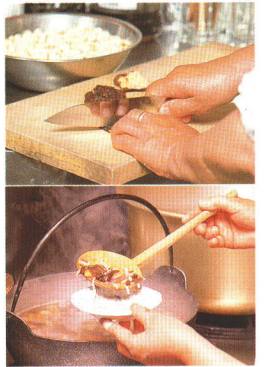


に定着していったと思われる。「こづゆ」を「煮肴」と呼び、献立の中で魚の役割を果たしていたということ、生魚が手に入りにくかった食料事情を物語っていて興味深い。

「こづゆ」招待を受けてご馳走になっている時でも、こづゆだけは何杯いただいても失礼にならないですよ。この地方ではよく知られた風習である。新鮮な素材を煮込んだ素朴な味は、飽きのこないさっぱりとした味付けになっていて、確かに何杯でもいただけるおいしさ。祝いの席に欠かせないお酒にもよく合い、この風習はそんなところからもきているのかな、とも思う。

興味深い風習はそれだけではなく、作り方にもおもしろいしきたりが残っている。それは「こづゆに使う材料の数は必ず奇数にすること」である。これは婚礼等の席に出すことから、「偶数＝割り切れる」「割り切れる＝別れる、切れる」が不吉なことだからきているものと考えられる。

「こづゆ」につづく郷土料理をあげると、にしんの山椒漬、棒鱈の煮物、エゴ練りなどがあるが、これらの一部は、会津藩が京都守護職時代に京



都から伝わったものといわれている。材料や料理の取り合わせは京都料理に近く、会津の新鮮な素材と融合して独特の郷土料理になったものと考えられている。

「昔は婚礼とかお正月、お祭りに限らず、なにか祝

い事があると必ずこづゆを作って食べたもんだけどなあ。なんでもすぐに手に入るような時代になるにつれて、伝統の味も少しずつ忘れてゆくのかもしれない。

しかし、会津坂下には今も、藩政時代から受けつがれてきた素朴な味覚が、脈々と生きつづけている。

古来、会津の庶民は、常に冷害や凶作への備

えを忘れず、食糧をむだなく使いに扱い、やりくりして食糧の備蓄をはかっていた。

行事食、晴れ食にもその伝統は反映された。その根底にあるものは質実の心。そんな伝統を受け継ぐ味が、この「こづゆ」なのである。

お招きを受けた時でも、こづゆだけは何杯いただいても失礼にあたらないうですよ。

