



室 裕司 (物性物理 (実験))

心の食べ物 その1

私は、本学の教員では珍しい富山生まれで、高校卒業まで富山で育ちました。今でこそ富山県は寿司だけでなく、ぶり、ホタルイカ、しろえびなどの海の幸を中心に食の宝庫として知られるようになりました。ただ、地元あるあるですが、子供の頃を思い返すと、先に述べたような有名どころはめったに食べられないので、個人的な「富山の味」とは思えません。そこで、今回のコラムでは、私が子供の頃から食べていて、県外の人にもおすすめできるようなものを、つらつらと書いてみたいと思います。いろいろ考えると、「海のもの」と「お菓子類」に大きく分かれたので、今回は「お菓子類」でいきたいと思います。ちなみにコラムのタイトルは、小学生時代の漫画に「風立ちぬ」の出だしの替え歌で「今川焼 (今は秋)、塩辛綿菓子 (きょうからわたしは)、心の食べ物 (心の旅人)」という下りがあり、なぜか今でも覚えているので、そこからお借りしました。

あやめ団子

あやめ団子とは、黒糖で作った甘いタレを串団子にかけたお菓子です。写真のように、黒糖なのでタレは黒く、みたらし団子と見間違える人も多いです。もちろん黒糖なので、いわゆる黒糖菓子に近い味でとても甘いです。子供の頃は親や祖父との買い物帰りやお客用のお使いで、決まった餅屋さんで買っていました。そのお店は後継者がおらずいぶん前に閉店していますが、今でもいくつかのお餅屋さんで作られているので、今でも私の兄弟が帰省したときは、必ずと言っていいほど買いに行かされます。



あやめ団子

氷餅、とぼ餅

続いてもお餅です。やはり米どころ富山なので、どうしても餅類が多くなってしまいます。ただ、これらの餅は買い物ではなく、年末に親戚が集まって鏡餅といっしょに作っていました。こおり餅・とぼ餅も、お塩と豆や昆布を混ぜてついた餅を長さ 60cm、幅 10cm、厚さ 5cm 程度の板状にしてしばらく乾燥させ、堅くなる前に切り出したものです。こおり餅は厚さ 2mm 程度と薄く、とぼ餅は 1cm くらいで厚めに切り出します。こおり餅はさらに紐で縛って吊し、さらに乾燥させてカチカチに堅くします。十分乾燥させるので、日持ちします。どちらも網やオーブントースターで焼いて食べます。昆布を混ぜるところが富山らしく感じます。まわりも高齢でいぶん前から餅つきしていませんが、お餅屋さんや通販で買えるようです。



豆と昆布の氷餅と豆とぼ餅

RC コーラ、ラプリー

RC コーラ (ローヤルクラウンコーラ) は中学・高校で放課後や部活終わりによく飲んでいました。ただ、名前を思い出そうと調べていたら、実はアメリカ生まれなんです。リン

ク先にあるように、いわゆる学校近くの駄菓子屋やよろず屋でよく飲んでいました。もちろん瓶入りしか飲んだことがありません。ラブリーはオレンジジュースで、駄菓子屋だけでなく、祝いの席でお店に子供のジュースを頼むとよくラブリーが出てきました。どちらも今は入手できないので、写真はありません。リンク先で見て下さい。

知人に聞けば他にもいろいろと出てくると思いますし、私は富山市生まれなので、他の地域であれば違った食べ物が見つかると思います。個人的にあやめ団子は万人受けすると思いますが、日持ちしないのと、作っているお店も少ないので、有名にならない方が良いかもしれません。ただ富山県立大学に入学したら、在学中に是非食べてもらいたいと思っています。

次回があれば、「海のもの」で その2 を書こうと思います。皆様のご参考になれば幸いです。