

成田
歴史
玉手箱

31回

歴史と伝統文化の
まち・成田。市内に
は、歴史ある文化財
が多数あります。



嘉永七年(1854)の現埼玉
県岩槻市の講中に出された献
立の一部。大鉢の中に大浦牛
蒬とある。成田山靈光館所蔵)

大浦牛蒬

新勝寺でしか食べられない幻の味



掘り上げたばかりの巨大な大浦牛蒬

巨大な大根？ 葉の形や色も違うし、初めてこれを見た人は一体何だろうと考えてしまう。標準サイズが直径10～15cm、長さ80cm、重さ3～5kg、大きいものは直径20cm、重さ10kgにもなります。八日市場市大浦地区だけに栽培されている特大のゴボウです。太さ日本一のゴボウとして知られ、成田山新勝寺の精進料理には欠かせない一品です。

の農家で生産されています。ゴボウ作りは手間がかかるうえに、連作がきかず大量生産もできません。春に種をまくときには、その年の天候を予想し、最も適している畑選びから始めます。梅雨前には、根の具合を調べ間引き作業を行い、11月の下旬に収穫。固い土を深く掘り下げゴボウを引き上げるのは重労働の連続です。「栽培方法はマル秘ですが、丸くて太いだけのゴボウは大浦牛蒬とは呼べません。大きくねじれのある形が理想で、祖父の忠司郎が昭和10年代に新勝寺から依頼され、独自に改良し作り出したものです。歴史と伝統のある大切な奉納品だから一生懸命作っていますよ」と語る椎名さん。

大浦牛蒬と新勝寺のかかわりは、言い伝えによれば、天慶2年(939)に藤原秀郷が平将門討伐の前に新勝寺で戦勝を祈願し、大浦牛蒬で酒宴を開き戦いに勝ったことから「勝ちゴボウ」と名付けられ、以後縁起物として珍重され、新勝寺に奉納することとなったといわれています。

こうして丹精込めて作られたゴボウは、毎年12月上旬に新勝寺だけに納められます。そのため市場には出回らずスーパーなどで買うことはできません。新勝寺でしか味わうことができない独特の風味とやわらかな食感は、まさに幻のゴボウといえます。

一方、新勝寺に残されている記録によれば、今から約300年前の元禄時代にさかのぼります。正徳元年(1711)12月の文書には、佐倉藩にお歳暮として「例年通り大浦牛蒬五本献上」と記されており、それ以前から大浦牛蒬が佐倉藩に献上されていたことが分かります。また、江戸時代にも行われていた坊入り(各講社や一般信者が大護摩修業を終え、本坊で精進料理やお神酒をいただくこと)をしたときの献立表にも、大浦牛蒬の名が残されています。



独自に改良したひねりのある大浦牛蒬

現在、大浦牛蒬は椎名忠司さんを中心に8軒

編集後記

ことしも残すところあと半月。広報紙をめくりながら毎年恒例の「ことしの主な出来事」を拾い出していくと、1年の月日の経つ早さをしみじみと感ずります。特にことしは、4月1日号が創刊1000号を迎え、市民のみなさんと市政を結び

架け橋として、また市の歩みを記録した貴重な歴史資料として果たしてきた役割の大きさに改めて驚かされました。来年もまた、みなさんに親しまれる広報紙づくりを目指し頑張っていきますのでよろしくお願いいたします。