



山形発

食文化のすすめ

カワった食文化

山形大学農学部教授 平 智



読者のみなさんは、アケビ（アワビではありません！）を食べたことがありますか？

アケビ（ここではミツバアケビのこと）は日本各地の野山に自生する食用可能な植物です。自然豊かな地域で少年少女時代を過ごされた方には懐かしい秋の恵みの一つでしょう。山菜の食文化が豊かな東北地方では、春先に新芽をてんぷらや和え物にして食べたりもしますが、ふつうは果実を食します。果実のどの部分を食べるかが今回のテーマです。

アケビは山採りの天然ものも利用しますが、山形県では1970年代から特産果樹として朝日町や白鷹町などを中心に栽培されています。農水省の統計によると、山形県の収穫量は全国（年間約60トン）の約9割に及んでいます。ほかの果樹に比べると生産量は少ないですが、さくらんぼや西洋ナシよりも全国シェアの高い特産果樹なのです。

昨年僕の研究室でアケビの食文化に関する卒論研究を行った本間瑛帆さん（現在酒田市職員）が、県内14カ所の図書館で文献を渉猟調査し、さらに、インターネットで情報収集を行った結果、アケビの種衣（種子の周りの白くて甘いところ）を生食するという都府県は東北地方から九州地方まで全部で17ありました。「昔は子供たちのおやつ代わりにした」という記述が多く認められました。それに対して、果皮（紫色をした、いわゆる皮の部分）を使用する料理についての記載が見つかったのは、山形、秋田、新潟、宮城の4県だけでした。そのほか、山形、新潟および三重県でアケビの芽を「キノメ」と呼んで食べるという記述や、広島県ではツルや葉からお茶を作るという記述も見つかりました。ちなみに、アケビは中国や韓国、チリにも分布しているのですが、種衣を生食したり、果実酢を作ったり、観賞用に使ったりするという一方で、果皮を食材にする事例は見つかりませんでした。つまり、果皮を食べる食文化は日本以外

にはおそらくなく、しかもその食べ方は山形県とその隣県のみに限られる、とてもユニークな食文化だといえそうです。アケビの果皮は種衣を取り除いたあと肉やきのこなどを詰め、油炒めにして食することが多いですが、ほかにもずんだ和えやくみ和えにしたり、保存食として干しアケビに加工したりします。

さらに、県内10カ所の産直施設を訪れた118人に聞き取り調査をしたところ、村山地域と置賜地域にアケビを食べる食文化が色濃く残っていること、最上地域では近年食べる機会が減ってきていること、庄内地域は他の地域に比べて食べる習慣が少ないことがわかりました。また、アケビの食文化と、春と秋の彼岸に供物として利用することが密接に関連していることもわかりました。「ご先祖様はアケビの舟に乗って帰ってくる」という言い伝えがあるからです。

このように、アケビの果皮を食べるというカワった食文化にはそれなりの歴史と背景があることがわかりました。果皮が食材として使えるということを知らない人も全国には多いと思います。伝統的な食べ方や新しい調理法、加工法に関する情報発信は、私たちの食生活をもっと豊かにすることにつながるかもしれません。

平 智（たいら・さとし）

1958年、大阪市生まれ。

大阪府立大学農学部卒業。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。山形大学農学部助教授等を経て、2003年4月より教授。博士（農学）。

専門は、果樹園芸学・園芸利用学ならびに人間植物関係学（果樹の栽培と利用、果物と人とのかかわりなどの研究）。各種シンポジウムや講演のコーディネーター役などを務めながら、地域の食と農、人と人とのつながりづくりにも取り組んでいる。

鶴岡総合研究所所長、山形在来作物研究会副会長、山形県農林水産業活性化推進本部委員なども務める。