

~シンプルだけど、昔は貴重だった「貝焼き味噌」~

青森県内の各地域

青森県の、特に津軽地域や下北地域の家庭には、昔から、陸奥 湾で生産される直径 15~20 cmのほたての貝殻を鍋代わりに利用 して作る郷土料理があります。

津軽地域では、これを「貝焼き味噌」(「かやぎみそ」、「けっこ みそ」などともいう。)と呼び、鰹節、ねぎ等を味噌で煮込んで、 卵でとじたシンプルな家庭料理として親しまれています。具材と してほたてなどを入れることもあります。卵が貴重だった昔は、 かぜなどで病気になった時や、産後の女性に食べさせるほど、栄 養食として最高の料理だったようです。



家庭で食べられている「貝焼き味噌」

作家太宰治も自身の小説「津軽」の中で、「津軽に於いては、・・・卵味噌のカヤキというのは、その貝の 鍋を使い、味噌に鰹節をけずって入れて煮て、それに鶏卵を落として食べる原始的な料理であるが、実は、 これは病人の食べるものなのである。病気になって食がすすまなくなった時、このカヤキの卵味噌をお粥に 載せて食べるのである。けれども、これもまた津軽特有の料理の一つにちがいなかった」と、「貝焼き味噌」 を紹介しています。

一方、下北地域では、「みそ貝焼き(みそかやき)」と呼び、 焼き干しの出汁にほたてや地元の旬の食材を入れて料理し、む つ商工会議所ホームページでも、「江戸時代から陸奥湾の漁師が ほたての貝殻を鍋代わりにして、出汁に魚の切り身などを入れ、 白家製の味噌を溶いて食べた素朴なものと伝えられています」 と紹介しています。

現在、青森県農林水産部総合販売戦略課では、風土や文化の 違いなどから、県内を「あおもり食のエリア」として6つの「食



下北地域の「みそ貝焼き (みそかやき)」

のエリア」に分け、それぞれのエリア(地域)ごとに、地元の人に愛されている郷土料理や安くて旨いご当 地グルメなどその地域ならではの料理を「食」として登録しており、その数は、現在 28 品目に及んでいま す。「貝焼き味噌」も登録されており、県内のみならず全国に向けて、これら「あおもりの食」の魅力を情 報発信しています。

詳しくは、青森県のホームページ「あおもり産品情報サイト『青森のうまいものたち』」で紹介していま すので、どうぞご覧ください。

お問合せ先

青森県農林水産部総合販売戦略課 地産地消グループ(取材協力及び写真提供)

〒030-8570 青森県青森市長島1丁目1番1号

TEL: 017-722-1111(代表: 内線3118)/017-734-9572(直通)

ホームページ 「あおもり産品情報サイト『青森のうまいものたち』」

URL http://www.umai-aomori.jp/

◆ 農業農村・食料の話題は、東北農政局ホームページ>http://www.maff.go.jp/tohoku/

発行及び情報交流ネットワーク事業モニター相談窓口:東北農政局 統計部 調整課

〒983-0038 宮城県仙台市宮城野区新田 2-22-1 (宮城野庁舎) TEL: (022)236-6661 (代表)

「平成 23 年度 東北食料・農業・農村情勢報告」(第1部 抜粋)

先月号に引き続き、平成 23 年度の東北の食料・農業・農村の現状や課題等の情勢及び東北農政局の施策推進状況について取りまとめた「平成 23 年度 東北 食料・農業・農村情勢報告」から、第1部の東北における食料・農業・農村の動向について、その概要を紹介します。(東北農政局ホームページに掲載)



I 食料自給率の向上と食料の安定供給

我が国の平成 22 年度の食料自給率は、前年より1ポイント低下し、供給熱量ベースで39%でした。 そのうち、東北の食料自給率は同じ供給熱量ベースで110%、米の自給率(370%)の影響が大きくなっています。

このため、東北農政局では、米の消費拡大を図るため、朝ごはんの習慣化、米飯学校給食、米粉食品の利用拡大等各般の施策に取り組んでいます。さらに、食の安全と消費者の信頼を確保するため、農業生産工程管理(GAP)の取組の普及推進、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」(HACCP法)の導入促進等、生産・流通段階での農薬等の適正な使用や適正な表示等について指導を行い、食料の安定供給に努めています。

Ⅱ 農業及び関連産業の持続的な発展

平成22年2月1日現在の東北の販売農家数は30万5千戸、農業就業人口は48万7千人、その平均年齢は65.4歳で高齢化が進む状況が続いています。

認定農業者、集落営農の数は減少しましたが、農業生産法人数及び新規就農者は増加しています。また、農業や地域社会への女性の参画が重要となっています。

平成 23 年の東北の耕地面積は 85 万 2,900ha で減少傾向が続いていますが、農地を担い手に集積するための利用権設定は前年より 8,500ha 増加し 12 万 7 千 ha となっています。

東北の農業生産の動向をみると、平成23年産水稲の作付面積は38万9千ha、作柄は作況指数101。 麦類の作付面積は前年比97%の9,510ha。大豆の作付面積は前年比93%の3万5,200ha。平成22年の指定野菜の作付面積、収穫量及び出荷量は減少し、指定野菜の価格は年間通して高値で推移。果樹の栽培面積は減少傾向でした。また、畜産は、「乳用牛、肉用牛、豚、採卵鶏」の4畜種とも飼養戸数は減少し、飼養頭(羽)数は・乳用牛・肉用牛では減少しましたが、豚・採卵鶏では増加傾向にあり、全国を上回る規模の水準で推移しています。

平成 22 年の全製造業に占める食品製造業の事業所数、従業員数及び出荷額の割合は、東北はいずれの項目においても全国を上回っており、地域の豊富な食材を活用した製品づくりなどを通じた地域の雇用の場として重要な産業となってます。東北における食品製造業の出荷額は1兆9,288億円で、畜産・水産食品の割合が高くなっています。

このため、意欲のある農業者が農業を継続できる環境を整え、国内農業の再生を図ることで、我が国の食料自給率の向上を図るとともに、農業の有する多面的機能が将来にわたって適切かつ十分に発揮されるよう、新たな農業者戸別所得補償制度の本格実施、集落·地域の「人と農地の問題解決」の取組や農業・農村の6次産業化の推進、農業生産基盤の整備、環境に配慮した食料生産の推進、農業協同組合の体質強化、組織改革等の対策を推進しています。

Ⅲ 集落機能の持続と地域資源・環境の保全

農業就業人口の減少。高齢化が進展する中、多面的機能の低下が特に懸念される中山間地域等において、 平成12年度から中山間地域等直接支払制度を実施しており、さらに平成22年度からは高齢農家も安心 して参加できる地域ぐるみの取組を要件とするなど制度の見直しを行い推進しています。また、農村の整備のため、農道や農業集落排水等の整備、農作物鳥獣被害対策の展開等を行っています。

Ⅳ 新技術の開発・普及

農業の競争力強化、農産物の安定供給・自給率向上等現下の農政課題の解決を図っていくため、生産コスト低減支援、作業の省力・軽労化推進、収量増加・品質向上のための技術開発を促進するとともに、開発された技術を迅速に普及させるための対策を推進しています。

V 農業災害の状況

平成 23 年 3 月の東日本大震災のほか、平成 22 年末からの大雪、さらには大雨により、大きな被害が発生しました。(東日本大震災については、第2部で詳しく取り上げています。)

<<mark><お問合せ先></mark>「平成23年度 東北 食料・農業・農村情勢報告」は、下記よりご覧いただけます。 東北農政局ホームページ(http://www.maff.go.jp/tohoku/seisaku/zyousei/file/11_zyousei.html)