

山梨県

「ほうとう(みみ)」

歴史

「ほうとう」には、さまざまないわれや歴史があります。自然発生説や、いくつかの諸説があり、その一部をご紹介します。

平安時代に、こねた小麦粉を麺棒で細長く伸ばし、煮込んだうどん「鱒鮓」(ハクタク)の音が転じて「ほうとう」に変わったものであると言われています。

清少納言の『枕草子』にも「熟瓜(ホゾチ)ほうとう参らせんなどどもむるを」とあることなどからみますと、奈良平安時代の頃、高僧(遣唐使)などによって、大陸から我が国にもたらされたと考えられます。

また、戦国時代に武田信玄公が、甲州に出入りした高僧(遣唐使)から伝承された陣中食で、“武田汁”

と言われ、生麺と季節の野菜を使い味噌汁の中で煮込むというもので、手間がかからず、消化も良く栄養価も高いことから、野戦食として用いられたと伝えられています。

またある一つの説では、武田信玄公自ら伝家の宝刀で、麺を細長く切ったことから、“宝刀”(ホウトウ)の名が生まれたという伝説もあります。

山梨県の大部分が山地であるため、水田が少なく米飯は貴重な食べ物でした。

代わりによく食べられたのがこの「ほうとう」です。食生活の中心となり、昔は「ほうとうの麺を打てないと一人前でない」と言われ、嫁入り修業の第一歩であったようです。

継承された家庭料理

郷土食として、これほど普及しているものも少なく、「朝はおねり、昼は麦飯、夜はカボチャのほうとう」というのが長い間甲州農村の日常生活での標準型であったようです。具の野菜としては、ゴボウ・サトイモ・カボチャ・ニンジン・ダイコンなど季節の野菜が用いられます。

2007年には農林水産省



「みみ」

主催の、日本各地の農山漁村に伝わり国民に広く支持される「農山漁村の郷土料理百選」に選ばれています。

また、南部の方に行きますと、「みみ」というかたちが「農具の箕(み)の形に似ている」、「耳のよう」などの説があるほうとうがあります。近年は町おこしの題材として観光食としてもクローズアップされています。箕の中に福を集めるということから、お祝いごとの時に昔は食べられたそうです。

「うまいもんだよカボチャのほうとう」ということわざもあるように、全国に誇りうる郷土食であり、長い歴史の中で今でも多くの人々に親しまれています。

(今村美穂・75回記)



ほうとうの調理例