

次世代に伝える伝統食材「鯉」

有限会社高橋鯉屋（山形県）
たかはしこい や

山形県置賜地方では、江戸時代の米沢藩藩主上杉鷹山公が鯉の養殖を奨励したことから、昔から鯉が食べられてきました。鯉料理には、「鯉こく」や「鯉のあらい」等があり¹、その代表的なものが、鯉を輪切りにし、醤油や砂糖を加えて煮た料理「鯉の甘煮」で、置賜地方のお祝いの席には欠くことのできな

い料理です。しかし、近年では鯉料理を食べたことのない子供が増え、このままでは伝統料理が廃れてしまうのではないかと懸念がありました。

有限会社高橋鯉屋は、こうした危機感を背景に置賜地方1市2町の小中学校8校と連携し、給食の時間を活用した食育授業に取り組んでできました。食育授業では、担当社員が学校へ出向き、鯉にまつわる歴史や食文化、鯉の種類や食べ方等を紹介し、その後の給食の時間に「鯉の甘煮」を提供しています。鯉料理を初めて食べる子供も多くいますが、小骨が多いところ等を図で説明し食べ方を教えることで、ほとんどの子供がおいしそうに食べます。子供たちからは、「初めて食べたがおいしかった。」「鯉料理の歴史や文化を知ることができてよかった。」などの感想が寄せられ、保護者からも「家庭で教えることが難しい分、食育授業で取り上げてもらい貴重な体験になった。」「これからは家庭でも作って出したい。」との声があります。また、この取組は、地方公共団体が発行する広報誌や地元の新聞、テレビでも取り上げられ、地域住民にも広く知られています。このように、鯉をより身近に感じてもらうことによって、食への関心や知識、経験が養われ、地域の貴重な食文化の継承につながっていくことが期待されます。今後も、子供たちが、「鯉の甘煮」を通じて伝統料理に親しみ、地域の食文化を知ること、食を楽しみ、食への感謝の心が育まれるよう、食育授業の取組を更に広げていきたいと考えています。

魚類と和食

和食の特徴のいくつかとして、たんぱく源として魚がよく利用されてきたこと、刺し身などで魚介類の生食があること、料理にうまみが活用されていることなどが挙げられますが、これらには魚が欠かせません。

日本各地の魚の郷土料理として、石狩鍋（サケ）、しょっつる（ハタハタなど）、鯉漬（ニシン）、くさや（ムロアジ類など）、うるか（アユ）、鯉こく（コイ）、鯉寿司（サクラマス）、へしこ（マサバなど）、鮎寿司（ニゴロブナなど）、ふぐの子糠漬（ゴマフグの卵）、柿の葉寿司（マサバなど）、くぎ煮（イカナゴ）、秋刀魚寿司（サンマ）、ままかり料理（サッパ）など、きりがいいほど挙げられます。魚の郷土料理の多様性は、地域の気候やそれによる生息魚類の違いが根本となっていて、食材や風土に根ざした料理方法の違いが食文化の多様性の基礎となり、ひいては日本の文化の一部を形成してきたのです。

（出典）国立科学博物館 特別展和食 公式ガイドブック p50～51



置賜地方「鯉の甘煮」



鯉の甘煮を食べる児童



鯉の切り方、鯉の食べ方を詳しく説明



小骨の多くある箇所の説明図

1 「鯉こく」は鯉を味噌で煮込んだ料理、「鯉のあらい」は鯉の切り身を冷水にくぐらせた料理