

しょつつるの復活／「おら家の味」が第一歩

谷口吉光（秋田県立大学）

縁あって、今年から男鹿半島の地域づくりに参加することになった。男鹿市と秋田市の市民団体が中心となって「男鹿半島まるごと博物館協議会」を結成し、ハタハタ、地魚、しょつつる、ジオパーク、菅江真澄などのテーマを分担して活動しているのだ。活動の一部は、11月22日の「男鹿・イタリア魚醤フォーラム」のように新聞やテレビで取り上げられている。

私が代表をしている「地産地消を進める会」は「しょつつるの復活」というテーマに取り組んでいる。

しょつつると言えば、秋田を代表する伝統的調味料。知らない人はまずいないだろう。しかし、そのしょつつるが消滅寸前だということをどれくらいの人知っているだろうか。

しょつつるはもともと漁師の家庭で作られていた。「昔はどこの家でもしょつつるを作っていたもんだ」という声を男鹿の漁村でよく聞いた。

ところが調べてみると、今男鹿でしょつつるを作っている人はほとんどいないのだ。市民の調査チームを作ってあちこち聞いてもらって、ようやく10人ほど見つけることができた。「今は作っていないが昔作っていた」という人も10人くらい見つかった。時間をかけて探せばもう少し増えるだろうが、とにかく両手で数えるほどしかない。そしてどなたも70歳以上。あと5年もすれば、しょつつるを家庭で作る食文化は男鹿から消えてしまうだろう。

「家庭で作らなくても会社で作ればいい」と考える方もいるかもしれない。しかし、男鹿でしょつつるを作っている会社は諸井醸造所1軒だけだ。たまたま諸井さんがハタハタ100%のしょつつるを作っているおかげで、私たちは添加物の入っていない本物のしょつつるを味わうことができる。しかし、それは消えゆく食文化の最後の輝きのようなものだ。

男鹿市の商工・観光関係者の努力もあって、今しょつつるが注目されてきた。「しょつつるを男鹿の活性化に利用すべきだ」という威勢のいい議論も聞こえてくる。しかし、利用の話をする前に、しょつつるの食文化をいかに復活させるかを真剣に考えるべきではないだろうか。食文化の根は自給だ。その根を失ったら、どんな花も咲かせることはできないだろう。

そんな思いを込めて、まるごと博物館協議会では12月13日に「おら家のしょつつる料理博覧会」を脇本公民館で開催する。

これは、家庭に伝わる伝統的なしょつつる料理と新しい創作料理を15品ほど展示・試食してもらおうという催しだ。

「しょつつるといえば鍋」という固定観念を吹き飛ばし、新しいしょつつるの魅力を引き出した料理の数々が並ぶ予定である。

多くの人々がしょつつるの魅力を発見し、自分で作り食べるようになる。それがしょつつるの復活させる第一歩である。