

# 百景図の 絵を解く

# 津和野の食文化

Tsuwano in  
Four Lessons:  
Food Culture



## 多様な食材を育む地形

津和野藩は海に面していました。「七浦めぐって魚がなけりや、錢金もつて津和野にござれ」とうたわれたほど、城下には海の幸も豊富でした。複雑な山の地形、多くの支流を集める高津川・百景図には、津和野の山の幸と、多様性に富んだ食材が描かれています。

冬の寒さと夏の暑さ、昼夜の大きな寒暖差の中で育まれる米や野菜、お茶、果実、それには移り変わる季節を通しておいしさをギュッと蓄え、豊かな実りのときを迎えます。



津和野の田舎で育まれる野菜類。  
A variety of vegetables can be taken in the field of Tsuwano.

## 津和野の四季

津和野藩は海に面していました。「七浦めぐって魚がなけりや、錢金もつて津和野にござれ」とうたわれたほど、城下には海の幸も豊富でした。複雑な山の地形、多くの支流を集める高津川・百景図には、津和野の山の幸と、多様性に富んだ食材が描かれています。

冬の寒さと夏の暑さ、昼夜の大きな寒暖差の中で育まれる米や野菜、お茶、果実、それには移り変わる季節を通しておいしさをギュッと蓄え、豊かな実りのときを迎えます。

## 四季折々の山の幸を楽しむ

百景図を見ていくと、さまざまな山の食材や食の場面が描かれています。松茸・タケノコ・ワラビ・イノシシ、鹿鶴…。鷺・尾八幡宮で重箱を広げて花見を楽しむ人の姿を描かれています。

津和野はお茶どころとしても知られるまち。山の麓にたちこめる秋冬の朝霧がおいしいお茶の葉を育み、初夏に茶摘みの季節を迎えます。江戸時代良質のお茶は藩主に献上されました。そしてそのお茶が、武士や町人の間で煎茶文化を開拓させました。



津和野の煎茶文化。  
The culture of Sencha (Steeped Green Tea) Blooms in Tsuwano.



津和野の自然環境。  
Natural environment of Tsuwano.

## 4つの手がかり



## あぶり鯛のだしで作る 極上の芋煮

百景図には「高津川の宝」「香魚」として、日原地区左證の高津川に群れ泳ぐ鮎が描かれています。川の秋の楽しみの一つだったのです。今は武家の秋の楽しみの一つだったのでしょうか。晩秋は里芋の収穫期。吉野山の火山灰土で育った里芋は大きが細かく、ねつとりした食感で、評判のおいしさです。その里芋をあぶりた鯛と一緒に煮込み特産の柚子をのせて…。それはもう極上の味わいです。

松林・山・天守宮の社殿の板絵に芋煮を楽しむ様子が描かれています。芋煮は古くから津和野を代表する秋の味覚です。



今度は日本古来の珍味として有名な芋煮。特に高津川の芋煮は絶品です。

### Imoni, a Famous Fall Delicacy from Tsuwano

Though Tsuwano has many famous foods, none beats our imoni when it comes to the flavors of fall. The turnips grown in Tsuwano are especially delicious, and they are stewed with broiled sea bream and topped with pazu citrus to create the delicacy known as imoni. A special event centered around the making of imoni takes place each year in October.



高津川流域では、正月の祝い、膳に千両の金のたとえを作った雑煮は欠かせません。塩焼きや背越し、鮎(鮎)飯…。この地ならではの自慢の駄菓子は今も人々で受け継がれています。

高津川流域では、正月の祝い、膳に千両の金のたとえを作った雑煮は欠かせません。塩焼きや背越し、鮎(鮎)飯…。この地ならではの自慢の駄菓子は今も人々で受け継がれています。

高津川流域には「千両金の鮎(鮎)飯」として、日原地区左證の高津川に群れ泳ぐ鮎が描かれています。川の秋の楽しみの一つだったのです。今は武家の秋の楽しみの一つだったのでしょうか。

晩秋は里芋の収穫期。吉野山の火山灰土で育った里芋は大きが細かく、ねつとりした食感で、評判のおいしさです。その里芋をあぶりた鯛と一緒に煮込み特産の柚子をのせて…。それはもう極上の味わいです。

松林・山・天守宮の社殿の板絵に芋煮を楽しむ様子が描かれています。芋煮は古くから津和野を代表する秋の味覚です。

### Ayu, the Treasure of Takatsugawa River

Ayu (sweetfish) have been caught in Takatsugawa River since ancient times. (They used to be presented to the lord as a gift.) The commoners also eat a variety of dishes made using ayu. Ayu conservation efforts are undertaken today, including the establishment of seasons closed to fishing.

