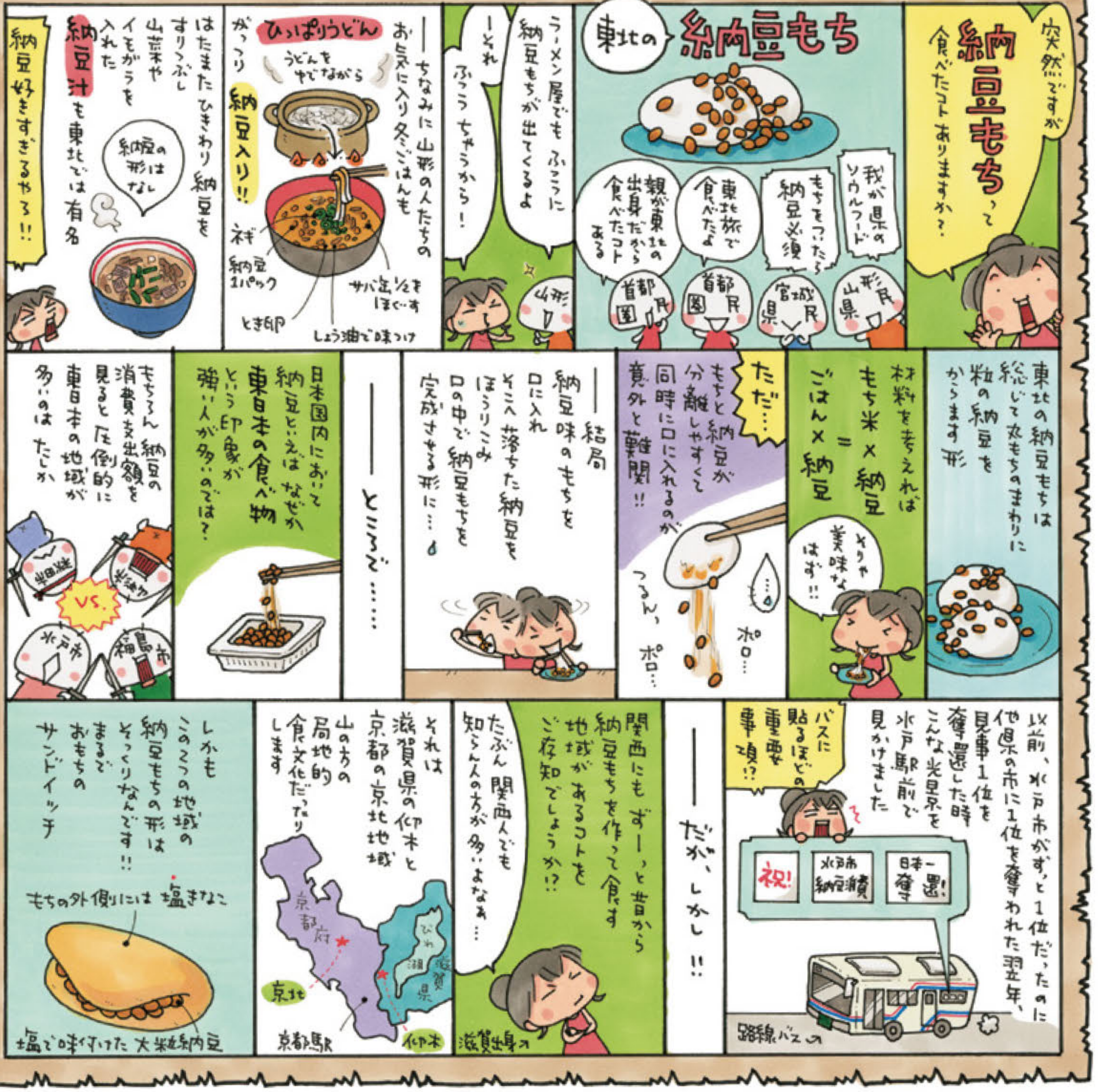
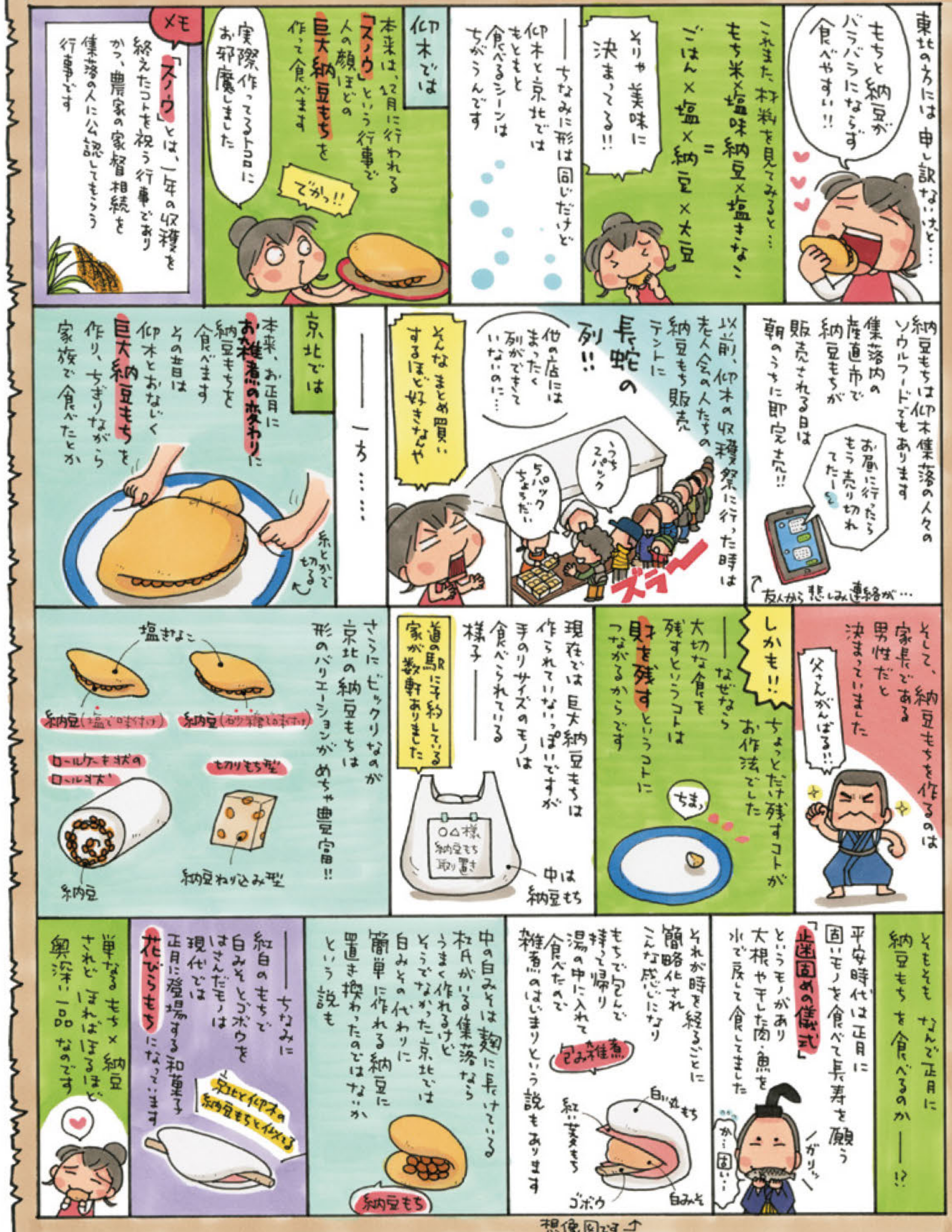
松鳥むうの晴れときどき旅びより

松鳥的
にっぽんの食遺産
東西の納豆もち

日本の食卓に欠かせない納豆。全国あちこちに納豆発祥地が点在していて、もはや同時多発的に発生したんじゃないかと思えるほど。古くは平安宮中で食されていたという記録があったり、はたまた、さらにその昔の飛鳥時代、聖徳太子が偶然に作り出してしまった(?)とか…。ある意味、言われたい放題の納豆。そんな納豆を"納豆もち"という郷土料理から、ちょこっと攻めてみました。


突然ですが「納豆もち」って食べたコトありますか？
東北の納豆もち
我が県のソウルフード
もちをついたら納豆必須
東北旅で食べたよ
親が東北の出身だから食べたコトある
山形県民
宮城県民
首都圏民
首都圏民
ラーメン屋でもふつうに納豆もちが出てくるよ
ーそれ ふつう ちゃうから！
山形
ーちなみに山形の人たちのお気に入り冬ごはんも
ひっぱりうどん
がっつり納豆入り!!
うどんをゆでながら
ネギ
納豆1パック
サバ缶1/2をほぐす
とき卵
しょう油で味つけ
はたまた ひきわり納豆をすりつぶし山菜やイモがらを入れた
納豆汁も東北では有名
納豆の形はなし
納豆好きすぎるやろ!!
東北の納豆もちは総じて丸もちのまわりに粒の納豆をからます形
材料を考えればもち米×納豆＝ごはん×納豆
そりゃ美味なはず!!
ただ…
もちと納豆が分離しやすくて同時に口に入れるのが意外と難関!!
つるん、
ポロ…
ポロ…
…
ー結局 納豆味のもちを口に入れ そこへ落ちた納豆をほうりこみ 口の中で納豆もちを完成させる形に…
ーところで……
日本国内において納豆といえばなぜか東日本の食べ物という印象が強い人が多いのでは？
もちろん納豆の消費支出額を見ると圧倒的に東日本の地域が多いのはたしか
VS.
水戸市
福島市
以前、水戸市がずっと1位だったのに他県の市に1位を奪われた翌年、見事1位を奪還した時こんな光景を水戸駅前で見かけました
バスに貼るほどの重要事項!?
祝!
水戸市納豆消費
日本一奪還!
路線バス
ーだが、しかし!!
関西にもずーっと昔から納豆もちを作って食す地域があるコトをご存知でしょうか!?
たぶん関西人でも知らん人の方が多いよなぁ…
滋賀出身
それは滋賀県の仰木と京都の京北地域 山の方の局地的食文化だったりします
京都府
びわ湖
滋賀県
京北
仰木
京都駅
しかもこの2つの地域の納豆もちの形はそっくりなんです!! まるでおもちのサンドイッチ
もちの外側には塩きなこ
塩で味付けた大粒納豆


東北の方には申し訳ないけど…
もちと納豆がバラバラにならず食べやすい!!
これまた材料を見てみると… もち米×塩味納豆×塩きなこ＝ごはん×塩×納豆×大豆
そりゃ美味に決まってる!!
ーちなみに形は同じだけど仰木と京北ではもともと食べるシーンはちがうんです
仰木では
本来は、12月に行われる「スノウ」という行事で人の顔ほどの巨大納豆もちを作って食べます
実際作ってるトコロにお邪魔しました
でかっ!!
メモ
「スノウ」とは、一年の収穫を終えたコトを祝う行事であり かつ、農家の家督相続を集落の人に公認してもらう行事です
納豆もちは仰木集落の人々のソウルフードでもあります 集落内の産直市で納豆もちが販売される日は朝のうちに即完売!!
お昼に行ったらもう売り切れてたー
友人から悲しみ連絡が…
以前、仰木の収穫祭に行った時は老人会の人たちのテントに納豆もち販売 長蛇の列!!
他の店にはまったく列ができていないのに…
うち2パック
5パックちょうだい
ズラ～
そんなまとめ買いするほど好きなんや
——一方……
京北では
本来、お正月にお雑煮の変わりに納豆もちを食べます その昔は仰木とおなじく巨大納豆もちを作り、ちぎりながら家族で食べたとか
糸とかで切る
そして、納豆もちを作るのは家長である男性だと決まっていました
父さんがんばる!!
しかも!!
ちょっとだけ残すコトがお作法でした
ーなぜなら大切な食を残すというコトは財を残すというコトにつながるからです
ちまっ
現在では巨大納豆もちは作られていないっぽいですが手のリサイズのモノは食べられている様子——
道の駅に予約している家が数軒ありました
○△様 納豆もち 取り置き
中は納豆もち
さらにビックリなのが京北の納豆もちは形のバリエーションがめちゃ豊富!!
塩きなこ
納豆（塩で味付け）
納豆（砂糖で味付け）
ロールケーキ状のロール状
納豆
切りもち型
納豆ねり込み型
そもそも なんで正月に納豆もちを食べるのか——!?
平安時代は正月に固いモノを食べて長寿を願う「歯固めの儀式」というモノがあり 大根や干した肉・魚を水で戻して食してました
ガリッ
か…固い…
それが時を経るごとに簡略化されこんな感じになり もちで包んで持って帰り湯の中に入れて食べたので雑煮のはじまりという説もあります
包み雑煮
白い丸もち
紅い菱もち
ゴボウ
白みそ
想像図です
中の白みそは麹に長けている杜氏がいる集落ならうまく作れるけどそうでなかった京北では白みその代わりに簡単に作れる納豆に置き換わったのではないかという説も
納豆もち
ーちなみに紅白のもちで白みそとゴボウをはさんだモノは現代では正月に登場する和菓子花びらもちになっています
京北と仰木の納豆もちと似てる
単なるもち×納豆 されど ほればほるほど奥深い一品なのです

松鳥むう
（まつとり むう）

イラストエッセイスト。滋賀県出身。今までに訪れた国内の島は141島。ユースホステルやゲストハウスに100軒以上宿泊。著書に『日本てくてくゲストハウスめぐり』(ダイヤモンド社)、『島旅ひとりっぷ』(小学館)、『トカラ列島 秘境さんぽ』(西日本出版社)、『むう風土記～ごはんで紐解く日本の民俗・ならわし再発見録～』(A&F)、最新刊は『粕汁の本 はじめました』(西日本出版社)。Podcast配信中→「松鳥むう」で検索を。lit.link/muumatutori