

## 岩手県・久慈市

# まめぶ

久慈市を知らなくても  
「じえ,じえ,じえ(‘jjj)’  
は知ってますよね!

観光施設「小袖海女センター」の  
昨年の客数は月別最多の8月で1,909  
人だったが、今年は土日の2日間だ  
けでそれを上回る見込みという状  
態。久慈市は、三陸復興国立公園北  
部に位置し、国内最北端の海で漁を  
する「北限の海女」の町。また、世  
界有数かつ国内最大のコハクの採掘  
産地としても知られています。

いまは2013年4月放送のNHK連  
続テレビ小説『あまちゃん』の主要  
舞台となって一躍有名になりました。  
平成18年(2006年)3月6日ー  
いまブームに?なっている「まめぶ」  
が郷土食である山形村と合併し、新  
制の久慈市が発足。

そして、ネットでは「じえ,じえ,  
じえ」が流行語大賞か?といわれて  
いる「あまちゃん」現地レポ。  
衝撃! 久慈のひとは「まめぶ」を

知らなかった。といわれてい  
る「まめぶ」を今回はここで  
紹介いたします。

### 「まめぶ」について

なぜ地元の人が知らない  
の? まずはそこからご紹介。  
「まめぶ」はもともと久慈市  
内の食べ物ではなく合併前の  
となり村、30万本の白樺林で  
有名な旧山形村の行事食。そ  
の山形村が私の生まれ育った  
ところ、私の「年越しそば」ならぬ  
「年越しまめぶ」で、このブームの  
前から「まめぶ」ファンの一人でし  
た。

「まめぶ」を食べた人の多くの感  
想は「うーん 微妙…」というのが  
多いのは事実。しかし、少し食べつ  
づけるとなんと微妙な味が美妙  
な?味になりやがて「嫌い<好き」  
というくりになるという物です  
(あくまでも私の意見。笑)。

『あまちゃん』では  
「おかずかおやつか分  
からない微妙な食べ  
物」と紹介されました。

### 中身は?

「まめぶ」の作り方・  
レシピは地域ごと、家  
ごとに微妙に違い、「お  
らほーのが一番」が皆  
の口癖。主な中身は刻  
んだクルミを親指大に  
手で包んだ小麦団子を  
「まめぶ」といいます。



ぱっと見はけんちん汁

戦後になってから内一番のクルミに  
外一番の黒砂糖が加わったそうで  
す。(※村内で一番の旨味のくるみ  
と村内にはない当時の貴重な黒砂糖  
の合体!)そして、煮干と昆布でだ  
しを取り、人参や牛蒡、かんぴょう  
や焼き豆腐などで汁をつくり、それ  
に「まめぶ」がはいった醤油味の汁  
物が「まめぶ汁」ということ。冠婚  
葬祭の時はハレ食として作られるも  
のですが、慶事には団子を大きく、  
凶事には小さくという説も。ぱっと  
見はけんちん汁。そのなかに、白玉  
の「まめぶ」が浮いています。

噛むと弾力があり中から香ばしい  
クルミ味。その後にじわじわと甘い  
黒砂糖。うまいかうまくないかは黒  
砂糖のさじ加減? 少し多めが私の  
好みです。たしかにはじめての人に  
は微妙な味。同類?の味の「みみっ  
こもち」もお薦めですが、いずれ  
ネットで買えますので一度是非ご笑  
味ください。

(村田昌明・67回記)



その中身は……