

A-95 秋田の保存食「ナッツ」について  
秋田大教育 ○浅野元一  
秋田農業短大 三浦トシ

目的 秋田の伝統的保存食「ナッツ」が今や幻の食物となりつつあるので、それを出来るだけしらべて記録しておくこと、及び柳田国男氏らの「ナッツとは塩辛とすしの合の子のようなものだ」という定義をより明確にしたいものと考えた。

方法 文献などよりナッツの存在しそうな地域の小学校児童を通して各家庭にアンケートを出し、その結果知り得たナッツ存在地域に赴き、詳しい人から直接、ナッツに就て聞きとり、又試料を集めてその分析(塩分、総酸度)と試食テストを試みた。

結果 ナッツの存在分布する地域は海岸地帯には見られず、主として仙北郡玉川、檜木内川流域の角館、生保内、西木村一帯と、北秋田郡米代川及びその支流流域の大館市、鷹巣町、鹿角市一帯に分布している事が判った。10数種のナッツについて作る時期、なれるまでの期間、材料、製造法、外観、味などについて知る事が出来た。塩分含量は最低の納豆にはじまり、いずれ1.97%、大部分のナッツは1~3%程度、醤油の実、醤油漬は6~9%程度で、最高のエビナッツ(19.84%)はむしろエビ塩辛といった方がよい。総酸度ではエビナッツが最低(0.05%)で、大部分のナッツは0.6~1.3%程度、納豆1.80%、いずれ(2.27%)、醤油の実2.1~2.6%程度であつた。澱粉源に食塩が殆どないか微量だと乳酸発酵が進み、いずれ、漬物に近いナッツとなり、食塩濃度が高く澱粉源が微量で蛋白質の多い場合は、自己消化により、塩辛に近いナッツとなる。このようにナッツはバラエティに富み、各種の保存食に対して廣く「……ナッツ」と呼称されたものと考えられる。