

雪国では、その厳しい冬を乗り越えるため、さまざまに知恵や工夫が育まれてきた。暮らしのなかで培われたそうした技術は、その土地の人々にとっては何となく当たり前のものであった。だけに記録の対象になりづらく、また、文字としての記録だけでは、そうした技術から縁遠くなりつつある

私たちが具体的なイメージを描くことは難しい。

今年3月刊行の『青森県史通史編3』では、映像資料や写真資料を豊富に盛り込んだDVDを付録とした。写真資料として、青森県史編さんに伴い、旧小川原湖民俗博物館元館長の櫻庭俊美氏より提供されたもので、1990年代から県内



写真① 埋け穴から大根を取り出す。

各地でフィールドワークに基つき撮影された21タイトル、計481枚を収録している。例えば、ヒエ栽培やアワ栽培の種蒔きから収穫までの各作業や、小川原湖の水下曳き漁やシジミ漁の様子、大豆を煮るところから始める味噌造りの各工程、また、年中行事では下北の佐井村

牛滝のおこもり行事、南部のヤサラ行事、津軽の虫送りなどの各場面を、連続する組み写真にて捉えた見応え満点の資料である。今回は、旧十和田湖町立石（現在の十和田市）にて、1992年に撮影された、冬の保存食づくりの写真を紹介しよう。

越冬に備えて、秋に収穫した野菜を生のまま保存す

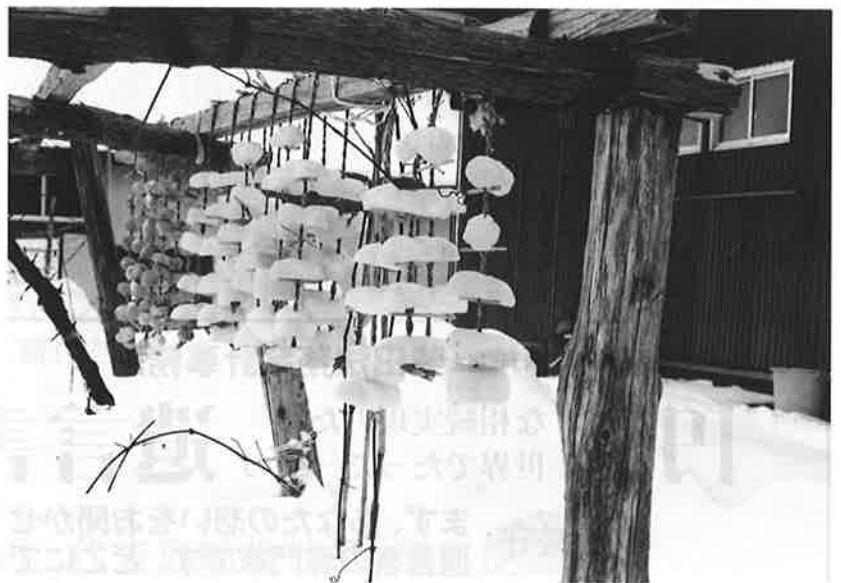
## 冬の保存食

—『青森県史通史編3』  
付録DVDより—

### 福島春那

（県民生活文化課  
県史編さんグループ嘱託員）

大根は漬物や寒大根などの保存食にも加工される。寒さが厳しくなる寒のころ、寒大根づくりが始まる。埋け穴から掘り出された大根は割れていたたり、形が悪かったりするものも無駄なく利用された。皮をむき、大きさを切り揃えると、かために茹で、まだ熱いうちにひとつずつ細い棒で穴を開け、縄を通す。これを冬



写真② 寒大根。

ひとつである。の沢水にさらしてあくを抜いたあと、写真②のように屋外で寒気にさらす。気温が上がれば解け、下がれば凍るを繰り返すたびに水気が抜け、1か月ほどかけて干しあがる。

寒大根は湯で戻して、味噌汁や煮物にして食べた。芯まで味がよく染みておいしいといい、南部地方の冬の味覚のひとつでもある。

①②いずれも十和田湖町（現十和田市）立石にて。  
1992（平成4）年・櫻庭俊美氏撮影