

### Ⅲ や っ ち ゃ ば 閑 話

#### 「未知との遭遇（食べ物編）」

皆さまの思う「赤飯」は、どのようなものでしょうか。

北の大地の小学校に転入し、関西訛りを笑われながらも「したっけさ」など北海道弁を実践し始めていたころ、給食に「赤飯」が出ました。「赤飯」を目にした筆者は思いました。

「ご飯がピンク色で、豆が大きい」。

食べてびっくり、甘いのです。それもそのはず、甘納豆入りなのです。しかし、赤飯が甘いのは想定外。（そんなわけはありませんが）間違えて入れちゃったのかな？ と周囲に話しかけようとしたのですが、皆いつもどおり食べ進めており、違和感を覚えているのは自分だけのようでした。ここで筆者は、転校生に必須の「郷に入りては郷に従え」の精神で、「甘い赤飯」もあるのだと状況を受け入れることにしました。



「北海道では甘納豆を入れた「赤飯」を食べる、独特の食文化がある。」

「通年手に入るもち米とうるち米、甘納豆を使用するため、1年を通して食される。手軽につくれるため、家庭で調理されることが多く、学校給食にも出されることがある。全国の慣習同様、ハレの日の料理としても食べられ、甘いご飯ではあるが、おかずと一緒に食されることが多い。」

出典：農林水産省「うちの郷土料理」

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)

ほかにも、北海道のおやきと長野のおやきなど、自分が「スタンダード」だと思っているものが、他の地域・文化・人にとってはそうではないことがあります。お好み焼きや芋煮などは地域のアイデンティティと結びつき、譲れないものがあるようです。青果物でも、ねぎといえば関東では「白ねぎ」のイメージですが、関西では「青ねぎ」とされます。肉も「西の牛、東の豚」と言われます。流通が発達し情報が即座に広まる現在では、地域性というものは薄れがちですが、「食べ物」は身近であるからこそ、その違いに気づくことが多いと言えましょう。

青果物を売り込む際にも、その地域ならではの「食べ物」があるかも、と頭の片隅に置き、サイズ、調製方法、PR方法などに気を配る必要があるかもしれません。

なお、上記農林水産省のページによると、山梨県でも甘納豆の赤飯が食されているようです。甘い赤飯文化、興味深い。  
(ぢめんを泳ぐねこ)