

「水ようかん」

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 理事長 都道府県：石川県

平成30年12月21日(金)はMROラジオ「おいね★どいね」の「ふるさと味の世界遺産」のコーナーで「水ようかん」の話をさせていただきました。

全国的には福井の水ようかんが暑い夏ではなく、冬にこたつで食べる水ようかんとして有名ですが、石川県でも輪島や七尾の一部に水ようかんが残っており、輪島でも冬に水ようかんを食べています。小豆の旬が冬だから、傷みやすい夏ではなく保存に適した冬に食べる為との説が一般的で、多くの製造元も何故冬に食べるか分かっていません。という事で、私が独自の見解を披露しました。使われている砂糖、元々は黒砂糖で、今でも福井では黒砂糖が主流、輪島ではグラニュー糖が主流ですが、黒砂糖は北前船が運んできたもの、よって福井や輪島などの北前船の寄港地に水ようかんがあり、さらには新潟の上越や山形の鶴岡などの北前船寄港地でも冬に水ようかんを食べる風習が残っています。もう少し調べてみると、元々水ようかんは料理菓子としてなんと「おせち」に使われていた。つまり冬に食べられていたという事で、今でも一部地方ではおせちに水ようかんが残っています。さらに、北前船が運んできた黒砂糖、家長が3月から暮れまで北前船で航海に出ている訳で、高価な砂糖を家人が家長のいない時に食べているのでしょうか？ハレの日に食べる玉子と同じ、高価な砂糖を使った水ようかんはハレの日である正月に食べられていた事は容易に想像できます。現在は冷蔵庫があり物流も冷蔵で、夏に水ようかんが当たり前で、俳句の季語でも夏になりますが、本来は冬に食べるのが水ようかん、輪島の柚餅子総本家「中浦屋」さんの水ようかん（黒餡と蕎麦餡）の2種をお持ちして色々発信させていただきました。

