

いもなます

大月 和彦

ペンクラブ仲間の行きつけの参宮橋駅近くの蕎麦屋さんで、酒の肴によく注文するのが、「いもなます」。小皿に盛りつけられた前菜で、せん切りにしたジャガイモを菜種油で柔らかくならない程度に炒めたもの。塩味で、シャキシャキとした歯触りがウリだ。日本酒にぴったりの肴。

この料理は、飯山市とその周辺の奥信濃一帯で、冠婚葬祭などの宴席に供されているご馳走だ。家庭料理としても食べられている。飯山市は、二〇〇七年に*「選択無形民俗文化財」に指定した。

野沢温泉の旅館やスキーの民宿では定番の郷土料理として出され、珍しい料理と好評を得ている。

いもなますは、きんぴらとなます料理の合いの子みたいなもの。きんぴらは、レンコン、ゴボウなどの根菜をせん切りまたは笹がきにしてオリーブ油などで炒めたもの。みりん、砂糖、塩などで味をつける。なますは、ダイコン、ニンジンなどをせん切りにして三倍酢、酢味噌などで和えた料理。

蕎麦屋さんで出される一品は、どちらかといえばなますの仲間だ。

作り方は簡単。皮を剥いたジャガイモを長さ4〜5cmにせん切りにし、水にさらしてデンプンを落とす。さらすのは3〜5時間ぐらい。時々水を替える。デンプンを抜かれて残った繊維質のジャガイモは白っぽい。フライパンに菜種油を引き、水をよく切って、さっと炒める。透き通るようになったら火を止めて、酢、砂糖、塩などの調味料を加える。炒め過ぎるとジャガイモは柔らかくなり、シヤキシヤキ感がなくなってしまう。しっかりした歯触りとシンナリ感を残すのが炒め方のコツだ。せん切りにしたニンジンをし少し加えると彩りが鮮やかになる。

ジャガイモがこのような料理に变身するのか、と思う。

□□ナ騒ぎでこの蕎麦屋さんにはずっとご無沙汰している。メニューに「いもなます」が載っているだろうか。

*重要文化財に指定されないが、これに準ずるものを「記録作成等の措置を講ずべき民

俗文化財」として文化庁が指定する制度。自治体も同様に指定できる。