

新冠にまつわるお話しを集めた 新冠百話

第十九話

「三平汁について」(要約文)

北海道の郷土料理では、石狩鍋やジンギスカンなどがありますが、魚や野菜が入った「三平汁」もその一つにあげられます。今回は、新冠でも昔からよく食べていた三平汁について紹介いたします。

なぜ三平汁という名前がつけられたのかについては、諸説あります。○三平という漁夫の名前から ○斉藤三平の名前から ○三配汁からなまったもの ○アイヌ語のサンペ(心臓)から ○李三平の名前からこのように大きく五つの由来がありますが、よくわからないのが現状です。

三平汁に用いる魚種をみると、日本海沿岸ではニシンの地域、新冠地方のタラを主としてサケ・ニシン・イワシ・ホッケの地域、道東地方のサケ・イワシ・ホッケ・ニシンの地域と分かれていますが、歴史的には西海岸でのニシン漁地帯から生まれた料理といえます。

新冠における三平汁の中身については、次のような例があげられます。

○本町H宅の例く魚種はタラやコマイ、野菜は大根、人参、しいたけ、ごぼう、他にこんにゃくなど

○高江O宅の例く魚種はタラやサケ、野菜

は大根、人参、芋(いも)、長ねぎなど
○節婦町N宅の例く魚種はタラ(マダラ、スケソウタラ)やカジカ、野菜は大根、人参、芋、長ねぎなど

三平汁を食べる時に使う皿は、「三平皿」と一般的に呼ばれています。新冠町郷土資料館に展示している三平皿は古手のものではなく、昭和に入ってからのものでしょうか。実際に日高地方で明治時代と思われる古い三平皿については見かけたことがありません。おそらく、西海岸のように大量に使用することもなく、早くに失われてしまったのかもしれない。

現在は様々な食材や調味料が市販され、多様な料理が見られます。三平汁も言葉は知っていますが、食べたことのない子どもたちも増えつつあります。自然食の三平汁も家庭の味として作ってみるのはいかかでしょうか。



郷土資料館に展示している「三平皿」

「冬道での交通事故防止」

- 天候・路面状況に応じた運転を
- スピードダウンと慎重な運転を
- 「急」のつく運転操作は危険
- シートベルトの全席着用

静内警察署

火災・救急出動状況 () かつこ内は前年同期			
区分	火災件数	救急件数	
11月	0件(0件)	28件(23件)	
元年1~11月	4件(1件)	304件(282件)	
交通事故発生状況 () かつこ内は前年同期			
区分	発生件数	死者	傷者
11月	0件(0件)	0人(0人)	0人(0人)
元年1~11月	7件(4件)	0人(0人)	9人(5人)

人のうごき

(令和元年11月末現在)

人口	5,493人	(前月比 - 13人)
男	2,689人	(前月比 - 12人)
女	2,804人	(前月比 - 1人)
世帯	2,759世帯	(前月比 - 18世帯)