



1 現在は、専用の小屋で、4～5日間、昼夜問わずいぶす方法が主流。いぶす期間は気がぬけない。写真は、新庄市小関一雄さんの燻製小屋。
2 新庄市伊藤泰子さん。伊藤さんの作るいぶし大根の味を求め、毎年東京からも注文が入る。



産直まゆの郷

場 所 新庄市十日町 6000-1
電話番号 0233-23-5007
営業時間 9:00～18:00



産直いなぶね

場 所 新庄市松本 285
電話番号 0233-22-4928
営業時間 9:30～17:00

現代に伝わる味
「香りのよい桜の木でいぶし、米糠のほか、塩やざらめ等で味付け。お客さんの要望にあわせ、昔に比べ塩を減らし作っている。」と語るのは、新庄市の伊藤泰子さん。伊藤さんは自宅脇の燻製小屋で十一月中旬に大根をいぶす。その後約一カ月間樽に漬け込み、十二月下旬には産直で販売している。たくさん漬けよりも人気があり、他の漬物と比べて、男性にも人気が高い。
いろいろのある家が消えてから久しく、昔ながらの大根をいぶす光景を見ることができなくなりましたが、塩と米糠だけで漬けた素朴な味から現代風に味を変え、いぶし大根は今も人々に愛され続けている。

いぶ 燻しの効果

燻煙（くんえん）

食材の水分を減少させ煙中の成分により殺菌し、保存性を高める調理法。桜などの広葉樹でいぶすことにより、香ばしい香りや色がつく。燻煙したものが燻製。いぶし大根、鯉節、スモークチーズなどがある。

燻蒸（くんじょう）

茅葺屋根や木材の害虫駆除、防カビ、殺菌のために行われる。いろいろに火を炊くことで、自然と茅葺屋根の防虫になっていた。



新庄・最上の冬の味覚

いぶし大根づくり



冬の保存食

県内有数の豪雪地、新庄・最上地域では、長い冬の間の保存食として様々な漬物を作る。その代表的なものの一つに「いぶし大根」がある。

大根を収穫する晩秋、この地域ではぐずつした天候が続ぎ、天日で干すことができない。そのため、自然と大根をいろりの上で干すようになつた。結果、大根はいぶされ、保存性も高まったという。

いぶす期間を長くすれば保存性が高まるため、置き漬けにするものはいぶす期間を長く、逆に、早

く食べるために浅漬けにするものは、いぶす期間も短くしていたという。「実家の母が、吊るした大根のいぶし加減を、毎日欠かさず確認していたのを覚えている。長い

冬の期間の食べ物を安定して確保するため、何ヶ月も先のことを考え、いぶす期間を調整していたことを考えると、先人達には頭が下がる」と語るのは、新庄市の高橋シンさん。以前は、高橋さんの実家に、自慢の3年ものいぶし大根があり、高級品としてお客様に振舞っていたそうである。



重要文化財・旧矢作家の燻蒸作業。かつてはいろりの上の火棚に、縄で吊るした大根を干していた。