

とろとろ食感でさっぱり

こざき練り

果物、野菜と合わせて

甘酸っぱさの中に広がる米の風味、口当たりの良いとろとろとした食感――。県南部に

伝わる「こざき練り」は、すりつぶした米を煮て、砂糖と酢で味付けした伝統食。主に夏場、冷やしてお茶請けやスイーツとして親しまれてきた。

県文化財調査報告書「秋田県の郷土食」によると、米どころで「甘み志向が特に強い」平鹿地域や雄勝地域で食べられてきた。「こざき」とは砕けた米のこと。精米後の選別で除かれた未熟な青米や砕け米のうち、大きい粒はみ



県南部で作られているこざき練り

そや自家用酒に、細かい粒はこざき練りに使われた。

という精神が

表れた料理だった。日常的にも食べていたが、田植え後のさなぶりや春、秋の彼岸、冠婚葬祭の場で客人へのもてなしとしても振る舞われた。

県内には「あさづけ」「粉なます」と呼ばれる似た料理がある。米と砂糖、酢を使うことは共通しているが、あさづけと粉なますは粉状の米で作るため滑らかなのり状なのに対し、こざき練りは米の粒感が残るのが特徴だ。

横手市雄物川町の佐藤イチ子さん(81)は、母や親戚が作る様子を見て作り方を覚えたといい。菓子を直売所に出品していた佐藤さん。県総合食品研究センター(秋田市)

からこざき練りを日持ちするパウチ詰めにしてはどうかと提案を受けた。「多くの人に伝統食に親しんでもらいたい」と、2009年に地元産のリンゴやブドウを加えて商品化した。

調理のこつは、砂糖と米を焦がさないよう、休まずかき混ぜること。盛り付けは缶詰のミカンやキュウリが一般的だが、佐藤さんはイチゴやキウイ、ジャムでアレンジ。シヤンパングラスに入れるときらにおしゃれだ。「器やトッピングは自由でいい。若い人も親しみやすいと思う」

家庭で作る人は少なくなってきたが、佐藤さんは「昔ながらの形にこだわらなくても、その時代に合った形で残していきたい。それも伝承の一つの在り方」と語った。

※「パウチ詰め」食品などをパウチと呼ばれる袋状の容器に詰めること。

秋田魁新報2025年6月30日付より。記事は手直ししています。

1 記事の中の に入る最も適切なものを、次の中から一つ選び、番号を書きましょう。

- ① 農作業に励む ② 客人へのもてなし ③ 一粒も無駄にしない

2 記事には、「こざき練り」と似た料理が、県内の他の地域にもあると書かれています。

両方に共通しているものにはA、「こざき練り」の特徴にはBを()に書きましょう。

() 米と砂糖と酢を使った料理である。

() 口当たりのよいとろとろした食感、米の粒感が残る。

3 たかしさんは記事を読んで分かったことを次のようにまとめました。

㊦、㊩に当てはまることを、下の()に書きましょう。

それぞれの地域には、伝統食がある。家庭で作る人は少なくなってきたが、パウチ詰めにし(㊦)ようにしたり、もりつけを工夫して(㊩)とよいことが分かった。伝承のあり方にはいろいろあるので、昔ながらの形にこだわらず、よさを残していくことを考えていきたい。

㊦ () ㊩ ()