

蟹江町歴史民俗資料館 おうちミュージアム

第29回 蟹江名物「いなまんじゅう」について (答えと解説)

今回のおうちミュージアムは、蟹江名物「いなまんじゅう」をとりあげます。

さっそくですが、問題です。

① 次のうち、蟹江名物「いなまんじゅう」はどれ？

(ア)



(イ)



(ウ)



答えは、(イ)です。「いなまんじゅう」は、あんこが入ったおまんじゅうではありません。イナという魚を焼いたものです。ふつうの焼き魚に見えますが、焼く前に背骨をとり、おなかにみそがつめてあります。みそには、ぎんなんやゆず、しいたけなどが入っていて、甘くあじつけがされています。

今から120年以上前に考え出された料理で、専用の道具を使って、おなかを切らずに背骨をとったりみそをつめたりしてあり、まんじゅうのように、切れ目がないのに中に甘いあん(みそ)が入っていることから、「いなまんじゅう」と名づけられました。

ちなみにアは「いがまんじゅう」という愛知県東部でひなまつりの時に食べるおまんじゅうです。



② 「いなまんじゅう」はどんな時に食べるもの？

(ア) 3時のおやつ (イ) ひなまつりの時 (ウ) 結婚式などのお祝いの時

答えは、(ウ)です。「いなまんじゅう」は、作るのに専用の道具や技術がいる特別な料理で、結婚式などのお祝いがある時に食べられてきました。そのほかに、大事なお客様が来た時のおもてなしの料理としても使われます。

一年のうちでは、秋から冬に食べるのがおいしいとされ、この時期に蟹江町内の料理旅館などに予約をすれば、食べることができます。

③ 「いな(イナ)」はある魚の名前ですが、次のどの魚の仲間でしょうか。

(ア) タイ (イ) アユ (ウ) ボラ

答えは、(ウ)です。「いな(イナ)」は、ボラという魚の小さい時の名前です。蟹江川には、イナやボラがたくさん泳いでいて、昔はそれをつかまえていろいろな料理に使ったそうです。

ボラは、生まれたばかりの時はオボコ、1年ぐらいして20cmぐらいになった時はイナ、そして30cmぐらいの大きさになるとボラ、さらに50cmぐらいになったらトドとよび、大きくなるごとに名前がかわります。

このように、大きくなると名前がかわる魚のことを、出世魚といいます。出世することは、高い身分になることであり、良いことなので、イナが出世魚であることも、いなまんじゅうをお祝いの時に食べる理由の一つになっていると考えられます。



ボラ