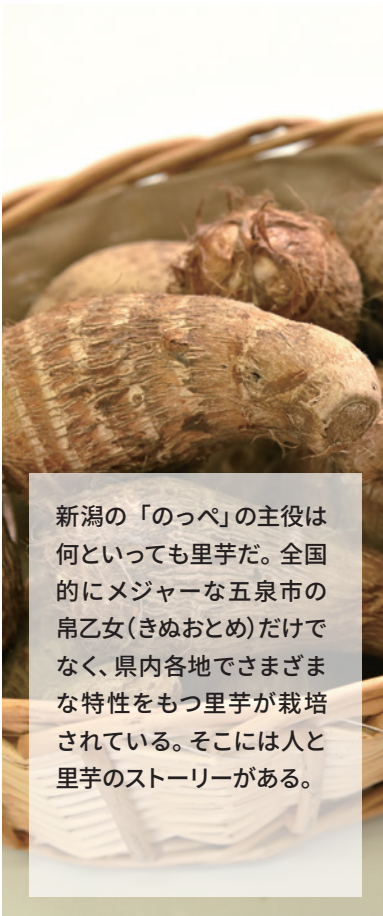




全国にある小煮物「のっぺ」類

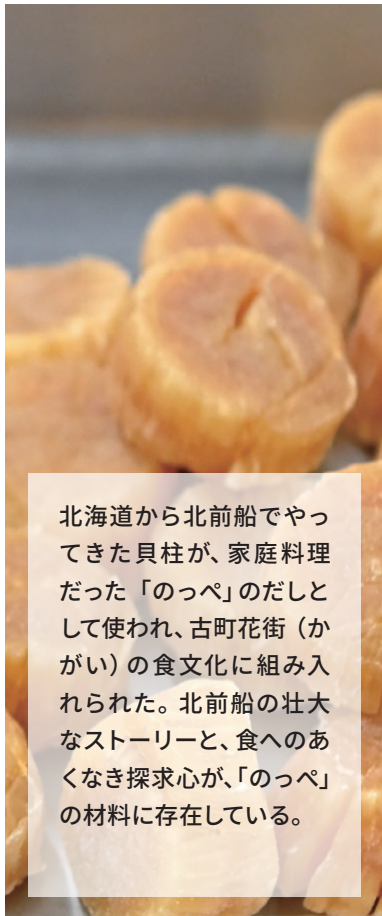
しかし、新潟「のっぺ」にしかないストーリーがある。それは――

1 県内各地で栽培される
上質で個性豊かな
里芋が主役



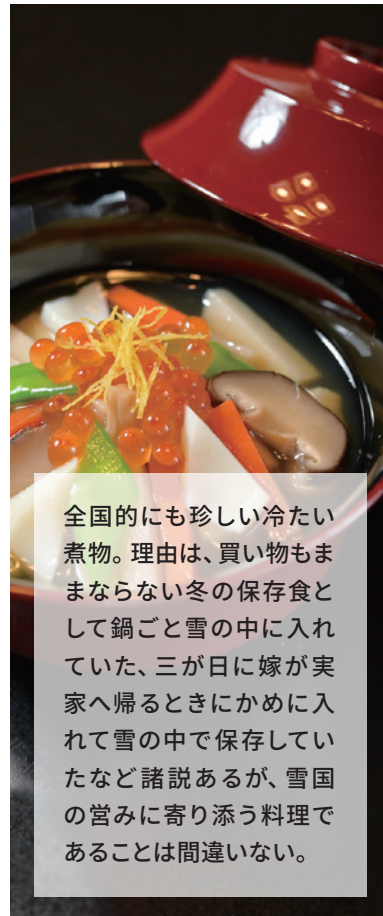
新潟の「のっぺ」の主役は何といっても里芋だ。全国的にメジャーな五泉市の帛乙女(きぬおとめ)だけでなく、県内各地でさまざまな特性をもつ里芋が栽培されている。そこには人と里芋のストーリーがある。

2 北前船の寄港地であった
歴史を映す、旅する食材、
貝柱を使う



北海道から北前船でやってきた貝柱が、家庭料理だった「のっぺ」のだしとして使われ、古町花街(かがい)の食文化に組み入れられた。北前船の壮大なストーリーと、食へのあくなき探求心が、「のっぺ」の材料に存在している。

3 雪国の家庭の
営みから生まれた、
冷たい煮物



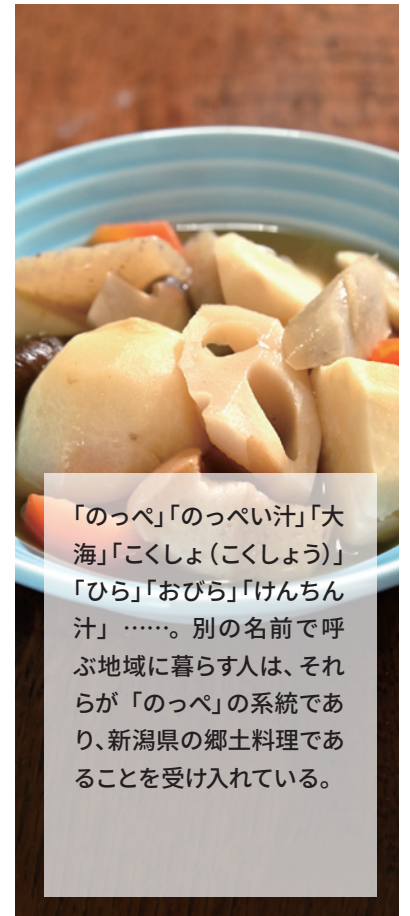
全国的にも珍しい冷たい煮物。理由は、買い物もままならない冬の保存食として鍋ごと雪の中に入れていた、三が日に嫁が実家へ帰るときにかめに入れて雪の中で保存していたなど諸説あるが、雪国の営みに寄り添う料理であることは間違いない。

4 街道を通じて交流があった
隣県と影響を
受け合っている



多くの隣県をもち、街道で交流していた新潟県。福島県境の阿賀町上川の「ざくざく」と西会津の「こづゆ」には共通点もある。さらに会津若松の「こづゆ」に欠かせない豆麩は、新潟の「のっぺ」に添える「と」と豆」を模したものではとの説もある。

5 呼び名は違っても
「のっぺ」の系統
だと受け入れている



「のっぺ」「のっぺい汁」「大海」「こくしょ(こくしょう)」「ひら」「おびら」「けんちん汁」……。別の名前で呼ぶ地域に暮らす人は、それらが「のっぺ」の系統であり、新潟県の郷土料理であることを受け入れている。

とろみ 上越・妙高・柏崎

厚揚げや油揚げ、ちくわを使い、砂糖で甘く味付けし、とろみ付けに片栗粉を使用する人が比較的多い地域。柏崎市では山間地の高柳町石黒地区と、海の町・笠島の「のっぺ」を調査。石黒では冠婚葬祭の最後に「のっぺ」が振る舞われ、数年前に再現した昔の婚礼についても聞いた。笠島のブリのアラを入れる「のっぺ」は、集落の冠婚葬祭の会場だった料理屋が考案したものが広まっていったようだ。



のっぺ
(柏崎市高柳町石黒)



のっぺ
(柏崎市笠島)



のっぺ
(百年料亭 宇喜世)

のっぺ 丸山酒造場



酒蔵の「のっぺ」

上越市の丸山酒造場で酒蔵行事の際に作る「のっぺ」は上越市民のソウルフード「ビタミンちくわ」を入れ、最後にとろみをつける。県内最古の酒蔵、吉乃川は貝柱のだしで、里芋とともになめこのぬめりも生かす。

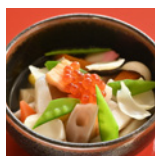


のっぺ 吉乃川

だし自慢

見附・三条・燕・加茂・新潟・五泉・阿賀野

貝柱でだしを取り、汁にはにがりがなく、かまぼこ、銀杏、鮭、イクラを使い、温めずに食べる人が比較的多い地域。新潟市と長岡市の家庭、古町の料亭、すし店、ホテル内和食店の「のっぺ」を調査。家庭も店も冷たくして貝柱のだしの風味を楽しむケースが多数を占めた。店で提供することで家庭料理「のっぺ」が進化していった可能性も。イクラやとと豆が華やかさを添える。



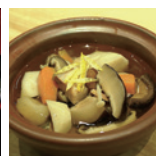
のっぺ
(新潟市中央区)



のっぺ
(長岡市)



のっぺ
(新潟市・鍋茶屋)



のっぺ
(新潟市・せかい鮭)



のっぺ
(新潟市・万代シルバーホテル「銀鈴」)

歴史

語源は汁がねばってぬらりとしているところから「ぬっぺい」と呼ばれ、それがなまって「のっぺい」「のつぺい」となったと考えられ、漢字のあて字は「濃餅」「能平」「濃平」(『たべもの語源辞典』参照)という語源や、由来、歴史、全国の「のっぺ」を調査。新潟の「のっぺ」については市町村史の記事から冠婚葬祭での風習や呼び名もわかった。



材料

「のっぺ」の主役である里芋のルーツ、多様な品種を紹介。帛乙女(きぬおとめ)、砂里芋(さりのいも)、つばさ、岩沢いも、八幡いもの生産者の声を聞き、それぞれの品種が「のっぺ」に使われていることがわかった。北前船で新潟にやってきた貝柱、料亭の保存食として活用される「とと豆」など、材料にもストーリーがあった。



具だくさん 阿賀・新発田・胎内・村上

根菜や練り物など食材の種類が多く、鶏肉を使い、夏(盆)や祭りにもふるまう人が比較的多い地域。新発田市菅谷(すがだに)地区の「こにも」は子どもたちの好物であり、通年作れるよう里芋やレンコンを冷凍保存している。村上市山北(さんぼく)地区では「のっぺ」と「大海(だいかい)」は別の料理と認識。阿賀町津川(つがわ)の「のっぺ」、上川(かみかわ)の「ざくざく」には大根が入るが昔は「長カブ」を使っていた。



こにも
(新発田市菅谷)



大海
(村上市山北)



大海
(村上市山北)



のっぺ
(阿賀町津川)



ざくざく
(阿賀町上川)



大海の名の由来となった器「大海」



ざくざくとこづゆで使う手塩皿



会津若松の「こづゆ」に欠かせない豆麴



隣県福島県西会津こづゆ

阿賀町はかつて会津藩だったことから、会津と食文化の影響を受け合っている。今回調査した西会津の「こづゆ」と上川の「ざくざく」は手塩皿に盛って供する共通点があった。

大根&別称 糸魚川・佐渡・十日町・魚沼・南魚沼・小千谷・長岡



芋煮
(十日町市)



のっぺ
(南魚沼市)



こくしょ
(糸魚川市)



のっぺ
(糸魚川市)

「こくしょう」「けんちん汁」「いも煮」など別名で呼び、大根や豆腐を使い、汁ものとして食する人も比較的多い地域。十日町市では「芋煮」を調査、聞き取りにより十日町市と津南町では「こくしょう」「ひら」「けんちん汁」などさまざまな呼び名があることがわかった。糸魚川の谷筋では結び昆布や焼き豆腐が入る「こくしょ(こくしょう)」を作る。

全国の「小煮物類」との比較

新潟を代表する食文化研究家、本間伸夫氏が農水省「うちの郷土料理」に掲載されている小煮物類計153点を選び出し、分析。多様な結論を導き出した中で、新潟の「のっぺ」のさらなる発展に資すると思われる点に絞り、周年化を目指す、冷めても美味であるという特性を重要視する、主食材・特に米とのドッキングによって適用範囲を拡げるなどの提言を試みた。

