

くっきんぐるうむ (1)

新潟の「のっぺ」—郷土料理の現状と今後—

高橋 洋子*

(Yoko Takahashi)

1 はじめに

「のっぺ」あるいは「のっぺい汁」と呼ばれる料理を食べるのは、新潟に限ったことではない。しかし、「新潟県では全県的に年中行事や冠婚葬祭をはじめ人集めの振舞には必ず作るものとされ、新潟県独特の『のっぺい文化』を築き上げた伝統を持つ¹⁾」といわれるように、新潟において「のっぺ」は特別な料理と考えられている。「のっぺ」の歴史・全国分布・各地における呼称および様々な特徴（慶事用と仏事用の違いなど）等については、前出の文献¹⁾に詳細に記されているので、ここでは、新潟の「のっぺ」を、現状および今後の展望に視点を置いて、御紹介したい。

2002年4月、大学生を対象としたアンケート調査を行い²⁾、食べているサトイモ料理を尋ねたところ、新潟で「のっぺ」「のっぺい汁」を食べる習慣が、今日の若者にも受け継がれている様子が見られた(図1)。今日、「のっぺ」はどのように食べられ、また、どのように次世代へ伝えられていくのだろうか。

2 「のっぺ」の現状

1) 家庭で作る「のっぺ」

新潟の「のっぺ」(写真1)は、主に、大晦日に作って年取り～正月にかけて食べる料理、また、冠婚葬祭などの行事の際に作る料理であった。食べる機会が限られていたので、「我が家ののっぺ」は、家人にとっても大御馳走であったと思われる。また、年始回りや招待客として他家を訪れるときに、よその家の「のっぺ」を賞味するのも、楽しみであっただろう。そのため、

主婦にとって、「のっぺ」作りは、まさに“腕の見せどころ”であったと考えられる。冠婚葬祭などの行事食を、仕出し料理でまかなうようになった現在も、「のっぺ」だけは手作りのものを添えるケースもみられる。

そして、家庭でのっぺを作る場合、各家庭の味を受け継ぎながらも、どこかに自分なりの特徴をアピールしながら、「我が家ののっぺ」を作ってきたのではないだろうか。そのように考えると、現在、「のっぺ」のバリエーションが非常に豊富であることが納得できる。サトイモの他に何を入れるのか、材料の切り方はどうするのか、サトイモのぬめりを利用するのか処理するのか、どのような呼称で呼ぶのか、さらに、それは煮物か汁物か、というような点も含めて、“バリエーションの豊富さ”自体が新潟の「のっぺ」の大きな特徴と考えられる。

新潟の家庭料理を紹介する料理書に、のっぺの作り方が記載されている³⁾⁴⁾ほか、「新潟」&「のっぺ」をキーワードとしてサーチエンジンで検索すると、「我が家ののっぺ」を紹介するホームページを幾つか見つけることができる。また、県立高校教諭である荻野優枝氏のホームページ⁵⁾には、『新潟の「のっぺ」いろいろ』が紹介されている。

それらの料理書やホームページの「のっぺ」を見ると、「サトイモを主材料とし、何種類かの副材料を加えて煮込む、醤油味の料理である」というような共通項を得ることができるが、同時に、それ以外の部分は、次のi)～iv)に示すように、材料・作り方・食べ方ともに、多種多様であることがわかる。

i) サトイモ以外の材料

ニンジン・干し椎茸・こんにゃくの3品は、たいて

* 新潟大学教育人間科学部

新潟の「のっぺ」

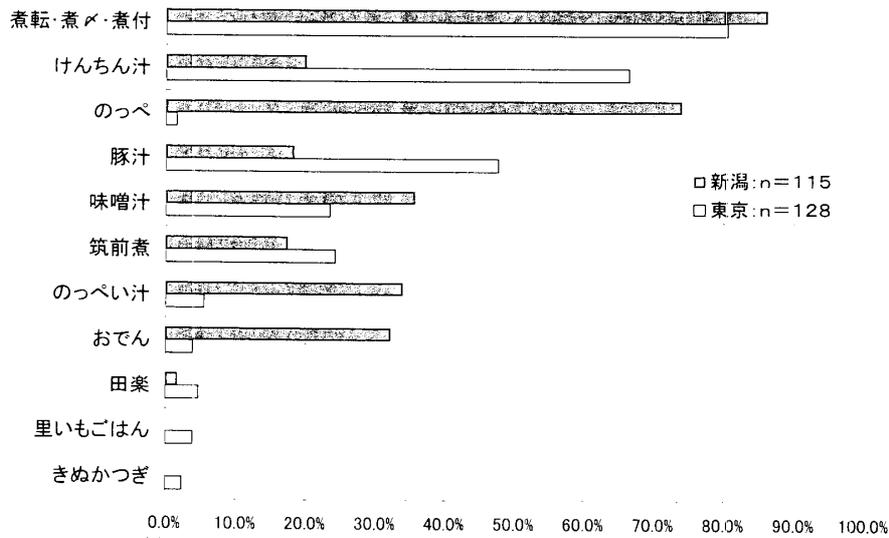


図1. 大学生が食べているサトイモ料理：複数回答 (2002)

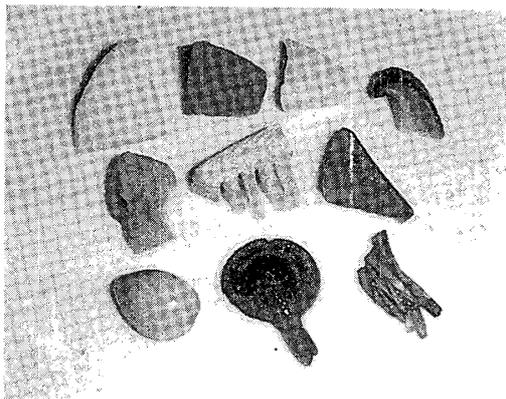
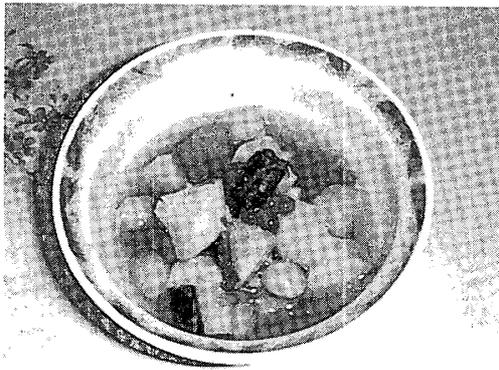


写真1. 新潟の「のっぺ」
(上) 盛りつけ例
(下) 材料例

い入れる。その他に、鮭・鶏肉・貝柱・かまぼこ・油揚げ・タケノコ・ゴボウ・レンコン・クワイ・ユリネなどの中から何品か組み合わせて、一緒に煮込む。盛りつけ時に、イクラやギンナン、およびサヤインゲンやサヤエンドウなどの青みをのせることもある。なお、



写真2. 「のっぺの具セット」

イクラについては、未加熱のまま用いる家庭と、加熱して白っぽくしたものをを用いる家庭がある。

なお、近年、のっぺの副材料を細かく切って水煮したものを袋詰めにした、「のっぺの具セット」(写真2)なるものが、スーパー等で販売されている。袋の裏面には、“作り方”として、他に加えるべき材料や調味料の分量なども記載されており、これを用いれば、誰でも簡単に「のっぺ」を作れるようになっている。

ii) 材料の切り方

サトイモは、拍子木切り・短冊切り・角切り・乱切りなどにし、ほかの材料もそれに合わせて切る。材料は同じでも切り方が異なると、かなり印象が違ってくる。もし、サトイモが丸ごと煮てあれば、それは「のっぺ」として認識されない可能性もある。

iii) ぬめり・とろみ

一般に、サトイモは、下茹でしたり塩で揉んだりしてぬめりを除去してから調味する。しかし、新潟の「の

っぺ」は、「サトイモのぬめりを楽しむ料理」とか、「サトイモのぬめりが味をまろやかにする」などといわれ、ぬめりをとるための調理操作は行わないことも多い。片栗粉でとろみをつけたり、材料を炒めてから煮込む家庭もある。

iv) 食べ方

「のっぺ」と「のっぺい汁」の境界は曖昧である。「のっぺ」を煮物として認識していても、「具と共に、汁を多めによそって、汁も残さずに食べる」というような食べ方もする。また、供する器も、小皿・小鉢・汁碗と、いろいろである。なお、「正月は銘々盛りにするが、それ以外は大鉢に盛って食卓にのせ、各自で取り分けて食べる」というように、同じ家庭でも用途によって供する方法を変えているケースもみられる。

2) 外食で食べる「のっぺ」

新潟の郷土料理店や旅館は、「のっぺ」を食べさせるところが多い。新潟を訪れる旅行者に紹介すべき郷土料理の筆頭格と見なされている証であろう。

また、主に地元の人が訪れるような飲食店にも、「のっぺ」をメニューに加えている店が少なくない。「冷たい状態でも美味しく食べられる」「野菜を細かく切って無駄なく使える」というような「のっぺ」の特性が、店にとって扱いやすい商品となり、メニューに加えられる一因になっているのではないだろうか。一方、客にとっても、「のっぺ」は家庭で食べている料理とはいえ、食べる機会は正月などにほぼ限定されているため、食傷している訳ではない。やはり、「のっぺ」は、非日常的な食べ物であり、御馳走と見なされる。特に注文しなくとも、突き出しやコース料理の一品として供されて、その店の「のっぺ」に出会うことも少なくないが、その場合、客は、「正月でもないのに…」という意外な出会いを喜び、我が家の「のっぺ」と比較しながら賞味するであろう。「我が家ののっぺは、これとは違って…」とか、「どこそこの店の「のっぺ」は美味しい」などと、同席者と「のっぺ談義」をするのも、「のっぺ」を食べる楽しみの一つと思われる。

なお、飲食店で供される「のっぺ」は、一般的なサトイモの調理法に則り、ぬめりを除いてから調味してあるものが多い。家でぬめりの多い「のっぺ」を食べる人は、そのような飲食店の「のっぺ」に対して、「見た目はあか抜けて綺麗だけれども、味はさっぱりし過ぎて少々物足りない」という印象を抱くという。

3) 惣菜として市販されている「のっぺ」

新潟のスーパー・デパート・惣菜専門店などでは、パック詰め、またはg単位の量り売りという形態で、

「のっぺ」が販売されている。正月に限らず、ほとんどが通年販売である。

家で「のっぺ」を作るのは、「大晦日に大鍋で大量に煮ておき、途中で温めなおして、正月3ヶ日の間、食べる」というパターンが多い。それとは対照的に、市販惣菜の「のっぺ」は、「食べたい時に、食べる分量だけ入手する」という、手軽さが身上である。「正月以外にも、時々、「のっぺ」を食べたくなるので」、あるいは、「よその家の「のっぺ」を試食するような感覚で」、学生などの単身者だけでなく、一般家庭の一部においても、たまに、市販品が利用されているようである。

なお、家で作る「のっぺ」同様、市販惣菜の「のっぺ」も多種多様である。2001年11月～2002年3月にかけて、新潟市内の10店舗から「のっぺ」を購入し、比較したところ、使用している材料数は7品～18品と幅があり、すべてに共通して使用されていた材料は、サトイモ・ニンジン・椎茸・こんにゃくの4品のみであった。

また、デパートの県産名品売場や、駅ビルの名店街などで、真空パックや缶詰になった「のっぺ」(写真3)を販売していることもある。旅行者に郷土料理店や旅館で食べさせるだけでなく、土産物としても「のっぺ」を紹介している訳である。このような点からも、新潟において、「のっぺ」が他県にも誇るべき郷土料理と位置づけられている様子がうかがえる。

3 「のっぺ」の伝承と変容

これまで記してきたように、今日、新潟では、すべて手作り・補助材料を用いた手作り・外食・市販品と、様々な形態の「のっぺ」が存在している。また、テレビ番組や新聞記事などで、「のっぺ」が紹介されることもあり、身の回りには「のっぺ」に関する様々な情報が溢れている。そのような環境の中で、「のっぺ」



写真3. 真空パックや缶詰の「のっぺ」

新潟の「のっぺ」

の伝承・変容状況に、かつてないような変化が生じているように思われる。

従来は、“母親が娘や嫁へ、その家の「のっぺ」を伝え、娘や嫁がそれに若干のアレンジを加えて、次世代に伝える”というような、伝承・変容状況であったと推察される。しかし、今日では、“娘が外食で食べた「のっぺ」などを参考にして、母親が作るものとは著しく異なる「のっぺ」を作っている”という実例もある。母親が作るのは、サトイモのぬめりが多く、濃口醤油で濃厚に味付けした、素朴な外見の“昔風のっぺ”であり、一方、娘が作るのは、サトイモのぬめりは除き、薄口醤油を用い、野菜に飾り切りを施したりする外見重視の“今風のっぺ”である。

このような事態は、かねてから見られる“新潟の「のっぺ」の多様性”に、近年の“情報氾濫”が加わって発生している現象と思われるが、“家庭料理の伝承”という観点で見ると、憂慮すべきことかもしれない。

4 「のっぺ」の将来展望

ひと頃のように、食の洋風化が邁進していれば、「のっぺ」も衰退に向かったかもしれない。しかし、昨今は、ヘルシー志向に支えられ、和食回帰の傾向にあるといわれている。そのような状況も追い風にして、新潟では、“正月には腕をふるって我が家自慢の「のっぺ」を作り、また、スーパー等で「のっぺの具セット」や惣菜形態の「のっぺ」が目にとまれば、それらもたまには利用してみる”というように、各人の嗜好やその時々の状況にあわせて、いろいろな形態の「のっぺ」を食べ続けていくものと予想している。

また、現在、小・中学校においても、郷土を学ぶ学習の一環として、郷土料理についても学び、給食の献立に「のっぺ」が登場することもあるという。子供たちには、幼いころから「のっぺ」に親しみ、誇るべき郷土料理として守り続けてくれることを、期待したい。

5 おわりに

以上、新潟の「のっぺ」について記述しましたが、新潟の人にとっては“あたりまえ”と思われるような内容が多く、お恥ずかしい次第です。

県外の方々に拙稿をお読みいただき、新潟の「のっぺ」に関して、いくらかでも興味を抱いていただければ、幸甚に存じます。そして、新潟を訪れる機会がありましたら、是非とも、「のっぺ」を御賞味ください。できれば、何か所かで賞味すると、“新潟の「のっぺ」の多様性”も含めて、楽しんでいただけたらと思います。

文 献

- 1) 渡谷歌子, 本間伸夫, 石原和夫, 佐藤恵美子: 「新潟県の郷土食に関する研究 (第 22 報) のっぺい」, 県立新潟女子短大紀要, 第 25 集, p. 46 (1988)
- 2) 高橋洋子, 佐藤恵美子, 荒井富佐子, 村山篤子: 「サトイモの嗜好と摂取について—新潟と東京の比較—」, 日本調理科学会平成 14 年度大会研究発表要旨集, p. 26 (2002)
- 3) 吉田秀子: 『美味百花—なつかしい味, 越後の美味百花—』, 新潟料理学校出版部, p. 13 (1984)
- 4) 小林瑠美子: 『ふるさと季節の味』, 新潟日報事業社, p. 100 (2001)
- 5) 楽しい家庭科, <http://www.3.ocn.ne.jp/~ka-ogino/>