



図 27 ● 中津川宿 (地理院地図より作成、点線は旧国境)

#### 自然の恵み

中津川は日本百名山の一つである恵那山の麓に位置し、山の幸を用いた食文化が発達しました。その幸の一つが栗です。中津川は恵那山から流れるきれ

#### なぜ岐阜県で生まれた?

毎年11月頃、多くのお店では干柿で包まれた栗きんとんが販売されます。この柿は南信州を代表する「市田柿」という柿で、地域の産品が見事にマッチしたものとなっています。各店舗のネーミングセンスも絶妙です。



#### 干柿とのコラボレーション

栗きんとんはいつでも手に入るもの、というイメージが強いかと思いますが、中津川の栗きんとんは9月頃から翌年1月にかけてのみの季節限定販売です。そのため、9月には栗きんとんを待ちわびていた人たちが全国から集まってきます。

## 岐阜県

# 栗きんとん



#### 栗きんとん発祥の地

いまや全国的に有名な栗きんとん。その発祥は岐阜県の中津川であるとされています。JR中津川駅前のロータリーには「栗きんとん発祥の地」の碑が置かれており、9月9日にはそこで栗きんとんの無料配布が行われています。



#### 栗きんとんの作り方

鬼皮がついたままの栗を茹で、熱いうちに中身を取り出します。その後マッシュシャーなどで潰し、お砂糖を加えて茶巾絞りにしたら完成です。おせちの栗きんとんは栗がゴロゴロ入っているものも多いですが、それとは別物です。シンプルな原材料ゆえ、日持ちがしない、繊細なお菓子です。丁寧に裏ごしされているため、滑らかな舌触りがたまりません。



#### 季節商品

## その他の産物・グルメ

## ●鮎料理（長良川流域）

アユは岐阜では「県魚」に制定されている魚で、清流・長良川を象徴する存在です。長良川は流れが澄んでいるため川底に良いコケがたくさん育ち、アユが棲みやすい環境が保たれています。伝統のアユ漁「鵜飼」が今なお残り、塩焼きやなれ寿司、鮎ご飯など、さまざまな料理で味わえます。



## ●へぼ料理（東濃地方）

「へぼ」はクロスズメバチの幼虫のことです。東濃は海が遠いため、魚に代わるタンパク源として、へぼやイナゴなど昆虫を食べる食文化があります。



甘露煮にしたり、ご飯に炊き込んだり、へぼ朴葉寿司や箱寿司の具にしたり、味噌だれと混ぜ合わせて五平餅につけたり、へぼの食べ方は実に多彩です。朴葉寿司や箱寿司、五平餅はへぼとの相性の良い、地域の伝統食です。

## ●漬け物ステーキ（飛騨地方）

高い山々に囲まれた内陸の飛騨の冬は厳しく、冬に食べられる野菜といえは漬け物でした。寒さで凍ってしまった漬け物を朴葉にのせて囲炉裏で解かして食べていたものが、いつしか焼く料理へと発展したといわれます。

飛騨には、漬け物を煮て食べる「煮たくもじ」という料理もあります。

## ●玉みそ（関市）

関市むき武儀地域に古くから伝わる保存食です。蒸した大豆をつぶして丸めたら冬の寒風で3カ月ほど乾燥させ、しょうゆと米麴に数カ月以上漬けて込んでつくりまわります。岐阜県には朴葉味噌などの名物もあり、東海地方の味噌文化圏の中に入っていることがうかがえます。

## ●朴葉みそ

ホオノキの葉である朴葉は大きく、抗菌作用があるため、皿として使われたり、食べ物を包むのに使われたりしてきました。飛騨地方の山林にはホオノキが多く自生しています。



## 東濃随一の宿

いな水が得られ、また栗が生育するのに適した気候でした。そのため、この地域では昔から栗を茹でたり焼いたりして食べており、江戸時代には栗を用いた料理が名物になっていったようです。やがて砂糖が普及して生まれたのが栗きんとん。これが商品化されたのは明治頃だといわれています。

しかし、なぜ栗きんとんなのでしょう。栗を使った食べ物は他にもたくさんあるはずですが、これには、中津川の地理的な位置が関係しています。

中津川には中山道が通っており、中津川宿は文化・経済の中心地として「東濃随一の宿」といわれるほどのにぎわいを見せた交通の要衝でした（図27）。現在の東京と京都のちょうど真ん中あたりに位置するこの宿には、京や江戸の文化が入り込んできました。そのため、東西文化の影響を受けつつも独自の文化が発達し、特な文人たちが多くいたのです。そ

んな粹人のたしなみであった茶の湯が、栗きんとんの発祥に大きく関わりました。

茶の湯をするときに欲しくなるのはお茶菓子です。これは今も昔も変わりませんね。茶の湯が発達した中津川では、職人がお茶の味を引き立てるようなお菓子の発明に取り掛かりました。その結果生まれたのが、栗きんとんです。材料は栗と砂糖のみでシンプルながらも存在感があり、かといって自己主張の激しくないお菓子が誕生しました。栗羊羹など、栗を用いたお菓子は他にも存在しますが、栗の味わいを最も感じられるものとしては栗きんとんが一番良いのだと思います。

山との距離が近く、江戸・京とは程よい距離感にあった中津川。栗きんとんの誕生には、この二つの条件が必要だったのですね。

