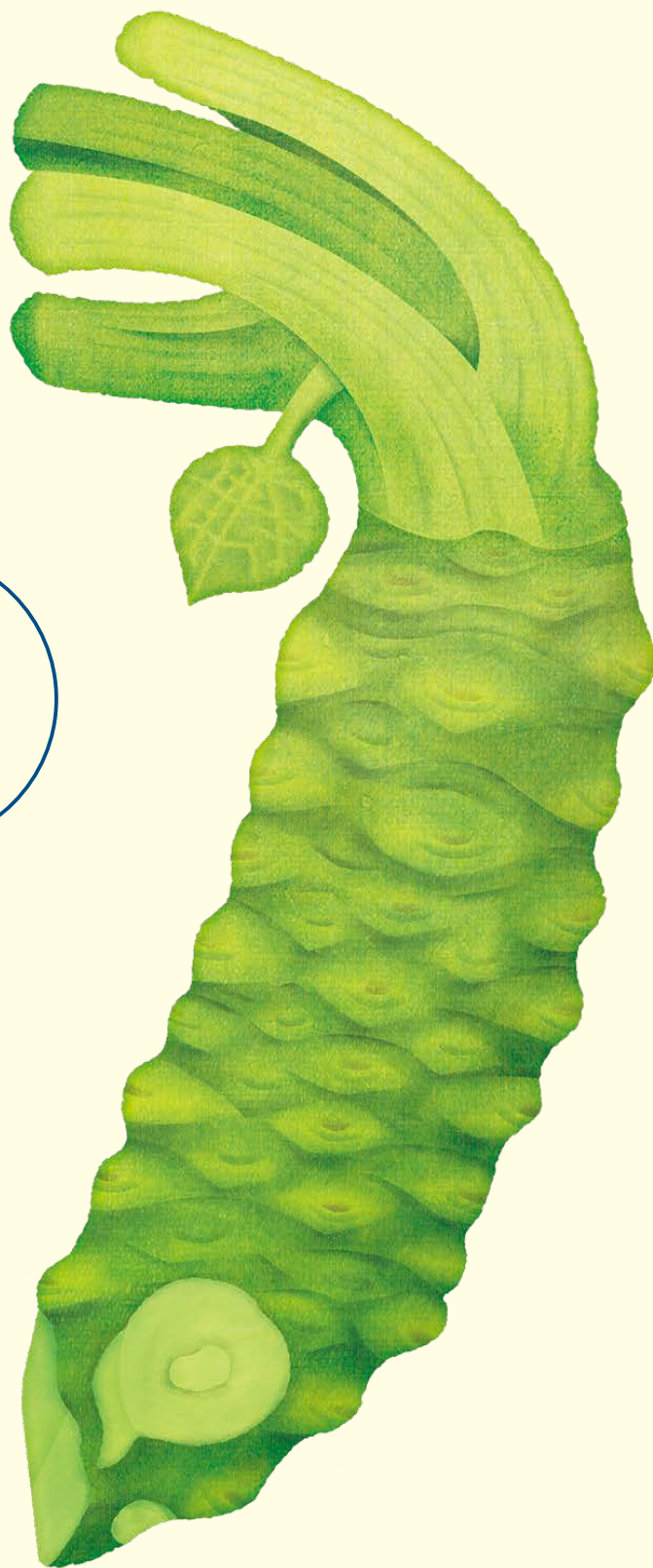


竹内巧個展

いただきました信州



付録

山葵(わさび) < 長野県中部・安曇野市 >

安曇野市に「大王わさび農場」という日本最大規模の山葵園があり、北アルプスからの湧き水を利用して育てられています。山葵を使った色々な料理が楽しめ、自然豊かな観光スポットになっています。小学生の頃よく連れて来てもらい、「わさびソフトクリーム」を食べたり、「わさびチョコレート」をお土産に買っていました。

故郷長野県を離れて今年で15年になります。

高校を卒業するまでの18年間、県内での引っ越しは幾度かありましたがずっと長野県に住んでいました。

大人になって何度も帰省をする中で、住んでいた頃には分からなかった長野県の良さに気付くようになりました。

数年前のある冬の日、安曇野市に住む伯父の家に遊びに行くと、「食べさせたいものがある」と朝日村に連れて行ってくれました。その時に初めて食べたのが「とうじ蕎麦」で、それ以来長野県の食べ物について強く興味を持つようになりました。

今回は現地まで行って取材したり取り寄せたりして、全てのものを食べてから描きました。

馴染み深いものや初めて食べるもの等様々でしたが、長野の食の歴史や背景に触れ、調べる過程はとても新鮮で面白かったです。ちなみに個展のタイトル「いただきました」は、「ごちそうさま」を意味する長野県の一部地域で使われる方言です。

この展示が、皆さんに少しでも長野に興味を持って頂けるきっかけになれば幸いです。

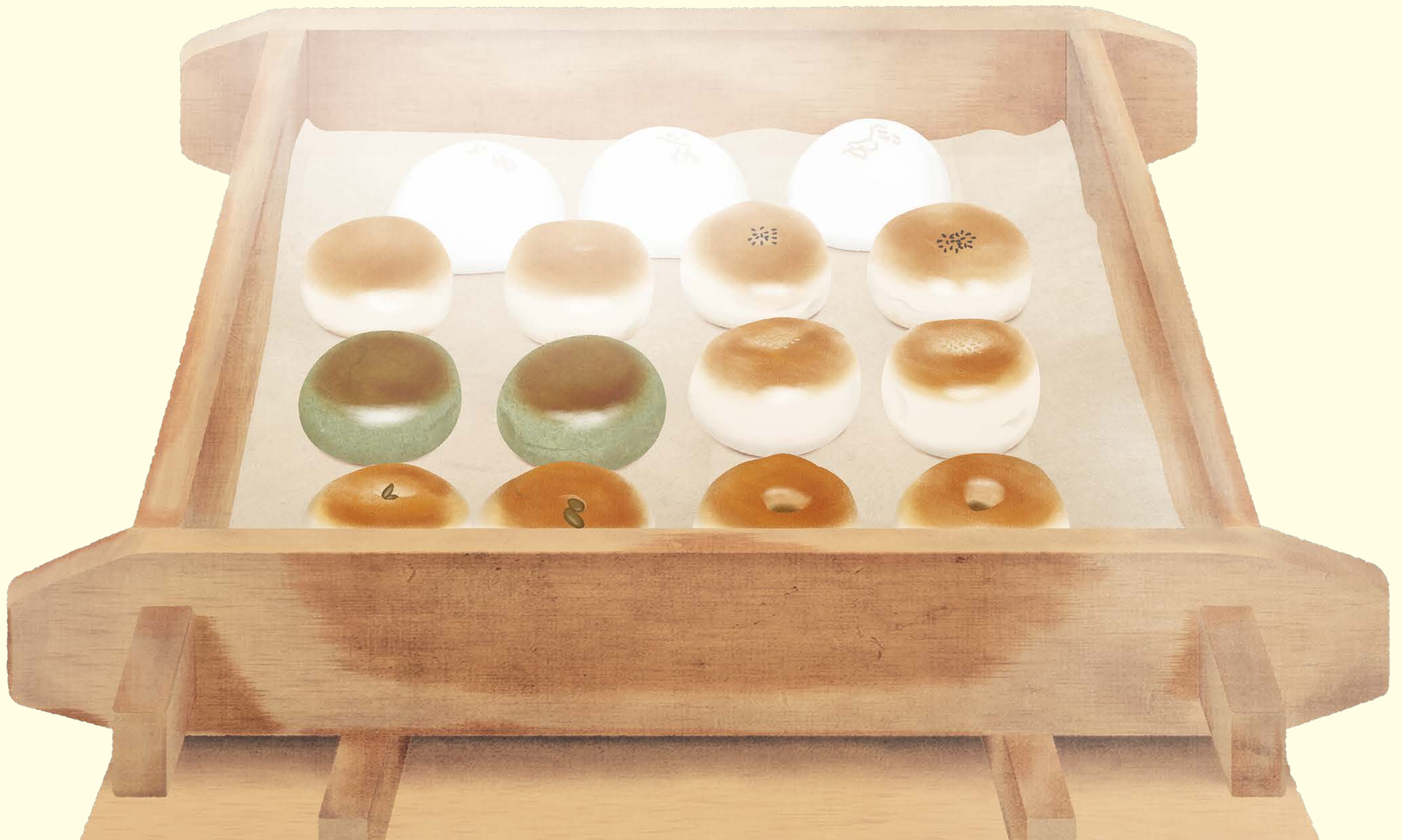


竹内 巧

1982年生まれ、長野県長野市出身、東京都在住。
パレットクラブスクール16期受講。
印刷会社、出版デザイン会社を経て、現在は都内デザイン事務所にてグラフィックデザイナーとして勤務しています。
2013年よりイラストレーションを描き始めました。

おやき < 全域 >

小麦粉・蕎麦粉等で作った皮で、野菜や小豆などの具を包み、熱した食品です。長野県全域で見られる郷土料理ですが、調理法や具材は地域によって様々。パン屋やスーパーに置いてあったり、給食にも出るような身近な存在でした。私は甘い味噌で味付けした定番の茄子おやきが好きです。





① 王滝かぶ(おおたきかぶ)

＜ 王滝村 ＞

長野県内には、地域固有の食文化とともに育まれてきた在来品種の「伝統野菜」が70以上存在します。そのうちの一つ「王滝かぶ」を今回描きました。根の部分は「赤かぶ漬け」、茎の部分は塩を使わないで作られる乳酸菌発酵食品「すんき漬け」にされて食されています。

参考：長野県webサイト信州HP

⑩ 笹寿司

＜ 長野県北部・飯山市 ＞

時々、祖母が手作りの笹寿司を食べさせてくれました。クマザサの葉に一口程度の寿司飯、具材には甘く煮込んだ椎茸やクルミ、錦糸卵や紅ショウウガなどをのせた郷土料理です(具材は地域により様々)。これが用意されていた時はとても嬉しかった思い出があります。

参考：JA長野県 長野のおいしい食べ方 HP

② みすゞ飴

＜ 上田市 ＞

創業百年を超える老舗が作る、果物、寒天、砂糖、水飴を固めた乾燥ゼリーのお菓子です。お土産のお店で見かけないことはないくらい、長野土産を代表する商品の一つです。色んな包装の商品がありますが、この色鮮やかなセロハンのものを見ると、長野を思い出します。

みすゞ飴は株式会社飯島商店の商品です

⑪ けんちん巻

＜ 長野県北部 ＞

豆腐をひじきや人参などと混ぜ合わせ湯葉で巻いて蒸したもので、おせちの素材としてよく出される郷土料理です。ほんのりと甘い、優しい味わいです。元々は伊達巻きを模して作った餅にあんをうですが、我が家のおせちでは伊達巻きと並べて出されていました。

⑫ 朴葉巻

＜ 木曽地域 ＞

端午の節句に作られてきた、全国的には柏餅に相当するお祝いのお菓子です。枝付の朴の葉を利用して包まれていて、見た目にもとても面白い商品です。中身は米粉を練って作った餅にあんを包んでいて、一口噛んだ時に若い朴葉がかなり強く香る印象的な味わいです。

参考：木曽町観光協会HP

④ 柚餅子(ゆべし)

＜ 天龍村 ＞

和菓子にも柚餅子がありますが、この柚餅子はそれとはまったく違います。天龍村特産の柚子の中身をくり抜き、味噌や胡桃などを詰めて蒸し、長期間乾燥させて作った保存食です。ゆずの香りも強く残り、ほのかに味噌味のする独特の風味で、お酒のおつまみやお茶請けに食べられています。

参考：天龍村公式サイト

⑬ 信州味噌

＜ 全域 ＞

日本有数の味噌産地長野。「信州味噌」の出荷量は年間19万トン超でシェア46%(全国1位)です。色は淡く、味わいは辛口が特徴とされています。近代化の進む味噌作りの中で、今回取材した石井味噌(松本市)は、昔ながらの杉樽を使った天然醸造を守り続けています。

参考資料：信州みそラボ HP、石井味噌 HP

⑤ 凍り餅

＜ 大町市・上伊那郡飯島町など各地 ＞

お菓子として、あるいは離乳食などとして食べられる「凍り餅」は、冬の寒い時期に作られる昔ながらの保存食です。ついたお餅を和紙で包み紐で編んだ後、水に浸し寒風の中で凍らせ、溶かすことを約2ヶ月繰り返して作られます。家の軒下に吊り下げられている風景に、季節を感じます。

参考：JA長野県「長野県のおいしい食べ方」HP

⑭ 鮎

＜ 全域 ＞

6月から7月にかけて県内各地の河川で解禁される鮎釣りは、初夏の風物詩です。上田地域の千曲川には鮎の好きな珪藻が豊富にあり、それを食べて成長したあゆは「上田あゆ」と呼ばれ、東京方面にも出荷されています。塩焼きの他、一夜干しや甘露煮、天ぷらにされて食べられています。

参考：上田市HP

⑥ 野沢菜

＜ 長野県北部・野沢温泉村地域 ＞

松本の祖母の家に行くとき、色んな漬け物が食卓に並んでいました。野沢菜漬けはその代表格です。お茶請けに漬け物というのは、長野ならではの習慣のようです。私にはうまくできませんが、親指と中指でつまんだ爪楊枝と人差し指で挟んで食べるのが長野流。酸味と歯ごたえがくせになる一品です。

⑮ 栗かのこ

＜ 長野県北部・小布施町 ＞

小布施町は栗の産地として有名で、栗を使った和菓子店が多数あります。栗かのは栗きんとんの一種で、小布施町一帯の名菓です。蜜漬けた栗を、栗だけで作られた餡に混ぜて作られたこのお菓子は、上品な甘さで栗の風味もしっかりと感じられます。また栗おこわも有名で、よく食べていました。

⑪ けんちん巻



⑬ 塩丸いか



⑰ とうじ蕎麦



⑧ りんご

＜ 全域 ＞

生産量全国第2位のりんごは、県を代表する果物の一つです。企業や道路の名に「りんご」がついていたり、長野県PRキャラクターがりんごくもマをモチーフにしたものだったり、とても愛されている果物です。ちなみに鮮度が落ち、シャキッとした食感が失われることを「りんごがぼける」と言います。

参考資料：さわかや信州旅.net HP

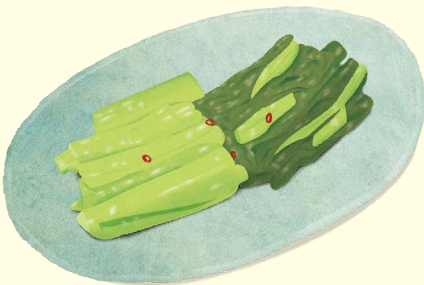
⑰ とうじ蕎麦

＜ 松本市奈川 ＞

数年前、伯父がごちそうしてくれたとうじ蕎麦が、今回の展示のきっかけでした。そば処長野県でも、珍しい郷土料理です。「とうじ」には諸説ありますが、そばを籠に入れ、野菜やキノコなど具沢山で熱々のつゆに浸す(投じる)ことから名付けられたようです。からの暖まら、冬ならではの食べ方です。

参考：ながわ観光協会HP

⑥ 野沢菜



⑫ 朴葉巻



