

千葉県九十九里地方の郷土蕎麦「鯛蕎麦」

千葉ソバリエ・サロン 小林照男

『蕎麦の事典』（新島繁著）と『蕎麦辞典』（植原路郎著）に載っている千葉県九十九里地方の郷土蕎麦「鯛蕎麦」を試作しました。

現在では地元（九十九里地方）でも食べた方が居ない、知らない方が殆どで、千葉に住む蕎麦を愛でる者として千葉県に郷土蕎麦（鯛蕎麦）があったことすら知られていない事は何とも残念でなりません。出来れば地元九十九里地方の（蕎麦）食文化として引き継がれ、残して欲しいと願っています。

1, 試作に至った経緯

H16年(2005年)頃(現在の千葉在来種が発見・発表される前)「千葉特有(郷土)の蕎麦」を探し求めていたところ「鯛蕎麦」なるものがある事を耳にし、打ち方・材料など詳細を探し求めたが判らず終いで、暗中模索で何度か「鯛蕎麦」を試みました。

結果は「これ!」と言った蕎麦に行き着かなかったのですが、当時、千葉県農林センター一育種室長だった長谷川理性先生の野呂在来(現、千葉在来)発見で「千葉県の蕎麦」があるならと試作を諦めた経緯があります。

昨年(2020年)、江戸ソバリエ協会のほし理事長から「鯛蕎麦は生鯛を練り込んで作るらしい」と教えて頂き、調べた結果『蕎麦の事典』（新島繁著）や『蕎麦辞典』（植原路郎著）に千葉県九十九里地方の郷土蕎麦「鯛蕎麦」が記載されていました。

早速、サロンでの試作に備えて「鯛蕎麦」打ちに必要な材料などをメモしているうちに「九十九里地方に蕎麦があるの?」等の疑問がわきました。そこで今年になって地元の九十九里郷土研究会の内山いつ会長にお会いして昭和初期の九十九里地方の生活ぶりをお話して頂いた事で疑問点が解消しました。

九十九里郷土研究会というのはH22年に設立、会員数は50数名の大きな研究会で、九十九里郷土研究会会誌「伊和志(平城京跡地から「伊和志」の木簡が発掘されていることに因んで付けた)」を発行しています。

2, 九十九里地方のこと。

①九十九里の名称(謂れ)

九十九里の地名の謂れは、鎌倉時代に源頼朝が現在の九十九里浜に一里ずつ矢を立てて、百里近くあったので百里から一里を引いて九十九里にしたと謂われています。

実際には飯岡から大東岬間の弓形に湾曲した海岸線 57 km、一里=6町の旧度法で九十九里あったのが地名になったものです(会誌「伊和志」より)。



②伊能忠敬の出生地

日本地図を実測して作った伊能忠敬は延保 2 年（1745 年）現在の九十九里町小関の小関家で生まれ 11 歳まで九十九里町に居て、後に佐原の伊能家に婿入り、家業を隆盛にして 55 歳（1800 年）で第 1 次の測量開始、以降第 8 次には測量員 200 人規模で日本国中を測量、文政元年（1818 年）74 歳の生涯でした。

写真:コンパスを持った伊能忠敬の銅像と伊能忠敬
出生地記念碑

S44 年（1969 年）千葉県指定遺跡

③甘藷（さつまいも）の試験栽培地

享保 20 年（1735 年）、青木昆陽が九十九里町不動堂で甘藷（さつまいも）の試験栽培を行っています（同試験栽培は東京（小石川）・千葉（幕張）でも行っていて京成幕張駅直近には昆陽神社が建立されています）。

3, 九十九里地方の鰯（イワシ）

①九十九里地方の鰯漁

弘治元年（1555 年）紀州熊野灘の漁師西宮久助が九十九里浜の（現在の）白子町に漂着、同地の白浜家に宿泊しながら紀州熊野灘の漁法「片手回しの小地引網法」を伝え広めた事で鰯漁業が栄えました（会誌「伊和志」より）。

②鰯の種類

九十九里地方で獲れる鰯は「真鰯（6 月～10 月）」・「背黒鰯（9 月～1 月）」・「うるめ鰯（10 月～2 月）」ですが、漁獲量の多いのは「背黒鰯」が飛び抜けています。

6～7 月に獲れる真鰯は「入梅鰯」と言われ脂の乗った美味しい鰯です。

③鰯の肥料

九十九里地方の鰯は古くから貴重な栄養素でもありましたが、江戸期には食用の他に米・綿花・藍などの栽培用肥料としての需要が高く、江戸を始め日本各地からも求められていました。

鰯の肥料は「干鰯（ほしか：砂浜に鰯を撒き干して作る）」や「𦵇粕（しめかす：鰯を煮てから絞って脂を抜き干して作る）」にして米俵で馬（陸路）や海路で江戸や西日本地方に運び、九十九里地方では「金肥（きんぴ）」と称される貴重な現金収入源になっていました。



写真:「キリン（海の家資料館展示品）」
𦵇粕（しめかす）を作る際に鰯の脂を絞る道具

④九十九里地方の先人達は「鰯漁」が不漁になると農業も行うなどの逞しさがありましたが、蕎麦は収穫できない年もあってご苦労されたそうです。

4, 九十九里地方の蕎麦

①蕎麦の流入

九十九里地方における蕎麦流入時期は不明ですが一説には「西方から海路で入って来ているから下総地方より早く栽培していた」説を唱える方もいます。茂原郷土資料館に弥生時代～古墳時代の遺跡から「琴板」が出土していますが、その当時、茂原で作られたもので西日本方面からの物ではないのですが、作り方は海路（西日本方面から）で入って来たと考えられ、蕎麦も海路で入って来ていたのでは？等と考えています。この事は今後も調査・確認したいと思っています。



写真:「琴板（茂原郷土資料館蔵）」

長辺=161 c m、同時代に茂原市内で作られたもの。

尤も江戸時代初期に徳川家康の鷹狩り用に現在の東金市までの道路（御成街道）を作っています。東金市は九十九里に隣接していますから蕎麦は下総地方からの流入が自然かも知れませんが、何れにしても流入時期は確認したいと思っています。

②蕎麦の栽培

現在九十九里地方では蕎麦栽培は行っていません。ただ、昔は栽培していた事を 80 歳以上の方は知っています。九十九里地方に伝わる話として「房総の伝説(平野 肇 編著 1976 年)」に「ソバの茎はなぜ赤い」が載っている他「ふるさと千葉の民話(斎藤 操 編著 1979 年)」にも「ソバの赤い茎」載っています。共に記載内容は同じで九十九里地方では古くから蕎麦栽培が行われていた事が判ります。

なお、九十九里地方では海岸近くの土地は、米はもちろん野菜も育たない荒地だったので昭和 20 年代は何処の家でも「荒地」で蕎麦を栽培していたそうです。

因みに九十九里地方は水利が悪く（房総台地（40m）～海まで 70Km は平地）、水田での安定した米作は利根川分水が出来た S 30 年代半ば頃からになります。

九十九里郷土研究会の内山いつ会長（S 12 年生 1937 年、84 歳）は九十九里生まれ、若い時に母親が蕎麦を栽培していて、当時は玄蕎麦を製粉所に持って行くと製粉代相当を差し引いた蕎麦粉を入手していました（私には懐かしい話です）。ご自身の「七五三のお祝い」では広釜（大きな釜）で茹でた蕎麦を「お祝い返し」で配っていたとの事で、九十九里地方でも蕎麦はハレの食べ物だったことが判ります。

当時は何処の家でも蕎麦を栽培していたが、その年毎で収穫量が安定しない事と手数が掛かるなどもあり、又、その頃から現金収入が得られるようになって来たので次第に栽培しなくなったそうです。

③「鯛蕎麦」

私が「鯛蕎麦」の事で内山会長にお会いした際（6/21）には「食べた事がない・知らない」でしたが、数日後に内山会長に「小さい時に鯛蕎麦を食べたことがある」と片貝町にお住いの元女教員：篠崎伸子さん（S 8 年（1933 年）生、88 歳）から連絡が入り、内山会長がお会いしました。篠崎伸子さんは体調が優れないため私はお会いする事は叶わなかったのですが、篠崎伸子さんは「鯛蕎麦は美味しくなかった」とお話されたそうです。篠崎

伸子さんが幼い時ですから蕎麦の味が判らなかつた、味に馴染めなかつたなどと推測していますが、当時の味付けは醤油だったそうです。

「郷土蕎麦」ですから地元九十九里で獲れた鰯と蕎麦で作った「鰯蕎麦」と言っても実際に食べた方が居なければ話になりません、その意味からも「小さい時」とは言え「食べた事がある」篠崎伸子さんは大変貴重な存在です。ご連絡を頂いた事に感謝しかありません。

因みに、篠崎伸子さんの父親（中村 城氏）も元教員で伊能忠敬の出生地が九十九里町（当時：上総国山辺郡尾関村）だった事を調べた（証明した）方です。

私がH16年（2002年）から求めていた千葉県特有の「鰯蕎麦」は、2020年に「生の鰯を練り込む」情報を頂いてからも大分経ちました、内山会長にお会い出来た事で千葉県九十九里地方に郷土蕎麦「鰯蕎麦」があったことが確認できたことは何より嬉しく思っています。内山会長ありがとうございました。

生涯九十九里地方で生活している84歳の方（内山会長・他）が「食べた事がない」のに88歳の方（篠崎伸子さん）が「小さい時に食べた」事で（失礼な話ですが・・・）仮にこの調査が数年後だったら「九十九里地方の鰯蕎麦」があったことは確認（証明）できなかったと思います。

ただ、「何で鰯を練り込んだのか？」は解明できていません。「鰯蕎麦を食べた事がある」方が既に88歳ですから100年以上遡らないと確認できないことになります。

H16年以来、探し求めていた千葉県九十九里の郷土蕎麦「鰯蕎麦」の存在と、実際に食べていた事が判り『蕎麦事典』などに載っている内容を確認出来たことは何より嬉しく、これまでご協力頂いた方々（千葉ソバリエ・サロン、高浜ソバ楽会、他の皆様）に感謝申し上げます。

5、「鰯蕎麦」を探していて・・・。

九十九里地方で美味しい「鰯（定食）」を食べた店で「鰯蕎麦」について尋ねたところ、「鰯の出汁で蕎麦を打つ話を聞いた」と教えてくれました。これまた新たな情報なので確認は今後の私の宿題になるのでしょうか。

「鰯蕎麦」を打つ =鰯蕎麦を何度も試作（試食）した結果から=

1、材料

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| ① 蕎麦粉（信濃1号） | 1.000g |
| ② 真鰯（3枚に下し、皮・骨を除く） | 400g（蕎麦粉に対し10~40%で打つ） |
| ③ 山芋（皮を剥く） | 120g（長芋の方が水分が多いので良い） |
| ④ 水 | 170cc（山（長）芋に依って異なる） |
| ⑤ 塩（脂抜き用） | 適宜 |
| ⑥ 醤油 | 小さじ1杯 |
| ⑦ 薬味（ねぎ）・他 | 適宜 |



蕎麦粉（信濃1号）・真鰯・山芋

2、作り方

- ① 真鰯 = (油脂分を除くため) 塩を振り掛け30分位置いて⇒水で塩を洗い流す⇒水分を拭き取る⇒搥鉢で摺り身にする。

* (油脂分の除去は事典では「熱湯にくぐらせる」とあるが塩の方が処理し易く新鮮さが保たれる)



搥鉢作業が不十分だと鰯の血合い部分が麺体の中に残り「生臭」さが出ると共に麺線が切れ易くなる。

(鰯は細かく刻んでから摺る方が良い)

- ② 山芋 = 搥鉢で摺り下し⇒再度良く摺る。



擦った鰯と山芋

- ③ 「鰯の摺り身」と「摺った山芋」を加え搥鉢で良く摺り混ぜる。



← 醤油を入れる (生姜も可)

* 水分の少ない山芋の場合は適宜加水する。

* 水分の少ない山芋 (長芋) を使うと茹で上がった麺線が硬くなるので要注意。

3、「鰯蕎麦」を打つ

- ① 蕎麦粉に③を第一加水として入れて水回し⇒以降は通常の蕎麦打ちと同じ工程。適宜加水して普通のそば打ち作業で「鰯蕎麦」を打つ。



- ② 「鰯蕎麦」の出来上がり。





* 「鰯のすり身」を入れると黒い蕎麦になる
右（黒い）＝鰯蕎麦（信濃1号）
左（白い）＝十割蕎麦（千葉在来）

4、試食した結果



* 前回は春菊を乗せたが今回はネギのみ。（生姜も良い）

- ・「もり蕎麦」で食べた結果＝冷たい蕎麦でも麺線は硬くならず、蕎麦を噛むと鰯の良い香りのする美味しい蕎麦でした。
- ・「かけ蕎麦」で食べた結果＝熱い汁に鰯の旨味が出て蕎麦も鰯の良い香りがシッカリ出た「もり蕎麦」より一層美味しい蕎麦でした。
（熱い汁の「かけ蕎麦」で食べた方が良い）

- ・本日使った銚子産の真鰯は前日に購入して直ぐに捌いて冷蔵庫で保管したもの。
- ・「すり身」にしたのは本日でした。
- ・従来の鰯より大きく脂の乗った鰯だったので塩を多めにして約30分間脂抜きをした事が良かったのか？鰯臭が余り強くなく美味しい鰯の香りになっていたが、もう少し鰯の香りがあったとも良かったとも思える。
- ・鰯の前処理は手早く行う事は当然だが、鰯は脂分の乗り具合（鰯自身の大小も含め）、揚がった時期、鰯の種類に依って脂抜きを調整する必要があるが・・・難しい。
- ・薬味「ネギ・ワサビ」を使って食べたら鰯の香りは薄くしか感じないが、蕎麦を噛むと鰯の良い香りがする（薬味は事（辞）典には「生姜・粉山椒」と記されている）。
- ・そば湯は、鰯臭が強く感じられるが鰯の旨みが出ているため？美味しい！（熱い内に）。
- ・今回は「真鰯」を使ったもの、「背黒鰯」を使う場合は油脂分が少ないため油脂分除去作業は不要、「鰯臭」は余り感じないが「背黒鰯で打った方が美味しい！と言う方も多くいます。但し「鰯臭」がしないと物足りなさを感じる方もいます。

** 「鰯蕎麦」は千葉（九十九里地方）で江戸期から食べていた郷土蕎麦なので試作しましたが下処理等で鰯臭と手数が掛かるなど当時の生活ぶりが思われる。又、鰯臭が蕎麦打ち道具（特に麺棒）に付着するため通常の蕎麦打ち道具と別にする必要があります**

以上