

へふるさとの食卓

# みんな「食べて」大きくなった

162

和歌山大学  
食農総合研究教育センター 客員教授  
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。  
ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## たまねぎ

### たまねぎ小屋のノスタルジー

たまねぎ小屋が好きだ。  
紀の川平野の広大な農地に点在するたまねぎ小屋。それは遠い記憶の底に懐かしい風景として刷り込まれている。

記憶とはどんな仕組みなんだろう。筆者は紀の川筋の生まれではないが、その道筋を車で通ったのか、電車の車窓から眺めたのか。日常的ではなかったはずのたまねぎ小屋のたまたま、強い印象をもって「原風景」として存在している。

たまねぎ小屋は、収穫したたまねぎをつるして保存する骨組みと屋根だけの小屋。田の中のおちこちに建てられており、風通しよく直射日光を避けて保存するのに適した小屋だ。つるされたたまねぎは、広い田を吹き抜ける自然の風を受けて乾

燥し、熟成し甘味を凝縮させてゆく。  
たまねぎは水田の二毛作で作られ、収穫の終わ

った畑は水田になる。田植え後の青々とした水田の中に建つたまねぎ小屋は、繁忙期の後のひとときの静謐がある。自然の営みに一体化した農の営みを感じられる。

たまねぎは、世界で最も古い食材といわれるが、日本には意外と新しい。江戸末期に長崎に



伝わり、栽培されるようになったのは明治時代になつてから。関西では、神戸のレストランから泉州の農家、田尻町に伝わり、栽培研究のすえ一大産地となり、淡路島や和歌山にも広がっていった。  
たまねぎを切ると、目に強い刺激があつて涙が出てくる。生食すると辛みが強い。この刺激や辛みにこそ、独特の効能があり古くから重用されている。

オリンピックの発祥の地、古代ギリシヤではオリンピック出場選手にはたまねぎを食べさせていたという。さらに古代ローマの剣士は戦いの前にたまねぎの汁でマッサージュしたとか。

切ったたまねぎの強い刺激臭はたまねぎの防衛本能であり、攻撃のための武器だ。切られると細胞から攻撃物質を出し、私たちは「やられて」涙を出すことになる。この攻撃物質、硫化アリルは、交感神経を刺激し体温を上昇させ、エネルギー代謝にも重要な働きをしている。古代に戦いの食物にされたという、たまねぎ成分の激しいアクティブさだ。

しかし一転、硫化アリルは加熱すると変化して甘味が出てくる。じつ

り炒めたたまねぎがさまざまな料理に万能なのはこんな仕組みによる。

紀の川平野は、県内でも有数の農業地帯。和歌山市からも泉南地域からも近く、特に関西空港開港（1994年）以後は都市化が進み、水田から住宅地へと変化も激しく、筆者の「原風景」は細切れになりつつある。  
たまねぎ生産では紀の川市は今も昔も県内で圧倒的シェアを占めるトップ産地である。いまだ健在なたまねぎ小屋もあり、ここでは、おそらくは風のそよぎを聞きながら雨々と、農の営みが続けられている。



### 湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学  
食農総合研究教育センター 客員教授  
プロフィール  
博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学  
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。  
専門は農村社会学、地域再生学、内発的發展、食  
料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会など  
がテーマ。自らの研究に  
加え、地域と協働するプ  
ロジェクト研究もマネ  
ジメントしている。熊野  
方面には年間30〜50日  
は訪問し研究する。



## たまねぎの丸焼き

たまねぎの自然の甘みが  
とろりと溶け出すおいしさ

### 【材料】

▽たまねぎ：2〜3個  
▽バター、粗びき黒こしょう

### 【作り方】

①たまねぎは皮の泥などを拭き取り、皮付きのままアルミホイルで包む。

②予熱で温めておいたオーブンに入れ、200℃で20分〜30分焼く。

③軟らかくなったら、汁がこぼれないように皿に移し、皮をむき、バターと黒こしょうを振っていただく。  
(上の写真)

\*粉チーズなどトッピングは好みで。

### ■たまねぎの田楽

たまねぎの丸焼きを田楽味みそで食べます。

### 【田楽みその作り方】

お好みみそ、砂糖各大さじ2、酒大さじ1を混ぜ、ラップをして電子レンジで1分加熱する。

※今回は8月14日(土)付掲載予定

