

17. 野焼きかまぼこ

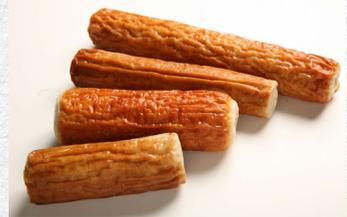
松江の伝統的な食べ物の中に、野焼きかまぼこがあります。かまぼこといえば、板に白身魚のすり身を付け蒸したものが想像されますが、この野焼きかまぼこは、アゴ（トビウオ）のすり身に地伝酒を混ぜ、棒につけて焼いたもので、大きい竹輪のような姿をしています。宍道湖・中海の豊富な水産資源を生かして作られた食品です。

江戸時代 野焼きかまぼこは、野外でかまぼこを焼いたことからその名が付いたといわれています。日常的に食されていたものというより、慶事の料理や手土産として利用されていたものようです。松江藩7代藩主松平治郷の子女に関する慶事の際の献立や贈答品について書かれた「御産献立帳」には、寛政4年（1792）4月18日に行われた松平治郷の側室の帯祝いの際、相伴者へ振る舞われた料理として野焼きかまぼこが出てきます。また、和田見の商家・新屋の番頭を務めた太助が書いた「大保恵日記」には、野焼きかまぼこを購入して手土産にしたことや、アゴを購入して自宅で加工し、知人宅への婚礼祝いとして持参したことが書かれています。

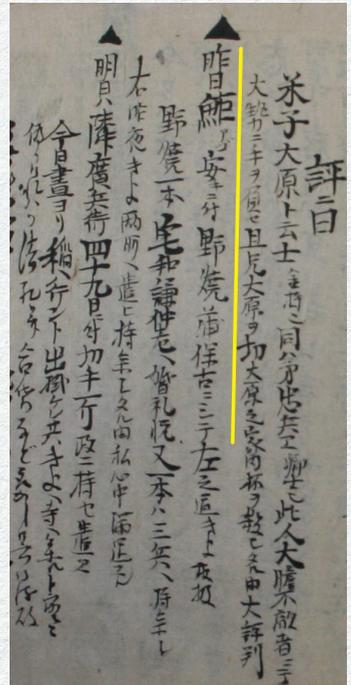
一方、日持ちがする野焼きかまぼこは、山間部にも流通していました。鉄師ト蔵家（現奥出雲町竹崎）は、松江の取引先を通して「大形野やき」など水産加工品を購入し、また若槻屋（現雲南市吉田町）の史料からは、松江からのお見舞い物として野焼きかまぼこが届いたことがわかります。

野焼きかまぼこは、各家庭や魚屋で製造され、松江だけでなく奥出雲のような山間部へも流通していきました。

その後 水産資源が豊富な中海を抱く東出雲町では、魚を売り歩く行商人がかまぼこ（野焼きかまぼこを含む）を作っていました。江戸時代には受注販売のみしていましたが、明治期以降、この行商人がかまぼこを生産



野焼きかまぼこ（島根県観光協会HP）



大保恵日記 嘉永2年閏4月19日
信楽寺蔵

し、一般家庭に販売するようになりました。大正10年（1921）頃から需要が拡大し、それまで慶事にしか食べられなかったかまぼこが日常食となっていくと、東出雲町のかまぼこ製造も機械化され、昭和2年（1927）には町内12軒のかまぼこ屋に生産が移りました。東出雲町は現在も水産加工業がさかんです。

戦後、野焼きかまぼこは、松江の名産品として広く知られるようになりました。江戸時代から手作業で野焼きかまぼこを製造しているのは青山蒲鉾店のみとなりましたが、長岡屋茂助の7代目長岡勝利氏が太い野焼きかまぼこを造り、青山蒲鉾店や寿隆蒲鉾株式会社では昔からかまぼこ製造に使われていた地伝酒を復活させるなど、今日まで各社が工夫や改良を重ねています。

歴史(そもそも) 初めてかまぼこが登場した文献は、平安時代に書かれた「類聚雑要抄(るいじゅうざうようしょう)」です。永久3年(1115)年7月21日に、藤原忠実が東三条殿に移転する際の献立に登場します。長らくかまぼこは、魚のすり身を竹に巻き付けたり、先端に笹の葉のように平たくついたりして焼いたものが主流でした。江戸時代末期に蒸す技術が発達し、板かまぼこや簀(す)巻きかまぼこが作られるようになったといわれています。松江で野焼きかまぼこが作られはじめた年代はわかりませんが、その形状からも、古くから当地で作られていたと考えられます。

(高橋 真千子)

☞【参考文献】

- ・松江市史編集委員会編『松江市史 通史編4 近世II』、松江市、2020年
- ・松江市歴史まちづくり部史料編纂課編『御産献立帳』松江市歴史史料集4、松江市、2019年
- ・松江市歴史まちづくり部史料編纂課編『大保恵日記』I～V、松江市歴史史料集2、松江市、2016年～2020年
- ・東出雲町誌編さん委員会編『東出雲町誌』、東出雲町役場総務課、1953年