

全国 “のっぺ” 考

本 間 伸 夫 立 山 千 草

先に新潟県内の“のっぺ”について研究したが、県外についての検討は僅かであった¹⁾。その後、新潟ののっぺが農山漁村郷土料理百選に選出された²⁾こともあり、改めて全国的な立場からのっぺとは何か、さらには新潟ののっぺの位置づけについても検討と考察を加えた。

研究方法

聞き書・日本の食生活全集³⁾とそのCD版の記述をデータとして検討と考察を行った。

結果および考察

1. のっぺ類の名称と調理法

図1に示すように、キーワード「のっぺ」および「ぬっぺ」で検出される料理を作る地域は46で、ほぼ全国的に分布している。料理の名称、調製の時季、行事、調理法について検討した。

(1)名称

名称は大きく4群に分けられ(表1)、ぬっぺよりものっぺ、汁なしよりも汁付きが遙かに多い。“ぬっぺり”は長崎壱岐、“おのっぺ汁”は長野諏訪での呼称である。

(2)調製

調理法についての記述が認められたのは27地域であった(表2)。これらのうち、番号26は一種の「芋きんとん」であり、番号27は「とろろ汁」であるので、のっぺの仲間とは認められない。以下、番号26と27を除く25例について検討を加えた。

作る目的は、行事用が82.1%の地域で、日常が35.7%の地域であった。行事には正月関連と法事が多く、その大部分が冬から春のものであり、日常の場合は殆どが寒い頃であり、それも夕食が大部分であった。

表2に示したように、総てに里芋が用いられており、この芋が不可欠で象徴的な材料であることが認められる。主材料である里芋の収穫が晩秋から初冬であること、

表1 のっぺとぬっぺ類の名称

群	名称 (例数)	計	%
のっぺ	のっぺ(6)、のっぺい(4)、のっぺり(1)	11	23.9
のっぺ汁	のっぺ汁(11)、のっぺい汁(13)、おのっぺ汁(1)	25	54.3
ぬっぺ	ぬっぺ(2)、ぬっぺい(3)	5	10.9
ぬっぺ汁	ぬっぺい汁(5)	5	10.9
計		46	100



図1 のっぺとぬっぺ類の分布

●：のっぺ類 ●：ぬっぺ類

他の根菜類も似た頃が主な収穫期であることから、おのずから冬を中心とした寒い頃の料理となったものと考えられる。

材料の切り方は小口、さいの目、いちょう、乱切りなどと表現され、いずれも小さく切っている。サイズは、データ不足のため明確でないが、記述と写真における器との比較から大凡3~5分(10-15mm)程度である。

原則として、切った材料の油炒めをしない。

多くの場合、材料は別々ではなく同時に水煮し最後に醤油または味噌で味付けをする。ほとんどの場合、味噌が澄ましや溜まりの形で使われているのは、味噌の不溶物による濁りを嫌うためと考えられる。

のっぺとのっぺ汁のような汁の有り無しの区別は、材料に対する水の量の多いか少ないかから決まるものであって、両者の作り方に大きな差異は認められない。

とろみやぬめりについては、葛をかく場合と里芋に頼ることで葛をかかない場合とがあり、両者ほぼ半々であった。

2. のっぺの特徴

のっぺとは何かを、以上の結果を承けて整理した。

①主材料は里芋、にんじん、ごぼう、大根など総て根菜類であり、特に里芋は不可欠である。動物性材料の使用例は少ない。

ほんま のぶお

〒950-0813 新潟市東区大形本町2-3-28 (自宅)

たてやま ちぐさ

〒950-0813 新潟市東区海老ヶ瀬471 新潟県立大学

身近にあって入手し易いものが多いので、簡便で経済である。これら根菜類には肉質が緻密で煮崩れし難いという共通項がある。根菜であっても、煮崩れし易い甘藷、馬鈴薯、蕪などの使用例はほとんどない。いわゆる煮返しに耐えるということは、派手ではないが無視できない重要な性質と考えられる。このことは、年末から新年の行事や寒い頃の日常のおかずとして、一時に大量に作り置きし、その都度温めて提供できるので、特に主婦にとって有り難いことだ、という記述が少なくない。

②主材料を小さく切る。

このことから、素材の品質レベルの問題が減って簡便で経済的、切るに技術不問、煮え易い、器に盛り易いなどの利点が多くなる。

③切った材料は一緒に水煮する。

これは野菜煮物や煮染めと大きく異なるところである。煮物や煮染め場合は、大きく切った個々の材料の特性に合わせて別々に調理し最後に盛り合わせ提供するのが原則としている。煮物よりも調理が容易である。

表2 キーワード「のっぺ」と「ぬっぺ」で検出される料理名と調理法*

番号	料理名	地域	目的		材料**										調味		調理			注	
			行 事用	自 家用	里 芋	に ん じ ん	ご ぼ う	蓮 根	大 根	豆 腐 類	こ ん に ゃ く	茸 類	肉 類	魚 介 類	他 の 材 料	醬 油	味 噌	小 さ く 切 る	葛 を か く		油 炒 め す る
1	のっぺい汁	栃木	○		○	○	○			○	○			○	○	○		○	○		ア
2	のっぺい汁	茨城	○		○	○	○			○	○	○				○	○	○		○	イ
3	のっぺい汁	〃	○		○	○	○			○	○		○			○		○			
4	〃	群馬	○		○	○	○			○	○	○			○	○	○		○	○	
5	のっぺ汁	千葉	○	○	○	○	○			○						○	○				
6	のっぺ	新潟	○	○	○	○	○	○		○	○			○			○	○			ウ
7	〃	〃	○		○	○				○	○					○		○	○		
8	〃	〃	○		○	○	○	○		○				○	○	○	○	○	○		エ
9	のっぺい汁	富山	○		○	○				○				○	○		○	○			
10	おのっぺ汁	長野		○	○	○	○			○	○			○	○		○	○			オ
11	のっぺ汁	愛知	○		○	○	○			○	○					○	○	○			
12	〃	〃		○	○	○	○			○						○		○			
13	〃	大阪	○	○	○	○				○		○				○		○	○		
14	〃	〃		○	○	○	○			○	○	○			○		○	○			カ
15	のっぺ	和歌山	○	○	○					○	○					○		○	○		
16	のっぺ汁	島根		○	○	○				○		○		○	○	○		○	○		キ
17	のっぺい	山口	○	○	○	○		○				○	○	○		○		○			ク
18	〃	〃	○		○	○		○								○		○	○		
19	のっぺ汁	佐賀		○	○			○	○		○	○				○		○	○		ケ
20	のっぺい汁	熊本	○		○	○	○			○		○		○		○		○			コ
21	のっぺ汁	〃	○		○	○	○			○	○	○	○			○		○	○		サ
22	〃	〃	○		○	○				○	○	○		○		○		○	○		
23	〃	宮崎	○		○	○				○	○		○			○		○	○	○	シ
24	ぬっぺ	山形	○		○	○				○				○		○		○			ス
25	ぬっぺい汁	長崎	○		○	○	○	○		○	○	○		○	○		○	○			セ
26	のっぺい	千葉	○		○									○							
27	ぬっぺい汁	岩手	○							○	○			○	○						

*○印は該当記述の存在を示す。**豆腐類は豆腐、油揚げ、厚揚げ、焼き、凍み豆腐などである。

注ア：おおびら（のっぺい汁）と記されている。材料の魚介はいか。

注イ：豆腐は油揚げ。油炒めしても、豆腐や青物を入れないのでけんちん汁と違う、と記されている。

注ウ：魚介は鮭の切り身と卵、味噌は溜まり。目的によって材料とその切り方を変える。

注エ：調味は醤油または澄まし。仏事用には葛をかかなく、名前はこくしょうに変わる。

注オ：魚介は竹輪、味噌は澄まし。

注カ：切り方はやや大ぶり、魚介は竹輪。

注キ：魚介は赤貝。

注ク：肉は鶏肉、魚介は蒲鉾、調味に酒も使う。汁の名前ではないが汁物に位置づけられている。

注ケ：冬は温かくして夏は冷たくして、両方ともにおいしい、と評価している。

注コ：肉は鶏肉、調味にも赤酒も使用。

注サ：鶏肉は祝いの時のみ入れる。

注シ：豆腐類は油揚げ。油炒めを除くと典型的なのっぺである。

注ス：婚礼用献立の記録。材料は別々に煮る。魚介は鮭、はら子は最後に散らす、と記されている。

注セ：葛をかかない場合の名前はつぼに変わる。

表3 のっぺ類の調製に使われる材料と調理法

調理	例数*	割合%	ノ ー ト	
材 料	里芋	25	100	総てにおいて使われる
	にんじん	23	92	
	ごぼう	14	56	
	蓮根	6	24	
	大根	14	56	
	豆腐類	18	72	殆どが油揚げ、厚揚げ、焼き豆腐、凍み豆腐
	こんにゃく	14	56	手で小さくちぎる、が多い
	茸類	7	28	殆どが椎茸
	食肉類	4	16	熊本近郊で馬肉、他はすべて鶏肉
	魚介類	8	32	鮭、はら子(卵)、赤貝、いか、竹輪など
	その他の材料	7	28	銀杏、栗、馬鈴薯、豆類、昆布など
調味	醤油	22	88	醤油か味噌いずれかの例あり
	味噌	6	24	殆どが澄ましか溜まり
方法	細かく切る	25	100	
	葛をかく	16	64	かたくり粉でとろみをつける、の表現が多い
	油炒めする	2	8	茨城南部と宮崎延岡の2地区

*：明らかにのっぺ類から逸脱していると見なされる表2の番号26、27の2例は除外した。

表4 のっぺに類似した料理の調製に使われる材料と調理法

調理名	小にもん	ざく煮	こくしょ	つぼ	おおひら	がめ煮	葛かけ	けの汁	けんちん汁	その他	
例数	6	8	7	6	2	5	6	8	4	6	
材 料	里芋	100	87.5	85.7	83.3	100	100	50	25	100	66.7
	にんじん	100	87.5	71.4	100	100	100	66.7	87.5	75	83.3
	ごぼう	66.7	62.5	57.1	66.7	50	60	0	87.5	75	83.3
	蓮根	16.7	0	0	0	50	80	33.3	0	0	16.7
	大根	83.3	50	42.9	83.3	0	80	33.3	100	100	50
	豆腐類	83.3	62.5	71.4	83.3	100	0	50	100	75	50
	こんにゃく	83.3	75	71.4	66.6	100	60	66.7	62.5	50	66.7
	食肉類	0	0	0	16.7	0	80	0	0	0	13.3
魚介類	16.7	25	0	50	50	20	16.7	0	0	13.3	
調味	醤油	83.3	87.5	85.7	100	100	100	100	12.5	75	66.7
	味噌	16.7	12.5	14.3	0	0	0	0	100	50	33.3
方法	小さく切る	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	葛をかく	33.3	12.5	57.1	16.7	50	0	100	0	25	33.3
	油炒めする	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

④材料の油炒めはしない。

けんちん汁は油炒めと豆腐が主体であることに特徴⁴⁾があり、根菜類を小さく切ることがのっぺとの共通項である。油炒めする2例(番号2、24)は、豆腐の代わりに細く切った油揚げを使っており、油炒めを除けば限りなくのっぺに近い。

⑤とろみやぬめりがこの料理の特徴である。

総ての地域で、このことが意識され尊重されていることが記述内容から推察できる。冷めても結構おいしいのは、このぬめりによるものと考えられている。

⑥経済的、庶民的、個性的な料理である。

以上をまとめると、各種の行事や日常に供されることが多いという重要な位置づけにあるにもかかわらず、経済的かつ庶民的であり、その上、ぬめりという独特の風味を持つことで、広く愛されている料理であるといえる。

3. のっぺ類似の料理

前述⑥から、もっと広く作られてもよいはずであるが、なぜか図1には空白の地域が多い。これには、のっぺでありながらのっぺと呼ばれない料理、のっぺ類似の特性を有しその代役をしている料理、この両者の存在が考えられる。前述「2. のっぺの特徴」の項①～⑥の特性と対比しながら、のっぺ類似の料理を全国的に検索した。

(1)小煮もん

主材料を小さく切るということから、名称に小が付いており、他に“小煮もん汁”、“小煮しめ”、“小づゆ”等がある。表4に示すようにのっぺの特性を十分に持っているため、のっぺの仲間というよりも別名と言ってよい。殆どが仕事関連のために作られ、福井県に多い。

(2)ざく煮

材料をざくざく切ることからの命名と考えられ、他に

“ざくざく煮もん”、“ざくざく煮”、“ざくびら”等がある。表4から、のっぺの仲間とみなすことができる。福島会津を中心とした地域に分布している(図2)。なお、会津のざく煮は“小づゆ”とも呼ばれている。

(3)こくしよ

“こくしよ”と“こくしょう”、それぞれに“汁”が付いた名称でもって7地域で認められる(図2)。総て仏事用であり、うち2地域では日常用でもあった。新潟古志では、葛をかいたものをのっぺ、かかないものが仏事用でこくしよと呼んでいる。こくしよ類はのっぺの仲間と見なすことができる。

(4)つぼ

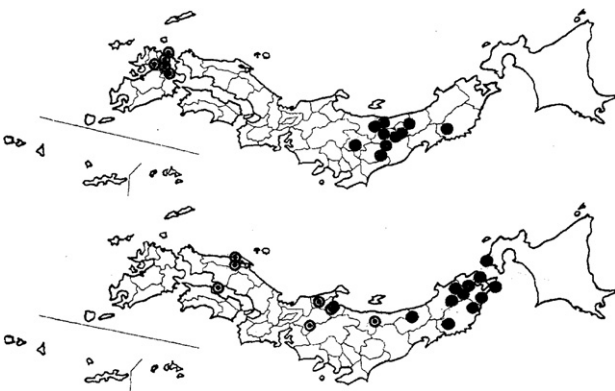


図2 ざく煮、がめ煮、けの汁、こくしよの分布
上 ●：ざく煮 ●：がめ煮
下 ●：けの汁 ●：こくしよ

キーワード「つぼ」、「壺」、「坪」で検索すると800件近くが検出されるが、その内容の殆どが容器関連であって料理そのものは少なく、のっぺの仲間と思われるもの7点が選び出された。

名称は「つぼ」他に「おつぼ」、「つぼ汁」、「つぼん汁」がある。長崎五島では、つぼ(ぬっぺい)と記されている。なお、つぼはすまし汁、ぬっぺい汁はとろみを付けたもの、と区別する所もあるということが長崎島原で記述されている。

(5)大平

キーワード「おおひら」、「おおびら」、「大平」で検出されるものの大部分が容器名であって、のっぺの仲間と思われるものは2例に過ぎない。栃木那須野では“おおびら(のっぺい汁)”と記述されており、山口岩国では“大平”をおおひらと読んでいる。

(6)がめ煮

福岡博多で“筑前煮”と“筑前炊き”の別名があると記しているように福岡県に集中している(図2)。鶏肉が多いのが特徴であるが、福岡志賀島では蒲鉾に替わっている。いずれの場合も油炒めをしていない。改訂調理用語辞典⁴⁾の記述「がめ煮=筑前煮、鶏肉と野菜の炒め煮」

とは油炒めの点で異なっている。1930年代から現代で、大きく変化していることが推察できる。日本料理由来事典⁵⁾にも油炒めの記述はない。

鶏肉の利用が多いこととぬめりを強調していない2点に違いがあるものの、季節の根菜類を細かく切って一度に大量に作り、煮返しができることなど、重宝な煮物として重要な地位を占めている。のっぺとの共通項がかなり多く、油炒めしない⁴⁾の条件も満足しているのも、遠い親戚程度の関係にあるものと考えられる。

(7)葛かけ

葛粉でとろみを出すことは広く利用されている。のっぺもその一つであるので、この関連を検索したところかなりの数が検出された。しかし大部分が調理の技法を示す言葉であって、料理そのものは少なかった。²⁾に重点を置き他の条件も考慮して検索し“くずかけ”3件、“おくずかけ”1件、“くずまわし”2件を得た。いずれものっぺの仲間であることを認めた。

(8)けの汁

この仲間として、調理内容が記述されている9件が選び出され、“けの汁”3件、“けえの汁”と“きゃの汁”2件ずつ、“かえの汁”と“けのこ汁”1件ずつである。東北北部に分布し(図2)、主に小正月に供されている。里芋の利用が少ないことを除いて、前述の諸条件をほぼ満たしているのも、のっぺにかなり近い料理であり、その役割もよく似ている。里芋が少ないのは、やや寒い気候風土によって利用し難いためと考えられる。

(9)けんちん汁

キーワード「けんちん汁」、「けんちゃん汁」でもってかなり多数全国的に検出される(図3)。調理法が十分に記されている36件中に油炒めをしないものが4件含まれていた。けんちん汁は油炒め料理である⁴⁾とすると、これらは異分子となる。この4例は、表4に示すようにのっぺによく似ている。けんちん汁と呼ばれながら、実体がのっぺに近い料理も存在することを示している。

(10)その他

のっぺの条件をかなりを満たしているが、グループ化できない変わった名称の6点を見出した。

北から、新潟村上の“大海”はそれを盛る朱塗りの容器名でもあり、大きな人寄せ用に供される。福井奥越の“ごんだ煮”は醤油仕立ての小煮しめを味噌仕立てにした日常用。三重鈴鹿の“しぐれ炊き”は殆どのっぺそのものと言ってよいもの。福岡筑前山間の“だぶ”はがめ煮に似ている。長崎諫早の“ヒカド”はシチューを日本風にアレンジしたのではないかと記述されており、揺りおろした甘藷でもって、とろみを付けている。鹿児島“かつのこんおっけ”はお盆に不可欠な料理である。

4. 小煮物類の全国的分布

根菜などの材料を大きく切ってから煮る煮物・煮染めのグループに対して、小さく切ってから煮るグループがあり、後者はさらに油炒めするけんちん汁と油炒めしない小煮物の2グループに分けられる。

この小煮物類の中心がのっぺ類であり、図1に示すように、その分布は全国的であるが、北海道、東北、中国、四国に空白が目立っている。けの汁が東北北部に、ざく煮が東北南部に、こくしよが日本海側に広く、がめ煮が九州北部に分布しているのが図2から認められる。のっぺとその仲間と一緒にプロットした図3下では北海道を除いてほぼ全国的に空白が埋まっている。この図3の上下を合わせると、空白はほとんど埋まってしまうので、小さく切ってから煮る料理の重要性と普遍性が推察できる。しかし、まだ山陽と四国は空白が残っている。空白を埋めるものは何か、興味深い。

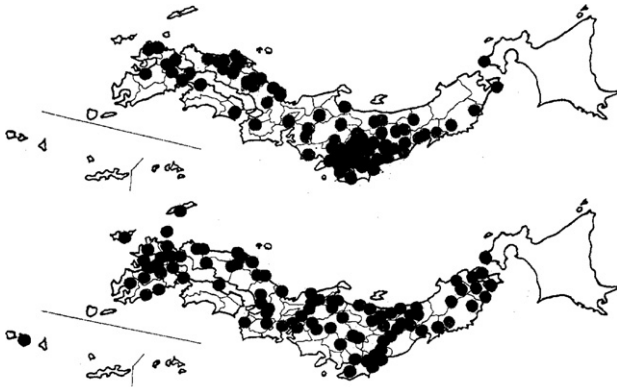


図3 けんちん汁とのっぺ類の分布
上：けんちん汁 下：のっぺ類

5. 新潟ののっぺについて考察

新潟ののっぺは、全国郷土料理百選に選ばれるように全国的に注目の料理となっている。また、日本料理由来辞典には、のっぺいとのっぺい汁に加えて“えちごのっぺ”の項がある。

えちごのっぺの記述に最も近いのが表2番号6である。この新潟蒲原ののっぺは、正月や冠婚葬祭など各種行事に必須であること、日常、祝儀、不祝儀により材料の入れ替え、切り方を短冊、三角、乱切りに変えることなど、かなり手厚く作られている。特に葛をかかないで里芋から出るとろみだけのさらっとした上品な口当たりと蓮根のさくさくとした独特の食感が好まれる。この二つの根菜は南方系の湿地性作物であるので、水気の多い新潟平野で豊かに生産されている。

大根は、約半分の地域で使われているが、新潟では使われていない(表2, 3)。この根菜は安価で利用しやすいものであるが、独特な硫黄化合物系の香りには好き嫌

いがあり、それを克服しようとすれば濃い風味付けとなり上品さに欠ける恐れが生まれる。また、大根を使わないぶん里芋の比率が大きくなることで、ぬめりを葛などに頼らずに済みさらっとした食感になる。大根を使わないことは、思いの外重要なことと考えられる。

鮭のはらす(脇肉)と最後に散らすはらこ(卵)による赤のアクセントは見た目の美しさをもたらしてくれる。新潟には鮭の食文化があり、トップクラスの消費県でもある。新潟ののっぺは、こうした風土から必然的に生まれたものといえることができる。

まとめ

全国的な立場から、のっぺとは何かを検討し、さらに新潟ののっぺの位置づけを考察した。

のっぺ、のっぺ汁、ぬっぺい、ぬっぺい汁などの名称で広く全国的に作られている。特性としては、根菜類を小さく切って煮ること、材料を油炒めしないこと、とろみを持つこと、煮返しが効くことなどである。里芋が重要不可欠な地位を占めている。

各地で作られている小煮もん、ざく煮、こくしよ、つぼ、がめ煮、葛かけ、けの汁などは、名称が異なっているものの、のっぺの仲間かそれに近いものであることを認めた。

のっぺ、小煮もん、ざく煮などを合わせた小煮物類の分布では、お互いを埋め合わせながら全国ほぼ均一に分布していたが、山陽と四国での空白が認められた。

新潟ののっぺの特性として、特に里芋と大根について考察した。

文献

- 1) 渋谷歌子、本間伸夫、石原和夫、佐藤恵美子：新潟県の郷土食に関する研究(第22報)のっぺい、県立新潟女子短期大学研究紀要、No.25, p41 (1988)
- 2) 農林水産省：農山漁村の郷土料理百選一覽(2007)
- 3) 各都道府県編集委員会：聞き書・日本の食生活全集 1-50巻、農山漁村文化協会、東京(1984-1992)
なお、本文中および表2に都道府県名が示されている場合は、総てにおいて該当する都道府県の聞き書を参照している。煩雑になるので、文献として個々に記載していない。
- 4) 全国調理師養成施設協会：改訂調理用語辞典、調理栄養教育公社、東京(1998)
- 5) 川上行蔵、西村元三朗監修：日本料理由事辞典、全3巻、同朋社出版、京都(1990)