

全国および新潟県から見た「いとこ煮」

本 間 伸 夫

日本料理由来事典⁽¹⁾によれば、“いとこに 従兄弟煮 アズキ、ゴボウ、イモ、ダイコン、豆腐、カボチャ、焼き栗などを味噌味でととのえた煮物。・・・いずれにしても、いとこ煮は、いまでも全国各地で作られており、その地方独特の作り方で代表的な郷土料理にもなっている。”と記述されている。新潟県でも、この料理は重要な伝統料理の一つとなっている。

この「いとこ煮」とは、誰でも不思議に思う名前であるためか、その「いとこ」の由来については古く江戸時代から色々な説が生まれている。さらに、地域による呼称に変化も生まれている。

小豆を用いるハレの食であるが、行事も地域によってまちまちであり、特に、報恩講との関連が深い地域がある。全国的にみると、原料についても小豆との組み合わせが多様であって、内容にかなり幅がある料理である。

主に日本の食生活全集（以下、聞き書）⁽²⁾のデータを基にして、全国的立場から、「いとこ煮」の名称、原料、それを作る行事について検討した結果を報告する。さらに、全国的なものを受けて、新潟県の「いとこ煮」についても考察を加える。

研究方法

全国的な分布状況や数量的検索については、主に聞き書について、必要な事項を検索し解析した。名前の由来は文献によった。

結果および考察

1. 「いとこ煮」とは

「いとこ煮」の名前を有していても、その中身が一様でなく、かなりの幅がある可能性があるため、最初に、「いとこ煮」とは何かを一応決めておく必要があると考えられる。それで、「いとこ煮」とは“小豆を必ず用い、それに、里芋、大根、ゴボウ、ニンジン、南瓜、油揚げ、豆腐、こんにゃくなどの材料を味噌などで調味した煮物または汁物”とする。

2. 名前の語源

「いとこ煮」とは変わった名前であるので、古くから種々

の解釈がなされている。煮えにくいもの、味が染み込み難いものから順に追々（甥甥）に入れていくので、甥と甥で従兄弟というシャレ説（世界百科事典⁽³⁾、料理由来事典）が多い。材料として根菜類が多く、それらは従兄弟関係にあるという説（料理由来事典、たべもの日本史⁽⁴⁾）、小豆を味噌味で煮るので小豆と味噌の大豆が従兄弟という説（川上⁽⁵⁾）、お事始めに作る「お事汁」からの転化説（料理由来事典、たべもの日本史）などと多様である。

聞き書によれば、2カ所で「おこと汁」が事始め（12月8日）に作られている。そのうち、神奈川・相模川流域のものは豆腐とサツマイモの味噌汁であって「いとこ煮」とは言い難いものであるが、東京・品川のもものは、小豆、里芋、大根、ニンジン、ゴボウ、こんにゃく、豆腐などを原料とするもので、「いとこ煮」と同じである。このことから、「お事汁」説も可能性がある。近藤は、日本列島味覚構造シリーズの中で、「いとこ煮」の原点は「おこと煮」にあると論じ、“おいしい”説はこじつけである、としている⁽⁶⁾。

次に、実際に、人々がどのように解釈していたのかを調べてみると、入れる材料が似たもの同志（富山、岐阜の聞き書）、相性が良い（福岡の聞き書）、小豆と味噌や豆腐の大豆が従兄弟同士（富山の聞き書）、小豆と豆腐、大根とニンジン、里芋とこんにゃくが従兄弟同士（高知の聞き書）、畑の物を兄弟だけでなく従兄弟まで色々なものを一緒に煮込むから（富山の全国おふくろの味⁽⁷⁾、富山のふるさとの料理⁽⁸⁾）などである。全体として、材料近縁説が多いようである。

色々の説があるが、少なくとも江戸時代に始まる古い料理であるので、今となっては、真実のところは不明と考えられる。

3. 全国的な「いとこ煮」

3-1. 「いとこ煮」という名前の料理の内容とその全国的分布

表1に、聞き書記載の「いとこ煮」の内容を整理して示した。表1には、「いとこ煮」から派生したものと考えられる栃木の「いとこ煮汁」、高知の「おいとこさん」、神奈川と三重の「いとこ汁」を加えてある。逆に、「いとこ煮」の名前を有しながら、長野・佐久地方のもものは本来の名前が「となりしらず」であるところの南瓜料理であり、神戸のもものは本来の名前が「おいとめ煮」である海藻（めい）料理であり、共に小豆を使わないので、「いとこ煮」に属さないものとして除外した。

上記の小豆を使用しない2点を除いたので、当然のことながら小豆100%の使用となっている。小豆以外の材料の多様性、汁物か煮物か、作られる行事が何かなどで、内容は一樣

ほんま のぶお
〒950-0813 新潟市大形本町2-3-28 (自宅)

でないことが認められる。

小豆に次ぐ材料として、里芋、南瓜、こんにゃく、大根などの根菜類がよく用いられている。南瓜の場合はほとんどが小豆+南瓜であって、他の材料が入らない場合が多い。里芋では小豆+里芋のみの場合と小豆+里芋・大根・ゴボウ・ニンジンなどというように野菜の一員である場合がある。

表1：聞き書記載の「いとこ煮」*の内容

項目	件数	割合(%)**
作る行事		
法事仏事 報恩講関連	13	32.5
その他	5	12.5
祝い事	6	15
冬至	6	15
日常	8	20
用いる材料		
小豆	40	100
里芋	23	57.5
ジャガイモ	4	10
サツマイモ	3	7.5
蓮根	2	5
大根	10	25
ゴボウ	10	25
ニンジン	8	20
南瓜	12	30
フキ	1	2.5
里芋の乾燥葉	1	2.5
銀杏	1	2.5
椎茸	3	7.5
昆布	3	7.5
油揚げ・厚揚げ	8	20
豆腐	3	7.5
こんにゃく	11	27.5
蒲鉾	2	5
麩	1	2.5
団子	4	10
米粒	2	5
調理		
味付け 味噌	8	20
醤油	12	30
塩	13	32.5
砂糖	15	37.5
汁気 少ない(煮物)	23	57.5
多い(汁物)	17	42.5

* : キーワード「いとこ煮、いとこ煮汁、いとこ汁、おいとこさん」で検出される料理。ただし、「いとこ煮」の別名を有する長野県・佐久地方の南瓜料理「となりしらず」と神戸の海藻(めい)の料理「おいとめ煮」を除く。

** : 「いとこ煮」を作る40地域に対する各項目が該当する割合(%)

団子(白玉)を入れるのは山口県の4例であり、団子を入れただし入り小豆汁のごときものである。慶弔で団子の色を変え、慶事で紅白、仏事で緑白にする。その他、椎茸、蒲鉾、花麩なども入る。この山口県の「いとこ煮」は他とかなり異なっている。伝えてゆきたい家庭の郷土料理⁽⁹⁾によれば、郷土料理の中では格調高いものであるとしている。

水分の多少で煮物と汁物に分けられるが、後者は食事のおかず、前者はおかずだけでなく間食にも提供される。

図1に表1で取り上げられた「いとこ煮」の分布図を示した。ほぼ全国的に分布していることが認められるが、特に、中部北陸地方に多いことが注目される。

3-2. 「いとこ煮」以外の名前を持つ「いとこ煮」類似の料理

聞き書に認められる北海道・旭川の「にざい」、栃木・那須の「くずまわし」、東京・品川の「おとこ煮」、岐阜・奥揖斐の「ぞろ」、島根・江の川の「けんちん汁」、広島県の「煮

表2：「いとこ煮」以外の名前を有する「いとこ煮」類似の料理 — “聞き書” から —

項目	にざい	くずまわし	おとこ汁	ぞろ	煮ごめ	けんちん汁
地域数	1	1	1	1	3	1
作る行事						
法事仏事 報恩講関連	○	○		○	○	○
その他						○
祝い事			○	○		○
日常						○
用いる材料						
小豆	○	○	○	○	○	○
里芋	○	○	○		○	○
ジャガイモ				○		
山/長芋				○		
蓮根					○	
大根	○	○	○		○	
ゴボウ					○	○
ニンジン	○	○	○		○	○
茸		○			○	○
油揚げ・厚揚げ	○	○	○		○	
豆腐			○		○	○
こんにゃく	○	○	○		○	○
団子				○		
餅				○		
調理						
味付け 味噌	○		○			
醤油		○				○
塩				○	○	
砂糖		○		○		○
汁気 少ない(煮物)					○	
多い(汁物)	○	○	○	○	○	○

注：○印はそれが該当することを示す。

ごめ」は「いとこ煮」に属するものである。(表2)

ほとんどが報恩講のために作られ、内容も「いとこ煮」の名前を有する料理と同じである。

3-3. 「いとこ煮」を作る行事

表1、2に示したように、「いとこ煮」は主に行事用で作られる。最も多いのが、親鸞上人の忌日に報恩のために行う報恩講である。その他、お七夜、お逮夜、おとりこし、ご正忌、ご満座などと呼ばれているものの一部または全部は総て上人の忌日のためのものであるので、一括して報恩講関連としてまとめた。親鸞上人は小豆が好物であるという事で、この小豆料理が作られるものである。その他の法事仏事で多いのが葬式関連である。

冬至のためのものは総て南瓜が材料となっている。冬至用に「いとこ煮」を作る地域は、山形・庄内、栃木・那須、新

潟・岩船、岡山・吉備高原、福岡・筑紫平野である。

山口県の「いとこ煮」は冠婚葬祭用に広く作られているが、慶事に用いる方が多い。前述のごとく、慶弔で作り分けている。

3-4. 報恩講関連と小豆料理

報恩講で作る「いとこ煮」には、親鸞上人の好物であるので小豆を入れることになっているので、「いとこ煮」以外の小豆料理を聞き書で検索した。

図2に報恩講関連の行事の分布を、図3に、その行事のために小豆料理を作る地域を示した。行事と関連して多くの小豆料理が作られていることが認められる。全体として、報恩講関連が目立つのは北陸地方と広島県である。「いとこ煮」以外で目立つのは、北陸地方の豆腐の小豆汁と小豆煮物(塩味)である。

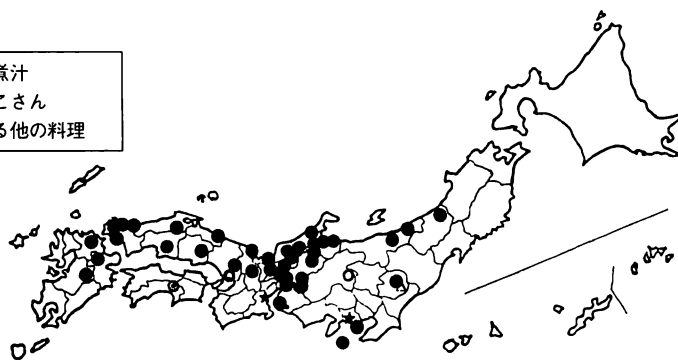
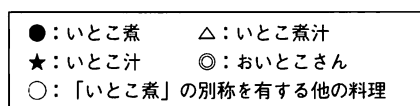


図1: 「いとこ煮」という名前の料理を作る地域の分布

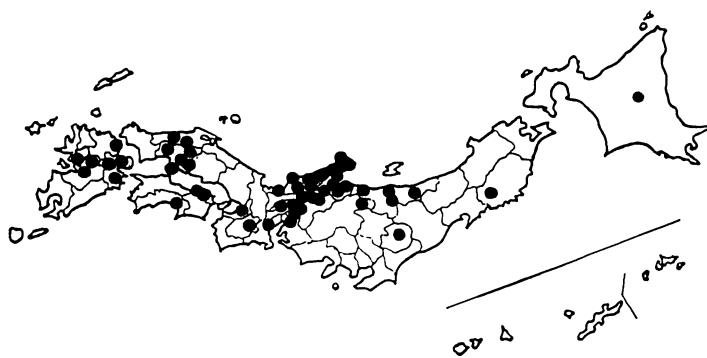


図2: 報恩講関連の行事が行われる地域

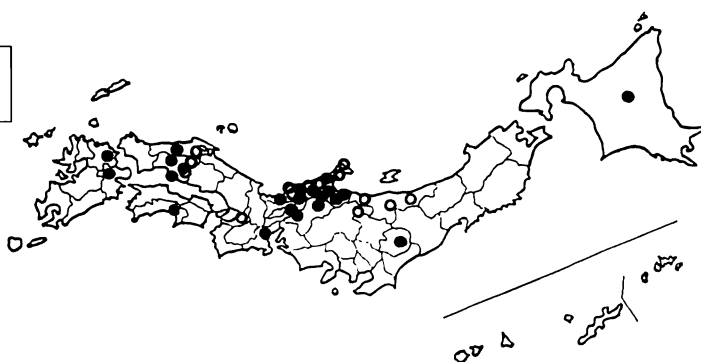
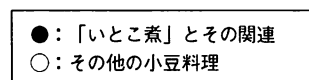


図3: 報恩講関連の行事で小豆料理が作られる地域

4. 新潟県の「いとこ煮」

聞き書・新潟⁽¹⁰⁾では、岩船（村上）と蒲原（豊栄）の2地区で「いとこ煮」の記述が認められた。

岩船のものは、小豆+南瓜の組み合わせであって冬至用である。この組み合わせは、表1のごとく、全国的に例が多く、殆どが冬至用に作られる。冬至南瓜として賞味されるためと考えられる。

蒲原のものは、小豆と蓮根を食塩や砂糖でうま煮したもので、行事食というよりも日常または農休みのご馳走である。汁気が少なく、お茶受けにもなる。

一般に「いとこ煮」に蓮根の利用は少なく、聞き書で調べた限り、蒲原以外では広島県での1件のみである。そして、広島の場合は蓮根が数ある野菜の一つであるのに対して、新潟の場合は単品であって、その点大きく異なっている。

にいがたの味⁽¹¹⁾には、「いとこ煮」が「蓮根の小豆煮」（刈羽）の名前で紹介されている。内容は聞き書の豊栄「いとこ煮」と同じである。

郷土料理おいしい旅⁽¹²⁾、世界の食べもの⁽¹³⁾にも、新潟の味として蓮根の「いとこ煮」が蓮根の「小豆煮」として紹介されている。

全国各地にある「いとこ煮」の中から、伝えていきたい家庭の郷土料理⁽⁹⁾では、前述の山口・萩のものと、新潟の蓮根のものを紹介している。

行事食・郷土食と学校給食⁽¹⁴⁾には、鮭角切り、大豆、大根、ニンジン、里芋、こんにゃく、インゲン、味噌を原料とした「いとこ煮」が中越地方の冬の料理として紹介されており、その名前の由来は硬いものから“甥々”と入れて煮るので、という説明がしてある。その説明文からすると、それは「いとこ煮」であると解釈できる。しかし、小豆が大豆とインゲン豆と入れ替わっているので、正統派とは言い難い。

にいがたの伝統料理⁽¹⁵⁾には、小豆+蓮根の「いとこ煮」（長岡）と小豆+南瓜の「いとこ煮」（湯東）が紹介されている。前者は主に蒲原地方の精進料理として作られ、後者は主に越後側の方々に作られている。この他、法事用精進料理として「穀しょう煮」（朝日村）が取り上げられている。このものは、いんげん豆+色々の野菜タイプであり、全国的に多く認められる小豆+色々の野菜タイプと極めて類似している。前述の「いとこ煮」から類推すると、この「穀しょう煮」も「いとこ煮」と同じような行事のために作られているものと考えられる。

桜井はふるさとの味⁽¹⁶⁾の中で、「いとこ煮」について種々考察しているが、新潟の「いとこ煮」として、蓮根の「いとこ煮」を取り上げている。

数々の新潟の味を紹介している、おふくろの味⁽¹⁷⁾とふるさと季節の味⁽¹⁸⁾で紹介されているものは蓮根の「いとこ煮」である。

以上のごとく、新潟県の「いとこ煮」の主流は、小豆+蓮根であることが認められる。調べた限り、この蓮根の「いとこ煮」は、他に例が認められないので、全国的にみてかなり珍しいものといえることができる。

まとめ

主に聞き書のデータを基にして、全国的立場から、「いとこ煮」の名称、原料、作る行事、報恩講との関係などについて検討し、その結果を考察した。さらに、全国的な立場での結果を受けて、新潟県の「いとこ煮」についても考察を加え、その「蓮根のいとこ煮」がかなり特徴的なものであることを認めた。

文 献

- (1) 編集委員会：日本料理由来事典、同朋社出版（1991）
- (2) 編集委員会：日本の食生活全集、全50巻、農山漁村文化協会（1984-1993）
- (3) 世界百科事典、平凡社（1998）
- (4) たべもの日本史総覧、新人物往来社（1994）
- (5) 川上行蔵：つれづれ日本食物史1巻、東京美術（1992）
- (6) 近藤 弘：日本列島の味覚構造、食の科学、No.37、p109（1977）
- (7) 日本栄養士会：全国おふくろの味、文園社（1988）
- (8) 栗島文子ほか：富山のふるさと料理、巧玄出版（1979）
- (9) 全国友の会：伝えてゆきたい家庭の郷土料理1、2、婦人の友社（1980）
- (10) 本間伸夫ほか：日本の食生活全集、新潟の食事、農山漁村文化協会（1985）
- (11) にいがたの味—行事食・郷土食編、新潟県農業改良協会（1981）
- (12) 朝日新聞社：郷土料理おいしい旅10、朝日新聞社（1985）
- (13) 朝日新聞社：世界の食べもの、No.88、朝日新聞社（1982）
- (14) 県教育委員会：行事食・郷土食と学校給食、新潟県教育委員会（1986）
- (15) 県生活改善推進委員会：にいがたの伝統料理、県生活改善推進委員協議会（1990）
- (16) 桜井 薫：新潟料理ふるさとの味、新潟日報事業社（1988）
- (17) 河内さくら：おふくろの味、新潟日報事業社（1983）
- (18) 小林瑠美子：ふるさと季節の味、新潟日報事業社（2001）