

ちょべっさん(へべ酢ポン酢)

門川町青壮年連絡協議会は『まちの活性化』を目的に活動をしている異業種の集まりです。その活動の一つとして「特産品づくり」に取り組んでいます。

その第1号が『へべ酢ほん酢 ちょべっさん』です。

魚にはもちろん豆腐や里芋、野菜にも合うポン酢です。

1本400円



ちょべっさんは
どうやって作る
の？



門川生まれのちょべっさん

『ちょべっさん』はこうやって作られます。

※分量は秘密です。

- ①門川産干しいたけのいしづきを取りさっと洗って、だし昆布と一緒にみりんに漬け、一晚冷蔵庫でねかせる。
- ②鍋の中に①を入れ、火を入れ煮立ったら、酒、砂糖、醤油を加え15分程煮る
- ③カツオ節を加え一煮立ちしたら火を止め、15分程おく。
- ④ダシを濾して、ダシ入り醤油をつくる。
- ⑤ダシ入り醤油を再び煮立て、へべすのしぼり汁、醸造酢を加え一煮立ちしたらできあがり。

ちょべっさんの由来

由来①「えべすさん」からの由来

七福神の一人「恵比寿(えびす)さんが『えべっさん ⇒ ちょべっさん』と変化して、『願いが叶いますように』というこで使われるようになった。



『ちょべっさん』って名前はどんな意味があるのか知りたいな。

由来②「長兵衛さん」という人が居たと言う昔話からの由来

昔々、門川は尾末の漁師村に長兵衛さんという網元がおったそうな。

ある年の初め、風の強い時化の天気が続き、漁もなく、村人は食うや食わずで大変困っておった。

その日の晩も強い風の吹く時化の天候じゃったが、長兵衛さんは乙島の方を向いて必死で拝んでおった。「沖の竜神様、村人も大変困っております。どうぞこの風を少しでもいいですからやましてもらえないでしょうか。」

すると暗闇の晩のはずなのに乙島の後方から光が差し、乙島がくっきりと浮かび上がった。

「おお、乙島がはっきりと見えるぞ。まるで観音様がお眠りになっているようじゃ」

「これは竜神様のお導きに違いない」

そう信じた長兵衛さん、浜の檣に登り、がんと出漁の鐘をならし数十名の乗子と共に嵐の海に船を漕ぎ出したのである。狂ったように荒れ狂う海も乙島を周ると信じられないほど穏やかであった。

「火を焚け、火を焚け、どんどん焚け」長兵衛さんの掛け声に乗り子達が松明を燃やし海にかざすと、それまで不気味なほど黒かった海面が徐々に真っ白になり、光り輝くほどになった。

「綱引け！」長兵衛さんの掛け声に乗子たちがいっせいに綱を引くと、まばゆいばかりに光るイワシの群れが、綱の上で明け方の空に飛び跳ねていた。

長兵衛さんのおかげで村は救われたのである。

それからこの村では願掛けの際には長兵衛さんのご加護をもらおうと「長兵衛さん」と言うようになった。

これがなまって「ちょべっさん」と言われるようになったのである。

～門川再生の起爆剤となるよう願を賭けてこの名前をつけました～