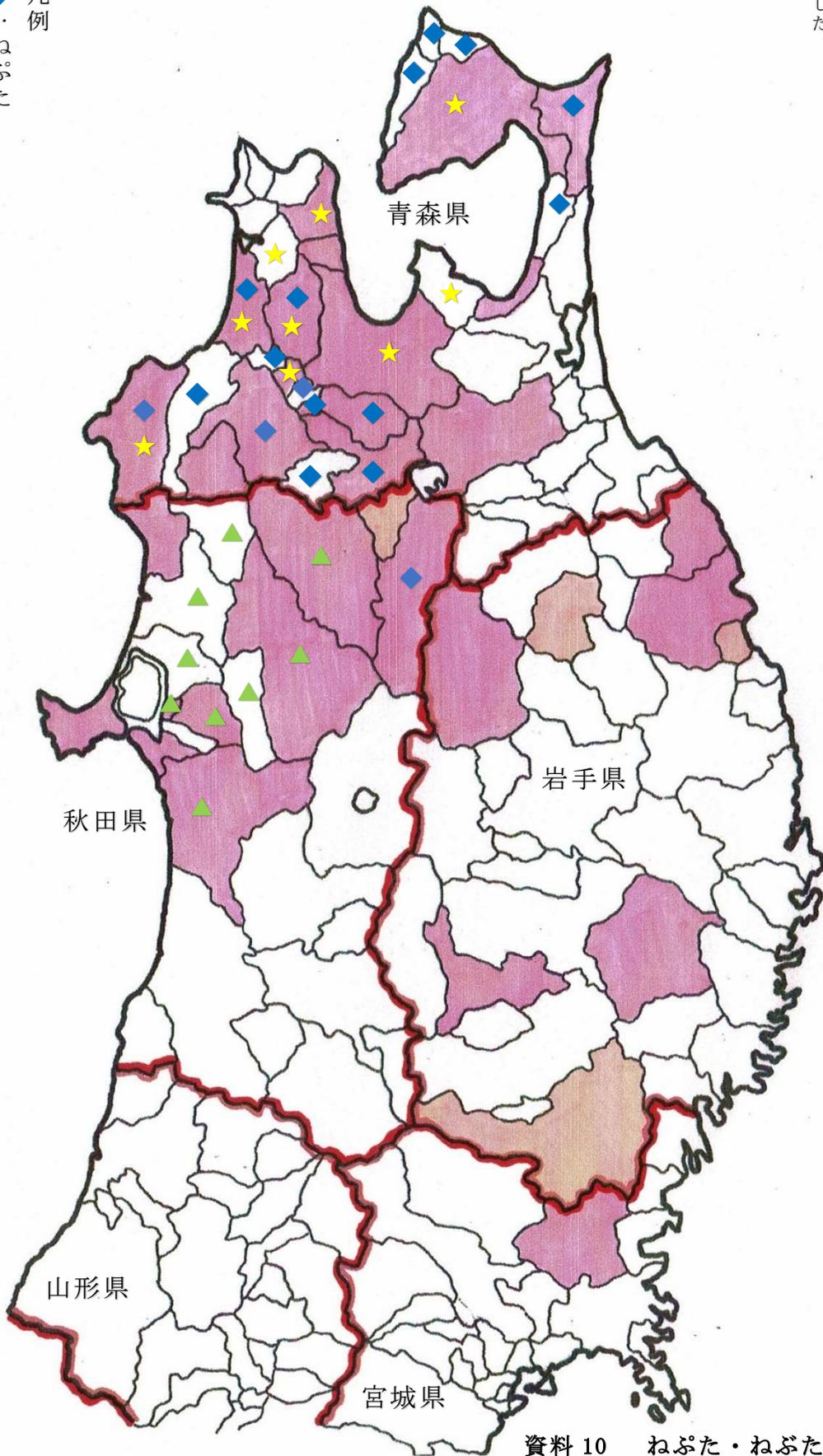


写真 3 けの汁発祥地の看板

注

分布図についてはウイキペディアと  
各市町村のホームページを参考に  
作成した。

- 凡例
- ◆ …ねぶた
  - ★ …ねぶた
  - ▲ …ねぶ流し・ねぶり流し



資料 10 ねぶた・ねぶた・ねぶ流し  
とけの汁の分布

境内には平成 17(2005)年 6 月 9 日、和徳歴史探偵団が立てた「和徳城がけの汁発祥の地であることを宣言する」と記した看板(写真 3)がある。

この和徳城落城の由来・伝説が真実ならば「けの汁」の歴史は今から 440 年程前となる。

弘前市内に「津軽けの汁保存会」がある。機関誌「けの汁(発行年月日不明)」では、そのルーツを「平安時代の宮廷正月料理に遡ると考えられます。一月七日には七種の若菜を吸い物とした七種菜を、一月十五日には七種の穀物を固粥にした七種粥を食べるお祝いがあり、けの汁はこうしたお粥の行事と大きな関わりがあると推測されます」と説明しているが、発祥や平安時代のいつ頃から食べられていたのか、残念ながら文献等の根拠史料が示されていない。

### 3 けいらん

#### 1) 名称について

「鶏の卵」に形が似ていることから、古くから「けいらん」と呼ばれている。北東北三県に伝わる「けいらん」は小豆餡の入った小さな餅と澄まし汁が一般的であるが、鹿角市等では彩りとして舞茸・卵そうめん・三ツ葉が添えられたお吸い物が定番(写真 4)となっている。



写真 4 鹿角のけいらん

秋田県仙北市では写真 5・右上のものが「けいらん」として伝わっているが笹餅タイプのものであり、隣接する北秋田市森吉地区では仙北市と同じものを「いがもち」と呼び、食べている(注 7)。

では、鹿角市のほかお吸い物として「けいらん」を食べているところがあるのだろうか。

亀井千歩子の『47 都道府県 和菓子／郷土菓子百科』(注 8)には、秋田県のほかに北海道、青森県、岩手県で食べられていることを記載しており、この著書で初めて北海道でも食べられていることを知った。

『日本の食生活全集②』(注 9)「聞き書 青森の食事」の中に「けいらん」が紹介されている。下北半島ではお吸い物のほかにお菓子の代用として食べられていたようであり「夜酒盛りなどに、めらしこ(娘)たちが集まり、一まわり大きいけいらんをつくり、茶碗いっぱい盛ってにぎやかに食べるのも、昔からのならわしである」と紹介している。

さらに『同全集③』「聞き書 岩手の食事」では「餅のゆで汁とともに食べる」とあり、お吸い物としてではなくお菓子として食べられていたと推測できる記述がみえる。

『47 都道府県 和菓子／郷土菓子百科』によると、北海道では松前半島日本海側に位置する松前町や江差町で食べられていることが記載されており、亀井千歩子は「本州との同一文化がみられ興味深い」と結んでいる。

江差町等の関連するホームページを開くと卵そうめんやみつ葉が入らないタイプのもので、青森県や岩手県から北海道に移住した木こりが伝えたと言われている。しかし、松前町の前田正憲、江差町の宮原浩から「幕末までは食べていたようである。70 歳以上の方に聞いても存在を知らない。古い文献を元にけいらんを復元し、旅館で藩主料理として出している」、「青森県等から移住した人々が伝えたという確証はない」という同じ情報を得た。

佐賀県唐津市にも「けえらん」（写真 5 左下）と呼ばれるお菓子が伝わっている。

名称の由来として「豊臣秀吉が朝鮮出兵のため名護屋城（佐賀県唐津市）に滞在していたころ、浜崎の諏訪神社に戦勝祈願を行ったときに地元民が献上したものと、秀吉が「戦に勝つまでは帰らん」といったエピソードが残されており、その時の一言であった「帰らん」がお菓子の名前になったとも伝えられている。

若菜晃子の『地元菓子』（注 10）では「いがもち」タイプのもを「けいらん」と紹介し、文末に「秋田県鹿角市にはお吸い物もある」と書き加えている。同書には唐津市の「けえらん」と同様なものが宮崎市高岡町では「長饅頭」、三重県松阪市では「さわ餅」、長崎県長崎市や島根県出雲市では北東北の「けいらん」に類似したものが食べられている。

さらに三重県津市の「けいらん」と同様のものが長崎県、山口県、広島県、石川県、山形県等では「いが餅」・「稲花餅」・「いがら餅」の名称で伝わっていることが記載されている。

この図書から「けいらん」の名称で「お吸い物」と「お菓子」の二つのタイプの食べ物が全国各地に伝わっていることを知ることが出来た。また、今回の調査で秋田県仙北市や北秋田市に同名の餅菓子があることを知り得た。

## 2) 具材について

「お吸い物 けいらん」の具材は餅、汁、彩り（添え物）に分けることが出来る。

餅はもち米粉（白玉粉）を使用するが、うるち米の粉を使用するところもある。一般的には白餅であるが、結婚式等の祝儀の席には紅白の餅を一個ずつ、不祝儀の時は白餅二個か白餅一個と黒ゴマやヨモギを入れて着色した餅が一個入る。

餡は小豆餡（こし餡）とクルミが入るが、岩手県一戸町では味噌味にしたクルミを入れる。北海道江差町では小豆餡の代わりに羊羹を入れる。このほか餡の甘さにアクセントを加えるため、岩手県野田村では「からし」、鹿角市では「コショウ」が混入される。

コショウは 8 世紀中頃に生薬として日本に伝わり、平安時代に調味料として使われ始めた。江戸時代の香辛料の普及状況について三雲泰子・石川寛子が『料理物語』をもとにく江戸料理本に見る香辛食品利用の調査研究＞（注 11）としてまとめ、「こしょう、にんにくなど、比較的新しく使われるようになったと思われる香辛食品が、この時代に既にかなり多く、さまざまな料理に使われていることが明らかとなった」と述べている。

しかし、江戸幕府はキリスト教が国内に入るのを防ぐため鎖国令を出し外国との交易などを厳しく制限した。この期間、華僑らが日本に持ち込んでいるが高価なものであり、庶民が容易に購入できるものではなかったはずである。鹿角市の「けいらん」にコショウが入ったのはいつ頃なのかという疑問が生まれた。

汁は「うどんに同事」（注 15）と記載されているように醤油味の「すまし汁」が基本となる。ダシは昆布、舞茸等であるが、岩手県のように夜食として味を付けずに湯煮した煮汁をそのまま汁とするところもある。

彩りとして卵そうめん、舞茸（またはしいたけ）、みつ葉が一般的である。祝儀には紅白二色のそうめんを入れるが、岩手県九戸村のように祝い事であることを際立たせるため海老や花型に細工した人参を入れるところもある。

資料 11～14（P17～20）に北海道江差町・松前町、北東北三県の各市町村の一覧を示した。

### 3) 分布について

お吸い物として伝承されている「けいらんの分布」を資料 15～17（資料 15：県別、資料 16：藩別、資料 17：方言別。P21～23）に示した。資料 15・16 から青森県三八・下北地方、岩手県北部、秋田県鹿角市郡、資料 17 から南部弁・下北弁の方言が使われている範囲に集中していることが読み取れる。伝播の由来が移住者に起因すると言われている北海道江差町・松前町を除くと北東北日本海側の伝承地は青森県深浦町の一例だけであり、おおまかにその範囲を捉えると北東北太平洋沿岸側と同内陸の一部である。

### 4) 行事食として

鹿角市では葬儀・法事の御斎に振舞われるのが一般的である。青森県野辺地町では祝い膳の一品として、むつ市では鍬出しや秋仕舞などの農作業の初めと終わりに振舞われている。鹿角市では小・中学校の「入学・進級」を祝い、5 月頃に学校給食で提供されている。

今は、御斎や祝事の特別な料理となったが、大里武八郎の『鹿角方言考』（注 12）に次のような文章がある。「暑中ニハ湯煮ニシタルヲ素麵ト共ニ皿ニ盛り柳ニ蹴鞠ト称シ客ニ供スルコトアリ」とあり、古くはお客をもてなす、風情のある名称を持った料理としても提供されていたという歴史がある。

今は葬儀・法事の御斎、祝儀時の会食膳の一品としてホテルや旅館で提供されるほか、郷土料理として道の駅やお食事処等で提供され、冷凍食品として市販されている。

結婚式や葬式が各家で行われていた頃は、料理上手な近くのご婦人達が集まり仏事・祝事の料理を作っていたが、今ではその姿はまったく見られなくなった。

### 5) 発祥地と歴史について

ここではお吸い物の「けいらん」の発祥地と歴史について触れていく。

「けいらん」は青森県、岩手県、秋田県鹿角市の伝統料理として紹介されているが、伝承の経緯や発祥地について詳細に記載した資(史)料がなかなか見当たらない。

青森県七戸町物産協会や青森県観光国際戦略局のホームページに「けいらん」の紹介文があり、それには「京都の料理、上方文化の伝播とともに旧南部藩に伝えられたと言われている」と記載されている。七戸町からいただいた料理レシピには「祇園祭とともに京大阪から伝承された、町で一番大切な料理」とあり、発祥地と祭りとの関連を説明している。

鹿角市花輪六日町「田中屋」では「けいらん」を提供している。店内の説明書きには「室町時代より継承されている精進料理」、さらに「あきた食の国ネット 秋田の海・山・里の伝統食 100 選」には「室町時代の禅宗とともに伝えられたといわれています」とあり、伝播年代や禅宗との関係に触れている。この出典元となったのが太田雄治の『秋田 たべもの民俗誌』（注 13）と思われる。それには「これは鹿角郡特有の調理法ではないらしい。古い食べ物の文献を調べたところ、室町時代ころすでに行われていた点心＝禅家に発した間食。(中略) 禅の渡来とともに日本に伝わり」と大事なことが記述されているが詳細な説明や参考文献等が明記されていない。

料理名「けいらん」の初見は、慶長 8(1603)年の『邦訳 日葡辞書』（注 14）で、「食物の一種。米の粉で卵の格好に似せて作り、中に砂糖か粗糖かを入れたもの」と記載している。

また、寛永 20(1643)年に出版された『料理物語(作者不明)』（注 15)にはその調理法が記

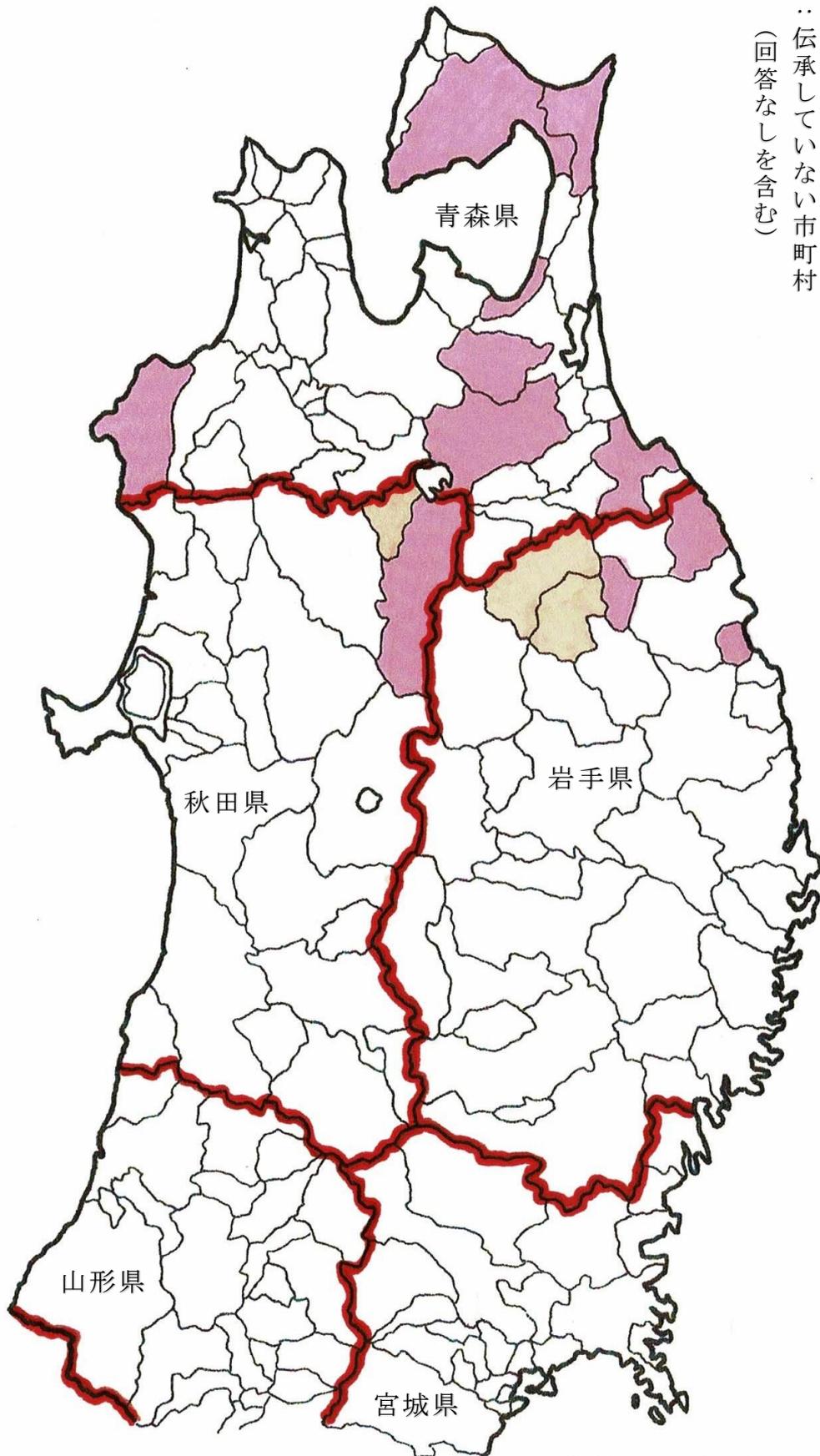






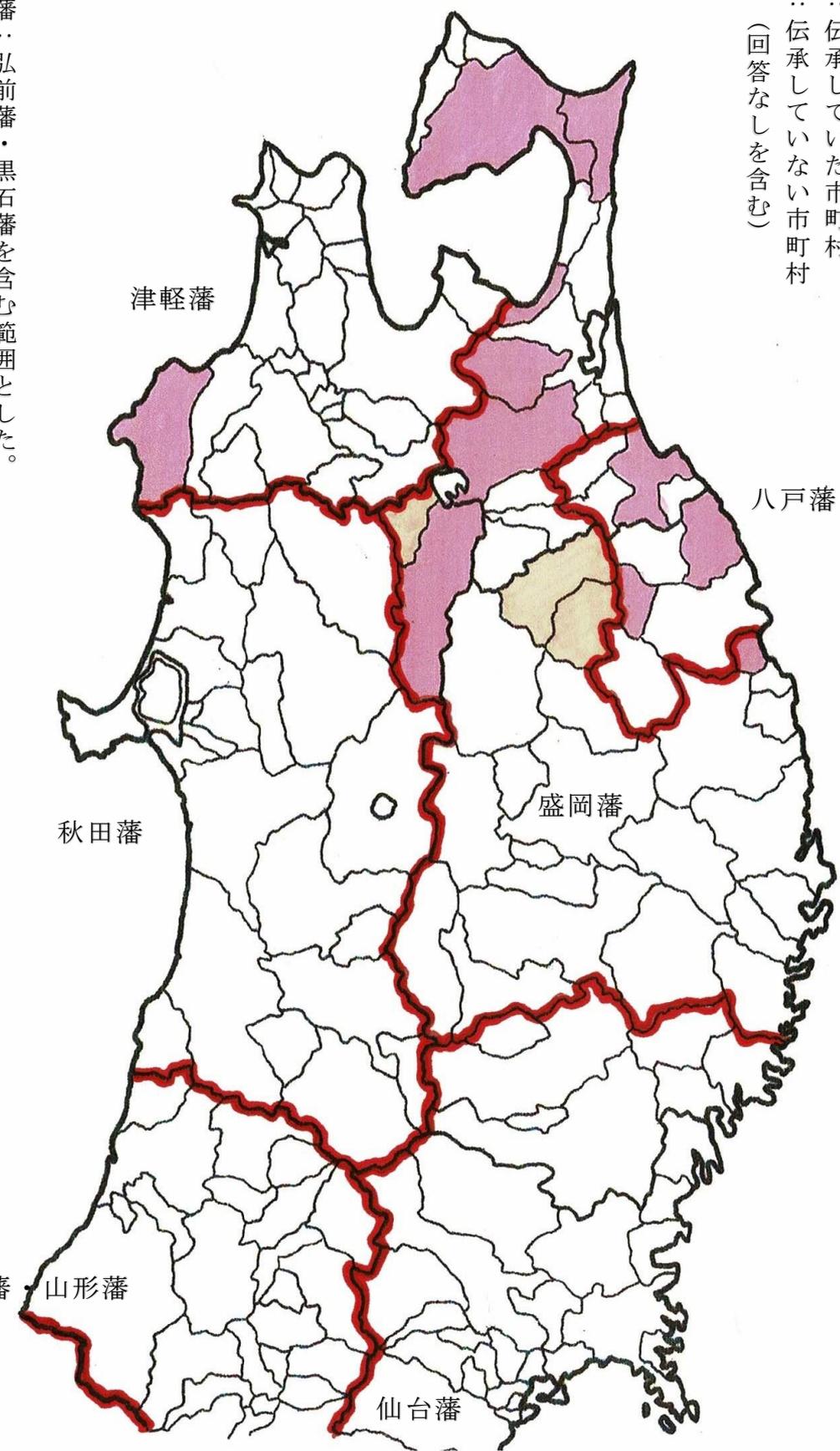


凡例  
 ● 伝承している市町村  
 ● 伝承していた市町村  
 無色 伝承していない市町村  
 (回答なしを含む)



資料 15 けいらんの分布(県別)

凡例  
 ● ● 伝承している市町村  
 ● ● 伝承していた市町村  
 無色 ● 伝承していない市町村  
 (回答なしを含む)



注  
 津軽藩…弘前藩・黒石藩を含む範囲とした。  
 盛岡藩…南部藩とも言う。  
 秋田藩…久保田藩とも言う。亀田藩と本荘藩を含む範囲とした。

資料 16 けいらんの分布(藩別)

注

盛岡弁…盛岡市を中心に使われている方言で鹿角も含まれる。

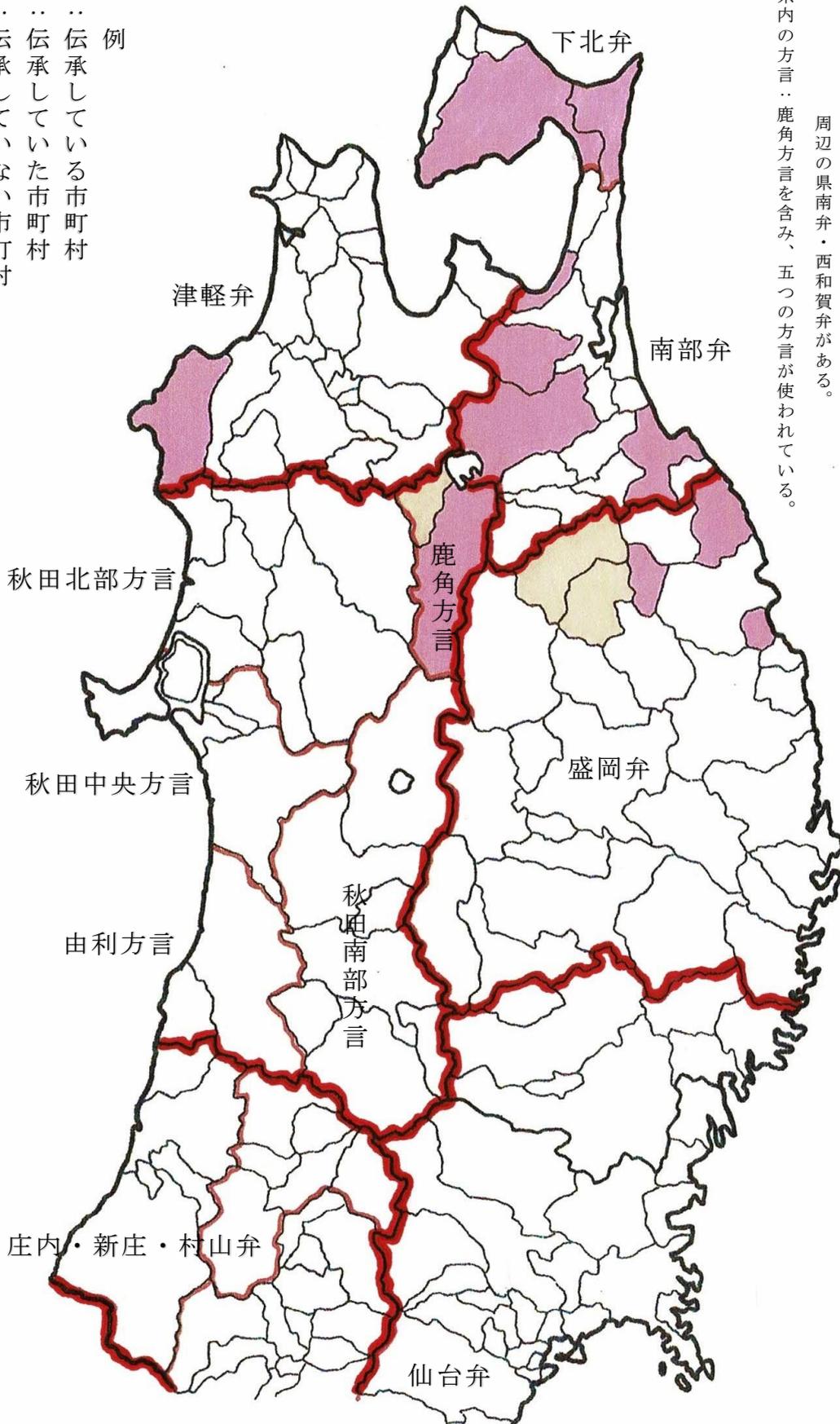
岩手県内の方言…岩手県内には盛岡弁のほか、久慈市を中心とする県北弁、

宮古市周辺の宮古弁、大船渡市周辺のケセン弁、北上市

周辺の県南弁・西和賀弁がある。

秋田県内の方言…鹿角方言を含み、五つの方言が使われている。

- 凡 例
- 伝承している市町村
  - 伝承していた市町村
  - 無色…伝承していない市町村
- (回答なしを含む)



資料 17 けいらんの分布(方言別)

載されている。松下幸子の論文<古典料理の研究(八)寛永十三年「料理物語」について>(注16)に原文が紹介されているので、それを転載する。

けいらんは もちこめ六分 うるのこめ四分 よく粉にして すいのふにて  
いく度もふるひ よき頃に 水にてこね 中へくろさとうをつつみ きんかんの  
そと大なる頃に丸めて に申候 汁はうどんに同事也 但米のかしきやうに  
口伝あり すこしのあひだ水につけ やがてあげておけに入るをよく押つけて  
をきてよし はたきやうはやければ 粉あらくおもし 久しく水につけ候へば  
粉ぬれてとちあひて ふるひ候事ならず候也

次に、これを平野雅章が現代文に訳(注17)した文章を転載する。

もち米六分、うる米四分をよく粉にして、絹のふるいにかけて  
何度もふるう。頃合をみて水でこねる。その中に黒砂糖を包み、金柑ほどの  
大きさに丸めて煮る。汁はうどんの汁と同じようにつくる。ただし、米の漸(か)  
し方は、しばらく水につけてから桶にあけ、平均に押しつけておいてよい。  
早すぎれば粉があらく重くなる。長くつけておけば、  
粉がねれてくっつき合い、ふるえなくなる。

この『料理物語』の作者について松下幸子は「本書にも刊本にも記載がなく、文中の方言等によって、大阪生まれの京都定住者で商人ではないかという推定もされているが、未だに明らかではない」と述べている。

吉川誠次は『日本・食の歴史地図』(注18)で鹿角の「けいらん」を取り上げ、その中で<卵料理とけいらんの歴史>と題して発祥地について下記のように述べている。

日本中を見渡してみると、徳島県や香川県の正月のみそ仕立ての雑煮は、餡入りの餅を入れるし、(中略)台湾を訪れたさい、中国大陸出身の方から一族二〇〇人の大祝賀パーティーに招待された。そのとき、最初の料理として出てきたのが、あん入り白玉だんごが入ったスープ(湯円)だった。(中略) 案外大陸文化の影響かもしれない

と述べ、大陸から伝わったのではないかと推察している。

また、『料理物語』に調理方法が記載されていることから

東北地方に限った料理とは考えにくい。(中略) 中央の影響を受けにくい東北地方の食風習のなかで今に生きつづけているのだろうと考えたいのだが

と結び、江戸時代から広く親しまれた料理で、しかもお吸い物として東北地方に残った要因として「変化の少ない食のしきたり」と推察している。

松本伸子は『日本家政学会誌 43号』<江戸時代の料理本にみるたまご料理について>(注19)で、『料理物語』を引用しながら『御前菓子秘伝抄』(注20)や『料理秘伝抄』(注21)に見えるたまご料理と共通する「たまごに似せた餅のお菓子」として、『料理秘伝抄』の「砂糖を付けても良い」とする記載から「お菓子」に分類している。

花輪町(盆坂)に生まれた大里武八郎がまとめた『鹿角方言考』に、

けいらん 鶏卵 うまいものノ一種 鶏卵ノ形二取レル名。糯米ノ粉ヲ  
捏ネテ作レル鶏卵ト同形ノ団子ニテ、餡ニ黒砂糖、胡桃、丁子、胡椒等ヲ  
入レ、清マシ汁ニテ煮沸シ、熱セルヲ吹き吹き食ス。(暑中ニハ湯煮ニシ  
タルヲ素麵ト共ニ皿ニ盛り柳ニ蹴鞠ト称シ客ニ供スルコトアリ)此ノ地

特有ノ調理ト思ヒシニ、狂言記文蔵(注 22)ニうまいもの(点心)ヲ  
列挙セル中ニ「素麺か糟鶏か鯰鮓かけいらんか、けしめんか饅頭か」トアリ、  
けいらんモ室町時代頃ニハ広ク賞味セラレタルモノト知ラル。

ココノハ恐ラク其ノ遺風ヲ伝ヘタルモノナラン

と説明している。六日町田中屋の説明書きにある年代、太田雄治の古い文献とは、おそらく大里武八郎の『鹿角方言考』を参考にしたものと考えられる。

秋田県内でもお菓子として古くから食べられていた記録がある。佐竹家北家(角館)の家臣であった須藤半五郎元衛が書いた武士の教養百科ともいえる書物で『烏帽子於也(陽陰の二冊)』という。その内容から文政 7(1824)年以降のものといわれている。その当時に食べられていたお菓子が列記されており、その中に「雛卵」の名が見える。これが現在、仙北市で食べられている「けいらん(いが餅)」のことだと考えられる。

江戸時代・安政期(1855～1860 年)、淡斎如水が書いたといわれる『松前方言考』がある。この中に「此は鳥ノ子形ニシタル糕(こな餅・むし餅をいう)ニシテ、中ニ砂糖餡ヲ入レテヨク沸騰シタ汁ニテ受ケテ喰フモノナリ。尤モ冬分ニ限ルモノニシテ、雑煮餅、ケイランナドトテ雪中ニ賣ル事ナリ」(注 23)という文章がある。この文章からは冬場の食べ物であり、これを売る者がいたことを知ることができる。さらにこれを裏付けるものとして天保 14(1843)年の『市中地面賃、借家賃直下ヶ御觸出辞諸色賣物直段式割直下ヶ被御付候御觸出し留め書』(注 23)に売り物として「けいらん」が見え、すでに北海道(松前周辺に限定されるのだろうか)では天保 14 年頃～安政期には食べられていたことになる。

いずれにしても『料理物語』から、17 世紀はじめ頃にはお吸い物として成立し、『料理秘伝抄』からお菓子としても作られるようになったことを知ることが出来た。

さらに『烏帽子於也』から県内においても菓子名「けいらん」として伝わっていたことを知ることができたが、「お吸い物」にせよ、「お菓子」にせよ、原型は何なのか、発祥地がどこなのか、どのようにして東北北部に伝わってきたのか、紐解いていかなければならなかった。

松下幸子は『料理物語』の作者について、方言から大阪生まれの京都定住者を推定している。亀井千歩子の『和菓子/郷土菓子百科』や個人のブログや収集したデータから「祇園祭」や「北前船」が伝播に関わっていたという興味深い記載が次々と出てきた。

伝播とその分布を探るヒントは「北前船」、「祇園祭」、「禅宗」と思われる。

北前船(西廻り廻船を含む)が整備されたのは江戸時代中頃である。代表的な航路は上方(大坂)を發ち、瀬戸内海を通過し、日本海に出て沿岸を北上する。秋田県の主な寄港地は土崎湊・船川湊・能代湊、青森県は深浦湊・鯨ヶ沢湊・十三湊で、最終寄港地は青森県野辺地湊、北海道松前湊、江差湊、函館湊であった。ちなみに盛岡藩の財政を支えた尾去沢鉦山の銅の主な搬出経路は来満街道(銅の道・塩の道と言われている)を通り、三戸で奥州街道に出て、野辺地湊から船に積まれ上方まで運ばれ幕府の決済銅となった。東廻り廻船は、津軽海峡を抜け太平洋に出て八戸湊・石巻湊等を経る銚子湊までの航路で、銚子湊から江戸までは利根川を利用した航路であったが、河村瑞賢によって寛文 11(1671)年に外海航路が整備された。

この西廻り・東廻り廻船は上方と日本海・太平洋側の都市を結び文化の伝播役として寄港地とその周辺に上方文化をもたらした。その代表的なものとして食文化や山車(屋台)

行事等があげられる。

北前船によって北海道や青森県にもたらされた文化として北海道江差町、青森県むつ市、佐井村や大間町の山車行事があり、これを「祇園祭り」と呼ぶところもある。むつ市川内の八幡宮例大祭で運行される山車は、二層建ての「底抜屋台」(注 24)であり、下段に囃子方、上段に尊像(人形)を乗せる。この尊像や用具は京都・大阪から購入したと言われ、北前船が運んだ上方文化の好例とされている。

日本海側の事例として、藩政時代に藩港として発展した鯨ヶ沢町の白八幡宮大祭にも同様の山車が運行されている。尊像には京都祇園祭用に作成された小型のものを買い受けたものがあり、神輿の渡御還御が京都の「時代祭り・祇園祭」に似ていることから「津軽の京まつり」とも呼ばれ、「祇園」や「京」という言葉が出てくる。

このように北前船によって北東北にもたらされた文化・物品は陸路で運ばれる量と比べ遥かに多かったと考えられ、山車行事・用具とともに「京都の料理 けいらん」が伝わってきた可能性は否定できない。七戸町の料理レシピに見られる「京都の料理」という説明は北前船でもたらされた山車行事の伝播に重ねあわせたものと推察される。

では、北前船によって鹿角に伝播(搬入)したのものがあるのだろうか。青森県むつ市や大間町の山車行事を例にすると「花輪祭りの腰抜屋台」(注 25)も該当するのだろうか。

昭和 33 年に富樫正一が撮影した花輪祭りの写真(写真 5)には、むつ市の山車に類似した尊像(高砂)を乗せた二層建ての本屋台が写っている。同じ形態の屋台(山車)は能代市の日吉神社例祭の丁山、蓑虫山人(注 26)が書き残した大館市比内の祭山車が該当するのであろうか。

しかし、日吉神社は船乗りの信仰を集めた神社であるが北前船との関わりは不明であり、祭典・丁山巡行を「祇園祭」とも呼ばず、祇園囃子等の流れを汲むと思われる囃子も付いていない。

花輪幸稻荷神社祭典に奉納される囃子について京都移入説を根拠なく踏襲する冊子がある。しかし、すでに昭和 41 年に佐藤久一は京都まで出かけて調査し、『郷土芸術 ノート花輪ばやし』(注 27)の中で囃子を分類・考察し、この時京都移入説を否定している。近年、小田切康人は『花輪ばやしのルーツは奥州平泉にあった』で囃子の起源を平泉に求め、屋台は囃子の伝承後に付いたものとしているが、囃子の伝播・屋台の伝播までは触れていない。

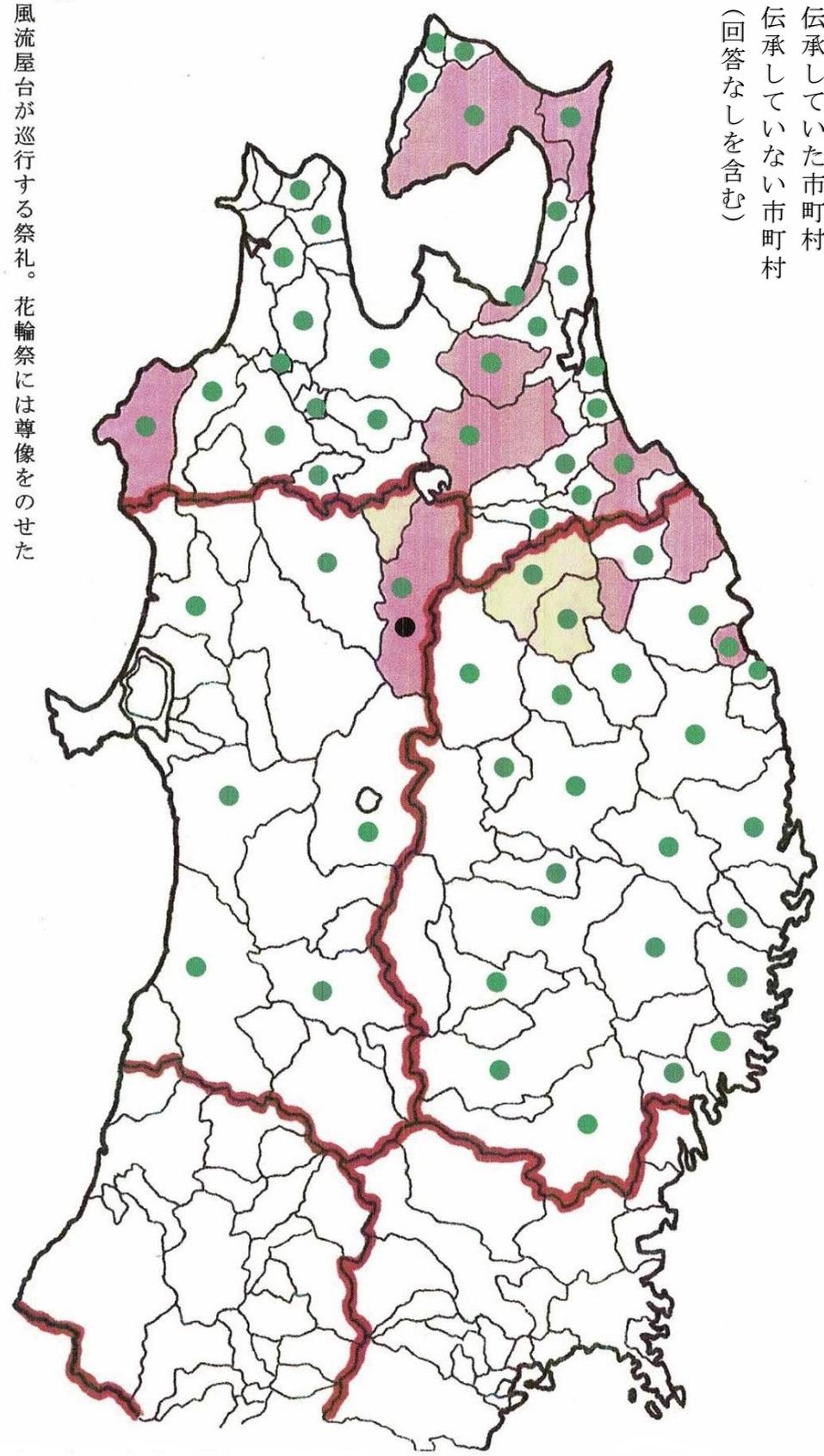
祭りには「囃すものと囃されるもの」が存在する。囃すものとは囃子を演奏する屋台であり、囃されるものとは尊像がのった本屋台で、両者は切っても切れない関係にある。

花輪祭りの屋台の伝播に触れたものではないが、上方や北前船の関連を示す資料として『鹿角のあゆみ』や『花輪の昔を語る』に記事が載っている。花輪祭りについては「花輪の稲荷神社の祭礼に御輿渡御として御輿が使われたのは幕末の頃で、京都から購入し野辺地に陸揚げして陸路運ばれたものがはじまりと言い伝えられる」とあり、花輪神明社の神輿購入については「京都美濃屋惣助より十四両で購入、八戸に陸揚げして運ばれた」と記載されている。



写真 5 花輪祭りの本屋台

- 凡例
- … 伝承している市町村
  - … 伝承していた市町村
  - … 伝承していない市町村  
(回答なしを含む)



凡例

- … 風流屋台が巡行する祭礼。花輪祭には尊像をのせた本屋台が存在した
- … 囃子屋台(囃子を演奏するために特化された屋台)

注… 山屋賢一「南部流風流山車の研究Ⅰ」などを参考に作図

資料 18 風流屋台(山車・屋台)の分布

花輪祭りの屋台と囃子は同時に花輪に伝播しなかったのは何故なのか。屋台・囃子の伝播について触れた文献が見当たらない。囃子については、これまでに佐藤久一や小田切康人が調査しているが、囃子と屋台の伝播については北東北地方の類似した祭囃子や屋台の歴史を探ってみる必要がある。おそらく北前船によって野辺地湊や八戸湊にもたらされた祇園祭の屋台形態を、尾去沢鉦山との取引で財をなした大店が、店の権威と祭りに豪華さを求めて、花輪祭りに取り入れていったのではないだろうか。

話がだいぶズレてしまった。

「けいらん」が「京都の山車行事」と共に北前船によって伝播したのであれば、青森県下北地方と同様に日本海側の土崎湊・能代湊やその周辺、米代川河川地域の町や村にも「けいらん」が伝わっていてもおかしくない。深浦湊(町)だけが特別な土地だったのだろうか。

鹿角に近い湊は米代川開口部の能代湊である。米代川を利用した運搬について古老の聞き書き(注28)として「市掛船に櫛やかんざし等の小間物を積んできた」とある。しかし、毛馬内・花輪まで舟がのぼるようになったのは明治4年に沢尻・土深井間の難所が改修されてからである。江戸時代の一時期、尾去沢鉦山の銅が十二所から能代湊まで舟送りされていたことがあったが十二所までの運搬が難儀であったため、尾去沢鉦山の銅の搬出や生活物資(海産物等)の搬入は来満街道を利用するのが一般的であった。

また、鹿角は豊かな森林に恵まれていた。切り出された木材は米代川の水利用し集積地である能代湊まで搬出されている。当然、人の往来と物資等の流通があったはずである。仮に能代湊に「けいらん」が伝わっていたならば、料理として定着していても良いはずであるが、その形跡がまったく見当たらないのは、伝わっていたが嗜好が合わず早々に廃れたか、元々伝わらなかったかのいずれかと思われる。

岩手県洋野町の千田政博から「太平洋戦争直後の物資不足の時、(旧)種市町で塩を作り、鹿角方面まで米と交換しに行った」という報告もあり、近年まで八戸及びその周辺地域は鹿角街道(国道282号)や来満街道を利用した交流が盛んであったことが分っている。

『あおもり草子 125号』(注29)に「奥州街道は江戸に上がり・江戸から下る道ではない。少なくとも、花巻以北の南部藩では、物産は江戸とは反対に北上して野辺地湊から積み出され、野辺地を通して文物が運び込まれる」という文章がある。このようにして考えると鹿角はこの範囲に入り、「奥州街道(野辺地～盛岡・八戸街道を含む)」や「来満街道」は「銅の道・塩の道」であり、「上方文化伝播の道・海産物の道」であり、「けいらん」の分布から「けいらん伝播の道」であったと考えられる。

『鹿角市史』を開くと街道を利用し伝播したと考えられるものが数例ある。

一つは、前述したように鮮魚や干物等といった海産物で、今でも八戸港(湊)から鹿角に運ばれ、日本海側からは「ハタハタ(鱒)」のみと言っても過言ではない。

もう一つは、鹿角市八幡平地区の湯瀬神明社や谷内天照皇御祖神社等に伝わる「先祓舞」である。先祓舞は神輿渡御の際、道筋の穢れを清めるために舞われるもので、この舞は鹿角と同じ盛岡藩領の岩手県八幡平市田山・兄畑地区から江戸時代に伝わったものである。田山・兄畑地区へは浄法寺桂清水観音(現天台寺)の「七つ物」が伝わったと言われている。この七つ物は岩手県沿岸部・宮古市の黒森神楽等を起源とすると考えられており、谷内の先祓舞には七つ物の舞と共通する「杵舞」がある。

さらに「花輪の町踊り」や「藍染の型紙」がある。町踊りは「花輪祭り」が終わった8月

下旬から中秋の名月の間に開催される。この町踊りの伝承由来は定かではないが江戸末期に尾去沢鉦山との取引で財を成した大店の旦那衆によって、江戸の流行唄と踊りが持ち込まれたと言われているが、どのように花輪に伝播したかを裏付ける資料は見当たらない。

藍染の型紙の産地は京都・伊勢・江戸・会津である。鹿角市教育委員会が発行した『藍染の型紙』（注 30）に伊勢型紙の流通が記載されている。これによると販売するためには関所を自由に通行できる通行証が必要であり、型紙業にとっては通行証は大きな特権であった。しかも、行商先ごとに行商仲間を作り、売場は街道などの関係で分けられていたことから、型紙は街道を利用して行商人によって江戸・会津を経由して花輪にもたらされたと考えられている。

このように街道を利用して江戸や周辺地域から食料・芸能・藍染の型紙等が鹿角に伝播されているが、「けいらん」の分布範囲は現在の鹿角と青森県下北・八戸周辺に限られている。これは『あおり草子』に記載されているように、野辺地湊・八戸湊が鹿角や青森県下北・八戸周辺の都市への京文化取り入れ口であったことを、資料 18(P28)が示しているのではないだろうか。

太田雄治は古い文献から「けいらん」が禅宗とともに東北地方に伝播したと想定している。『図録 都道府県民の信仰(都道府県宗教マップ)』（注 31）によると、禅宗(曹洞宗・臨済宗など)の信仰者数(県の人口割合)が多いのは秋田県・岩手県・山形県となっている。

禅宗は鎌倉時代に中国から伝来した。室町時代当時の布教範囲は京都・北陸地方とその周辺に留まっており、曹洞宗が東北地方の布教活動拠点として奥州正法寺を開いたのは室町時代・貞和 4(1348)年である。市内の寺院の創建年代をみると最も古いのは花輪・長年寺(曹洞宗)の文亀 2(1502)年で、そのほかの寺院は西暦 1534 年から 1657 年に集中している。禅宗とともに「けいらん」が鹿角に伝わったのであれば、その時期は室町時代末期から江戸時代初期と考えられる。

禅宗とともに中国から日本に伝わったものとして精進料理や点心がある。精進料理は「仏教の考えに由来する、魚介類や肉類を使わず、穀物・野菜などを主とする料理」であり、点心とは「食事の合間にとる間食で、羊羹や饅頭など」である。日本に伝来した当時の羊羹は今のものと程遠い食べ物で「羹(あつもの・カン)」と言われた。これは「具材を汁に浮かべた食べ物」を指した。

「羹」には羊羹、白魚羹、猪羹、鶏卵羹(注 32)など計 48 種類があったとされている。

羊羹とは「羊の肉を細かく切って汁に浮かべたもの」(注 33)であったが、動物の肉を嫌った日本では、小麦粉や米粉、小豆粉を丸めたものを汁に浮かべたものへと変化していったと言われている。これが茶道が盛んとなった室町時代には点心として喜ばれるようになり、次第に汁が除かれ、現在私達が口にする「羊羹」に発展したと言われている(注 34)。

羊羹と同様の材料の変化が「鶏卵羹」でもあったのではないだろうか。

中国に餡入り団子を汁に浮かべた「甜湯円」(注 35)があり、冬至やパーティーで食べており、「けいらん」の原型の候補でもあるが、コショウの存在が気になる。

鹿角市ではみつ葉や舞茸などの彩が加えられている。小豆餡とコショウのミスマッチともいえる組み合わせは、日本に「羹」として入ってきた時、肉等の生臭さを押さえる・消すために入っていたものが、鶏卵羹が羊羹と同じような変化を辿りながらも、香辛料として使用され続けた結果と考えられ、鹿角の「けいらん」は、「鶏卵羹」の当時の姿を留めてい

る可能性が高いのではないだろうか。

#### 4 まとめ

##### 【けの汁】

- ① 「和徳城」の由来から発祥の地は弘前市和徳、食べ始められた時期は16世紀後半と考えられるが、いずれも歴史的な根拠史料が乏しい。
- ② 小正月の精進料理として、青森県下北・津軽地方、秋田県北部で食べられている。また、北海道松前町・宮城県登米市豊里でも食べられているが津軽や南部から移民した人々によって伝えられたもので、二次的伝播である。
- ③ 鹿角でいつ頃から食べられていたのか、どこから伝わってきたのか不明であるが鹿角の郷土料理、家庭料理として伝わっている。

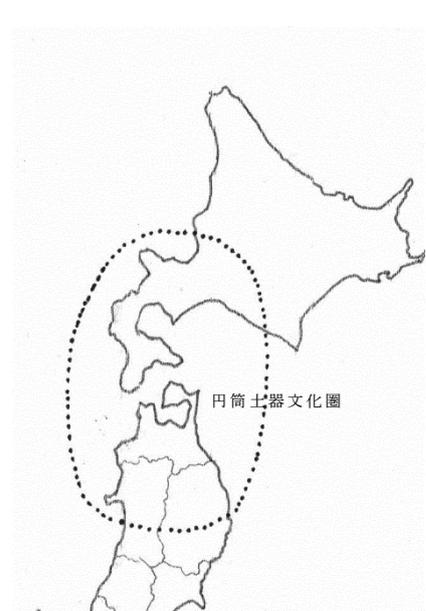
##### 【けいらん】

- ① 禅宗とともに「羹」の一つとして中国から伝わった「鶏卵羹」が原型で、動物の肉を好まなかった日本において米粉や小豆を使う料理として変化した食べ物と考えられる。
- ② 京で料理として完成された「お吸い物 けいらん」は、北前船によって青森県の各湊に伝えられたものと考えられる。鹿角へは野辺地湊・八戸湊、来満街道を経由して伝わってきた可能性が高い。
- ③ 『料理物語』から、江戸時代初め頃にはすでに一般庶民の間でも食べられていた。鹿角に伝わった時期は、市内の禅宗の寺院の創建年代から16世紀中頃から17世紀中頃と考えられる。
- ④ 日本の食文化の変化の過程で材料が「もち米粉・小豆餡」に変化した。鹿角の「けいらん」にコショウが入っているのは、中国から伝わった「羹」に由来するものと考えられ、当初の味を留めている可能性が高い。

「けの汁」や「けいらん」の発祥・伝来の時期より遥かに古い縄文時代に目を移してみると東北北部と北海道南部を範囲とする大きな文化圏がある。これを考古学会では「円筒土器文化圏」と呼んでいる。この文化圏を提唱したのは秋田考古学会の第一人者である富樫泰時で〈円筒土器文化圏の意味するもの〉(注36)という論文を発表し、小林達雄はこれを「津軽海峡文化圏」とも呼んでいる。

円筒土器は縄文時代の前期から中期にかけて盛んに作られた筒状の土器で、北限は北海道の石狩平野、南限は秋田市・盛岡市・宮古市を結ぶライン以北(資料19)で作られ、使用された土器で、鹿角市もこの文化圏に含まれている。

富樫泰時の論文を要約すると「この地域では時代が変わると新しい土器が登場するが、その分布範囲は円筒土器の分布とほとんど変わらない。つまり、円筒土器を作っていた地域では、その後も共通する土器を作り続けている。それはこの文化圏が同じ文化を持っていた」となる。



資料19 円筒土器文化圏模式図

縄文人の活動範囲は私たちが想像している以上に広い。その証拠に新潟県糸魚川産のヒスイ、北海道日高産のアオトラ石が東北地方の縄文時代の遺跡から大珠や磨製石斧として出土している。当然、そのほかの物品や土器様式等が入り込んでいるのだが、円筒土器文化圏の人達は、異なる文化を受け入れながらも、自分達の生活様式を変えようとしなない。

「縄文時代の東北北部の土器分布」と「けの汁・けいらんの分布」を比較するという馬鹿げた話と一蹴されそうだが、余りにも両者の分布が重なり、東北北部の人々は縄文時代に成立した文化圏を今も引き継いでいるように思える。

縄文時代以降、北東北に住む人々は、文化圏外から入り込んだ文化を取捨選択しながら、自分達の文化の本質を守り、脈々と受け継いできた。それが北東北に住む人達の性格・性分なのかも知れない。

「けの汁」・「けいらん」はこの文化圏に住む人々によって引き継がれていることは確かであり、その土地に住む人々の家庭の味・伝統料理となっているのだが、高度成長とともに核家族化が進んで、祖父母と暮らすことも少なくなり、盆や正月に帰省しても昔ながらの家庭の味・郷土料理が食卓に並ぶことは少なくなった。

昭和 30(1955)年と今の子供達の「好きな食べ物のランキング」に大きな変化がみられる。

筆者の小さい頃はカレーライス・ハンバーグ・ラーメンが上位を占めていた。今は寿司・から揚げ・ピザ・オムライス・ポテトフライ等が上位にランクインしており、食の欧米化が進んでいる状況である。近年は外食産業が発展し、レトルト食品やファーストフードが多量に出回り、手間をかけずに旨いものが食べられるようになった。

岩村暢子が「1960年以降に生まれ、首都圏に住む、子どもを持つ家庭の主婦」を対象に食に関する調査を行い、『残念和食にもワケがある 写真で見るニッポンの食卓の今』（注37）を執筆している。そのなかで家族関係と味の伝承についてこのような文章で結んでいる。

（前略）こうして書くと、わざと極端な家庭の事例ばかりを挙げているのではないかと思われるかもしれないが、そうではない。最近では親世帯が同居していても、一緒に食事を作ったり、一緒に食卓を囲む家族など、ほとんど見ないのである。

あえて台所を共用しない、あえて台所に一緒に立たない、あえて料理を習わない、あえて一緒に食卓を囲まない。そうして「仲良く」暮らす二世帯の親子関係が、間違いなく調査データに急増している。直接深く関わり合わないことで仲良くありたいと考えるのは、もう若者同士だけの話ではない。個の「自由」を尊重し合ってきた家族が新たなステージを迎えつつある、とも言えるのだろう。

和食の心や伝統の料理、食べ方、作り方などが近年伝承されにくくなってきた背景には、外からは見えにくいこんな日本の親子関係の変化も大きく影響しているのではないかと思うのである。

さらに平成 30 年 10 月 21 日付の『読売新聞』「よみほっと日曜版」に広島市三次・庄原地方のワニ(サメ)料理の記事が載っていた。取材を受けた三次市の藤田恒造は「サメはお祝い事に欠かせない料理だったが 1990 年前後のバブル期から徐々に消費量が減ってきた」「ワニを食べることは地域の歴史を学ぶことにつながる。この食文化を守りたい」と答え、ワニ料理の普及に努めている。

どの地域でも、そして多くの家庭でも伝統料理・家庭の味が見えなくなっている。こ

れまでどおりに儀式や行事に食べる特別な料理をお膳にのせるため、受け継がれてきた家庭の味を食卓にのせるために、どのような工夫をしなければならないのだろうか。

家庭や地域の実情・現状を見直し、その中で味の伝承をどのようにしていくべきなのか見直していかなければならない時期に来ているのかも知れない。

## 参考文献・注釈

### 《けの汁》

- 注 1 矢島睿著 「松前の食習」『松前藩と松前 松前町史研究紀要 29 号』 松前町史編集室  
昭和 62 年 8 月
- 注 2 建長寺：神奈川県鎌倉市に所在する臨済宗の大本山。建長 5(1253) 年に落慶供養が行われている。開山は大覚禪師。建長寺派の寺院は主に関東地方に分布し、東北地方では 11 世紀後半に建立されたと言われる福島県玉川村の巖峰寺のみである。臨済宗の寺院として青森県に 8 寺、岩手県に 28 寺、秋田県に 20 寺が所在するが、そのほとんどは京都妙心寺派の寺院である。(参考：ウィキペディア「臨済宗建長寺派のお寺一覧」「青森県・岩手県・秋田県のお寺一覧」)
- 注 3 けんちん汁：[神奈川県鎌倉市](#)にある[建長寺](#)の修行僧が作っていた汁で、「建長寺汁」がなまって「けんちん汁」になったとの説もある。[大根](#)、[にんじん](#)、[ゴボウ](#)、[里芋](#)、[蒟蒻](#)、[豆腐](#)を[胡麻油](#)で炒め、[出汁](#)を加えて煮込み、最後に[醤油](#)で味を調えた[醤油汁](#)である。地域や家庭によって、[味噌](#)仕立ての場合もある。(参考：ウィキペディア「けんちん汁」)
- 注 4 鎌倉仏教の東北浸透と街道・海運：鎌倉仏教は浄土思想の普及、禅宗の伝来の影響を受けて発生した仏教で、その代表的な仏教が臨済宗・曹洞宗である。これらは幕府の保護を受け布教活動を行った。現在、北東北三県では曹洞宗の寺院が最も多い。  
街道・脇街道も少しずつ整備される。街道では鎌倉を始点に東京都台東区忍岡・宇都宮を経て東国に通じる「下ノ道」、海運では鎌倉と仙台、敦賀と十三湊を結ぶルートが整備された。(参考：ウィキペディア「鎌倉仏教」、同「日本食文化の醤油を知る 江戸時代の海運と五街道」村岡祥次)
- 注 5 大師講：在家では、旧暦 11 月 23 日夜から 24 日にかけて、各家で小豆粥や団子を大師様(真言宗では開祖空海)にお供えする「大師信仰」の一形態。真言宗の「大師信仰」とは空海の巧徳をたたえ、法楽を増強するために寺院で執り行う法会を言う。  
(中村元他著『仏教辞典 第二版』岩波書店 2002 年 10 月刊)
- 注 6 和徳城：青森県弘前市和徳町に所在した城。和徳神社または和徳坂周辺と言われているが未確定。弘和年間(1381~1384 年)に藤崎城主安倍氏(安東氏の庶流)が築城したと言われる。  
(参考：弘前市 HP 「国指定史跡津軽氏城跡 堀越城跡」 ウィキペディア「和徳城」)

### 《けいらん》

- 注 7 建設省東北地方建設局森吉山ダム工事事務所 『阿仁川流域の郷土料理』 1998 年 3 月刊
- 注 8 亀井千歩子著 『47 都道府県・和菓子/郷土菓子百科』 丸善出版 平成 28 年 1 月刊
- 注 9 『日本の食生活全集』：全集 2『聞き書 青森の食事』、全集 3『聞き書 岩手の食事』、全集 5『聞き書 秋田の食事』 昭和 61 年刊
- 注 10 若菜晃子著 『地元菓子』 新潮社 2013 年 5 月刊
- 注 11 三雲泰子・石川寛子共著「江戸料理本に見る香辛食品利用の調査研究-1-料理物語について」『山脇学園短期大学紀要通号 23』 紀要編集委員会編 1985 年刊
- 注 12 大里武八郎著『鹿角方言考』 昭和 28 年 5 月刊。明治 5 年、花輪町盆坂に生まれる。台湾の高等法院長などを歴任、退職後に帰郷し鹿角地方の民俗調査を行う。
- 注 13 太田雄治 『秋田 たべもの民俗誌』 秋田魁新報社 昭和 42 年刊
- 注 14 『邦訳 日葡辞書』：慶長 8(1603)年、イエズス会宣教師が日本布教のために編纂した辞典。当時の生活風俗などを知ることができる資料。この頃「湯豆腐が食べられていた」ことも記録

されている。(参考：ウィキペディア「邦訳 日葡辞書」)

- 注 15 『料理物語』 作者不明 寛永 20(1643)年刊。寛永 13 年旧暦の 2 月 5 日の日付が残る手書きの版もある。『料理物語』は江戸時代の料理本の原点と言われている。塙保己一は『群書類従』を編纂するにあたりこの物語を採録している。
- 注 16 松下幸子・山下光雄・富成邦彦・吉川誠次共著「古典料理の研究(八) 寛永十三年「料理物語」について」 『千葉大学教育学部研究紀要 第 31 巻第 2 部』 1982 年 12 月刊
- 注 17 平野雅章訳『原本現代訳 131 日本料理の夜明け 料理物語』 教育社新書 1988 年刊
- 注 18 吉川誠次他著『日本・食の歴史地図』生活人新書 016 日本放送出版協会 2002 年刊
- 注 19 松本仲子(東京女子栄養大学)著「江戸時代の料理本にみるたまご料理について」:『日本家政学会誌 vol. 43』1992 年刊
- 注 20 水玉堂・梅村市郎兵衛著『御前菓子秘伝抄』 享保 3(1718)年刊 「六十二 けいらん汁方」発行元の水玉堂は現在の京都市下京区にあった。
- 注 21 『料理秘伝抄』 著者は五兵衛と言われている 貞享 1(1684)年刊
- 注 22 『狂言記文蔵』 読み物として江戸期に出版された狂言台本。
- 注 23 注 1 に同じ
- 注 24 「底抜屋台」 祭りの時に出す床のない屋台。囃子方はその中に立ち、屋台とともに奏者は歩きながら太鼓を敲く。盛岡八幡宮の祭などに運行される屋台は奏者が屋台に乗るタイプとなっている。
- 注 25 「花輪祭りの腰抜屋台」 「花輪ばやし」として全国に周知されているが、本文のなかの「花輪祭り」は 8 月 16 日～20 日にかけて行われる「幸稲荷神社の例大祭」をいう。「腰抜屋台」とは床の一部がないもので、太鼓の演者は歩きながら太鼓を敲く。その原型は「盛岡八幡宮祭」の神輿渡御の絵図に描かれた「担ぎ屋台」で、花輪祭りの屋台は原型に近い形態を残している。昭和 33(1958)年には「本屋台・囃子屋台」が運行されていたが、現在は「腰抜屋台」のみが運行されている。
- 注 26 蓑虫山人：天保 7(1836)年に美濃国安八郡結村(現岐阜県安八郡安八町)に生まれる。14 歳の時に村を出て、48 年間にわたって諸国を放浪した。明治 10(1877)年に北奥羽地方を歩き、それ以降度々北奥羽を歩いた。逗留する傍ら、その土地の名称や文化財、寄留先での生活の様子などを詳細に記録した。『全国周遊絵日記 秋田編』には能代市のねぶ流し、大館市比内の祭りの絵が収録されている。
- 注 27 佐藤久一著『郷土芸術ノート 花輪ばやし』 昭和 41 年刊 私家版 佐藤は著書の中で囃子を分類。京都にも出かけて調査を行い、京都祇園囃子との関連を否定している。
- 注 28 古老の聞き書き：「花輪・尾去沢の民俗(上・下)」  
『鹿角市史民俗調査報告書第 5 集・第 6 集』 鹿角市 平成 4 年刊
- 注 29 齊藤博之 『隔月刊 あおもり草子 125 号』「野辺地湊繁盛記」2000 年 6 月
- 注 30 鹿角市教育委員会 『鹿角市文化財調査資料第 108 集』  
「鹿角市指定有形民俗文化財調査報告書 藍染の型紙」 平成 27 年 3 月
- 注 31 NHK 放送文化研究所『図録 都道府県民の信仰(都道府県宗教マップ)』 1996 年
- 注 32 京都市文化市民局文化財保護課 『京都をつなぐ無形文化遺産』「京の菓子文化」
- 注 33 注 32 に同じ。「点心」と「茶の子」の種類
- 注 34 注 32 に同じ。

注 35 「甜湯圓(テンタンユエン)」は中国で食べられるおやつをさし、冬至に食べられる。もち米で作ることが多い。普通は紅白二色で、餡はゴマと小豆が入る。

注 36 富樫泰時著「円筒土器文化圏の意味するもの」:『北奥古代文化第 6 号』

北奥古代文化研究会 1975 年刊

注 37 岩村暢子著『残念和食にもワケがある 写真で見るニッポンの食卓の今』 中央公論新社 2017 年 10 月 25 日刊。この図書は「食 DRIVE」調査に基づくもので、「1960 年以降に生まれ、首都圏に住む、子どもを持つ家庭の主婦」を対象とした食に関する調査である。1998 年から 2016 年まで原則年 1 回行われ、これまでに 413 人の主婦へのアンケートを実施し、8,673 の食卓を調べ、15,611 枚の食卓写真を収集・分析したもので、1960 年以降に生まれた親たちがどんな家庭を志向し、実践しているのかを明らかにしようとしたものである。

## ※ その他の参考文献

鹿角市 『鹿角市史 第四巻』 平成 8 年 3 月

鹿角市教育委員会 『鹿角市文化財調査報告書第 100 集』「花輪祭り」 平成 25 年 3 月

盛岡市教育委員会 『盛岡市文化財シリーズ 第十六集』

「盛岡八幡宮祭りの山車行事」平成 30 年(第二版)

秋田県教育委員会 『秋田県文化財調査報告書第 468 集』「秋田県指定有形民俗文化財

尾去沢鉱山資料-文化財収録作成調査報告書-」 2011 年 3 月

能代市教育委員会 『能代市史 特別編 民俗』 2018 年 3 月

鹿角市農業農村支援機構 『郷土料理レシピ集』 平成 16 年 3 月

小田切康人 『花輪ばやしのルーツは奥州平泉にあった』文芸社 2010 年 4 月

鹿角のあゆみ編集委員会 『鹿角のあゆみ』 1969 年

佐藤政治 『花輪の昔を語る』 花輪史談会 1988 年 9 月

須藤半五郎元衛 「烏帽子於也」 『新秋田叢書(十五)』 監修者今村義孝

歴史図書社刊 昭和 47 年 8 月

内田武志 『鹿角方言集』 刀江書院 昭和 11 年 9 月刊

清野耕司 「描かれた祭礼とねぶた」『北東北三県共同展 描かれた北東北』

北東北三県共同展実行委員会 平成 16 年 8 月

## ※ 協力者・協力機関

前田正憲(北海道松前町教育委員会)、大矢京右(函館市教育委員会)、

宮原浩(北海道江差町教育委員会)、鹿角市農業農村支援機構、鹿角市教育委員会

鹿角市尾去沢市民センター、株式会社木村食品工業

※ 参考・引用文献については極力原本に当るように務めました。入手が難しいものもありウィキペディアなどを参考にしたものがあります。

※ 今回の講座開催にあたりアンケート調査にご協力をいただきました北東北 3 県の市町村文化財担当の皆様、また情報をいただきました各位に心から感謝を申し上げます。

# 料理レシピ

鹿角地区の一般的な作り方を紹介します。

## 【けの汁】

10人分

### 材 料

大根：1/2本 人参(小)：2本 ゴボウ(小)：2本 ワラビ(水煮)：100g  
ぜんまい(水煮)：100g フキ(水煮)：100g 油揚げ：2枚  
厚揚げ豆腐：1枚 こんにゃく：1枚 ささぎ豆(缶詰)：小1缶  
味噌：適量 水：1800cc だし昆布：30cm 旨み調味料：適量  
塩：適量 鮫肉(200g)または煮干(鮫の肉や煮干は仏前にお供えしないとき  
に入れる)

### つくり方

- ① 大根と人参を5mm角に切り、下ゆでをしてエグミをぬく。
- ② 油揚げと厚揚げ豆腐は熱湯をかけ、油抜きをする。大根や人参以外の具材も5mm角に、ワラビ・ぜんまいなども5mm幅に切る。
- ③ 鍋にだし昆布と①・②の具料を入れ、水は材料が十分にかぶる位に入れ、火にかける。煮立ったらアクを取りながら、中火でやわらかくなるまで煮る。途中でだし昆布は取り上げる。
- ④ 具材が軟らかくなったらささぎ豆を入れ、10分ほど煮込み、その後味噌・塩・旨み調味料を入れて味を含ませる。味噌と塩は好みで加減する。

## 【けいらん】

6人分(12個)

### 材 料

もち米粉(白玉粉)：120g 片栗粉：少量 こし餡(市販のものでよい)：120g  
クルミ：12片 コショウ：適量 舞茸：100g 三ツ葉：12本  
卵そうめん：30本位 水：1000cc 薄口醤油：適量 だし昆布：30cm  
塩：適量 旨み調味料：適量

### つくり方

(けいらん)

- ① もち米粉をボールに入れ、片栗粉をといいた水をまんべんなくかけ、粉全体に水を含ませ、耳たぶ位の硬さにこねる。これを12等分して皮をつくる。
- ② こし餡を12等分して、クルミ1片を餡で包み、コショウをまぶす。これを皮に包んで卵形にする。
- ③ 鍋にお湯を沸かし、沸騰したお湯に②の「けいらん」を入れ、浮き上がってきたら一度冷水にとり、水をきり、くっつかないように皿にあげる。  
(汁)
- ④ 鍋に水とだし昆布をいれ、沸騰しないように注意し、昆布は沸騰する前に取り上げ、だし汁をつくる。(祝義のときは、鯉節で出汁をとってもよい)
- ⑤ 鍋に舞茸が浸る位の水を入れて煮る。煮すぎると煮汁が黒くなるのでその前に舞茸を取り出し、火を止める。
- ⑥ ④の出汁に⑤の煮汁を適量入れ、醤油と旨み調味料を加え、味を調える。
- ⑦ 卵そうめんと三ツ葉を茹で、三ツ葉は「結び三ツ葉」にする。  
(仕上げ)
- ⑧ お椀にけいらん2個、舞茸・卵そうめん・みつ葉を飾り、⑥を注ぐ。

発行者	鹿角市歴史民俗資料館 (指定管理者 太平ビルサービス株式会社秋田支店)
発行日	平成 31 年 2 月 9 日
住 所	〒018-5201 鹿角市花輪字中花輪 113 番地 電話・F A X 0186-22-7288

※発表または資料作成に本書を使用した場合は、出典を明記してください。  
※本書の引用文献については「孫引き」せずに、必ず原本を確認ください。