

# 赤べこと栗饅頭

石田明夫



二〇一七年、「赤べこ」が誕生して四〇〇年目

圓藏寺虚空藏堂が、慶長十六年（一六一一）会津大地震で倒壊したため、元和三年（一六一七）再建時、只見川から材木を運び上げるのに苦労していました。すると、どこからともなく「赤べこ」（和牛）が現れ、材木運搬を手伝ってくれました。なかでも、最も赤色のべこ（牛）が最後まで手伝ってくれたため、堂は完成します。赤べこは、虚空蔵菩薩様の使いとして感謝されています。体の悪い部分を牛の体になぞらえ撫でると、体が良くなるとされています。

## 栗饅頭の由来

栗あわの饅頭は、天明二年（一七八二）から八年の大飢饉の時、米が獲れず粟を寺に供え、飢饉の克服を願ったところ、飢饉が治まったのです。そして、粟を奉納するようになり、文政十三年（一八三〇）には、柳津で大火があり、街や堂が消失し、それから、災難に遇わないように、縁起を担ぎ、栗饅頭作り奉納したのが広まったものです。

なお、門前町は戦国時代から続くもので、最盛期には月光寺の伝承から三十六坊あったとき、『新編会津風土記』には「岡本」「月本」「柳本」「桜本」「杉本」「塔の坊」の六坊が書かれ、今でも月本坊「月本旅館」と塔ノ坊「あづまや」が旅館として続いています。桜本には、伊達政宗との関係を示す文書があり、あづまやに上杉景勝が豊臣秀吉に送った文書が残されています。

また、菊光堂は戊辰戦争で八月二十九日から九月六日まで長州藩ら攻撃を受けますが、当時の僧らの努力で消失は免れます。当時の弾痕が堂に残されています。

## 鯉の甘煮(うまに)

会津地方の冠婚葬祭で、必ず出されたもので、甘辛く煮たものです。鯉は癖があることから良く洗いのお湯と一緒に鍋に入れて二回ほど茹でこぼし、鍋に醤油、酒、たっぷりの砂糖を入れて長時間煮詰めたものです。圧力鍋で煮込むことから、骨まで食べられるようになります。鯉は、江戸時代後期には京都府舞鶴の万願寺から伝わったことから「万願寺鯉」と呼ばれてまし

た。戊辰の会津戦争では、若松城での籠城戦の時、娘子軍の中野竹子の母幸子らは、萱野権兵衛から護衛二人を付けられ、二十八日西出丸から若松城に入った時、松平容保公がいた鉄門に万願寺鯉七尾を持参しています。また、籠城戦の時、会津藩と西軍は、毎晩食糧確保のため、城下の屋敷内にある池に蚊帳を使用して鯉捕りをし、鉢合わせになり、斬り合いとなることもありました。今では、会津では東山温泉など一部でしか食べられませんが、会津から伝わった郡山市は全国一鯉の生産量も多く、鯉料理の産地として知られるようになり、米沢市の鯉料理も会津から伝わったものです。

## 饅頭のでんぷら

会津地方では、饅頭を天ぷらにして食べる風習があります。これは、葬式等で饅頭をお供えますが、日数がたつても美味しく食べられるようにと天ぷらにしたのです。今でも、葬式では、ごぼうの天ぷら、さつまいもの天ぷら、赤飯、そうめんとともに欠かせない食材となっています。

## 鯉の山椒漬

江戸時代会津藩が、文化四年（一八〇七）から文化六年（一八〇九）にかけ、江戸幕府の命令で樺太警備をした時、総勢一五五八名の会津藩士行きました。その時、北海道では、大量の鯉が取れることを知り、海のない会津では、鯉を安く仕入れ、干して会津へ運んだのです。鯉を、四角な陶器に入れて漬け込むために使用したのが鯉鉢の始まりです。そして、漬け込む際に味付けとして山椒の葉を加えて美味しくしました。