

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった ①69

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。地域に百の家があれは百の食があり、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頃の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します。

お正月の 昆布巻きずし

こぶ巻き

「こぶ巻き」が古い記憶の底に引っかかっていた。幼稚園か小学校の運動会のお弁当の折り詰め、思い出である。祖母もいる家族みんなで囲むごごの上の昼の風景、お弁当の主役は巻きずし。のり巻き、こぶ巻き、赤や緑の寒天など「ハレ」の定番料理が彩る折り詰めだった。

「こぶ巻き」はこぶで巻いた巻きずしのこと。実は筆者の母は東京生まれの東京育ちだし、親族も紀南には縁がない。紀南、熊野の伝統食と位置付けられる「こぶ巻き」をどうして食べたのだろうか。母方の本家筋は海南だが、「すし」といえば、のり巻きすしと早なれず、特別な日にはもうふたいつばいに作っていた。しかし、こぶ巻きは聞いたこと

も見たこともないなどと言う。父母もいなくなり、真相は不明になったが、これについては今後も追求したい。時代が過ぎ、主婦も忙しくなり、いろいろな家庭環境もあり、小学校の運動会のお弁当に、しほ姿を消したのではなさそうか。こぶ巻きすしは、白板こぶを使って巻いたすし。

こぶにすし飯を広げ、具はのり巻きすしと同様で、甘辛く煮たシイタケ、かんぴょう、高野豆腐など。彩りに黄色い厚焼き卵、赤いニンジン、ピンクのでんぶ、緑のミツバなどを芯



にしてのり巻きの要領で巻いていく。白板こぶはこぶの表面の黒い部分を薄く削り、さらに白くなった表面も薄く削り、最後に残ったこぶの芯の部分のこと。削りの前段階でできるのが黒おぼろこぶと白おぼろこぶ。薄く繊細に破れたり穴が開かないように、おぼろや白板こぶが削られていく。白板こぶは厚さ1〜3ほど。もともと薄いこぶの原草をさらに薄く美しく、熟練した高度な職人技から生まれるこぶだ。

紀南では今も正月には欠かせないすしだ。「さんまずし、巻きすし、こぶ巻きすしがなければ始まらない」と太地の旧家、和田さん。この3種のすしがなければ新年は明けない、という意味か。もうふたにすらつと並べ、世話になった方々に配った。

和田家のごぶ巻きの作り方は、具を干しシイタケのだしで甘辛く煮付け、一番最後にその煮汁で白板こぶを炊く。この炊き方が「すこく難しい」といふもしいとめさんがおっしゃっていたそうである。白板こぶを炊く時間が長すぎると破れてしまい、巻きすしを作るこ

とができない。時間が短いと歯でかみ切れない。「こぶを炊くときは、お鍋につきつきり、透明度や柔らかさを箸でつかんでは確かめていましたよ。それは真剣勝負でした」とお義母さんの思い出を語ってくれた、薄く白板をたたんで（または丸めて）炊くが、いざ、自分で調理しようとするとその難しさがよく分かったこと。



暮れの主婦の真剣勝負「気合い」の入った料理で年越しをする。そんな研ぎ澄まされた調理の技の中で暮らした食文化は受け継がれてきた。だからこそ、ハレの食卓はいつそう晴れやかに、特別な朝をすがすがしく迎えることができるのだろう。

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修了。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。



白板こぶの煮方

おいしいこぶ巻きすしは、こぶの煮方で決まります。

和田千明

【材料】▽白板こぶ：16cm×53cm 1枚で巻きすし2本分▽巻きすしの具の煮汁【炊き方】

- ①巻きすしの具（シイタケ、ニンジン、かんぴょうなど好みで）を干しシイタケの漬汁とかつお節のだし汁しょうゆ少々、砂糖、みりん、酒で味付けをして先に炊く。
 - ②具を煮た残りの煮汁の火をいったん消し、冷め切つてしまわないうちに、布巾で表面をきれいにした白板こぶをびょうぶだたみにして鍋に入れる。
 - ③こぶがヒタヒタになるくらいの量の煮汁で、泡立たないくらいの中火で炊く。
 - ④煮る時間が長いと破れてしまい、すしを巻けなくなる。短すぎるとこぶが硬いので鍋から離れず、爪でこぶを押さえて切れるくらいの柔らかさになるまで注意して煮る。
 - ⑤さらし布巾の上に煮たこぶを広げ、すし飯と具を乗せ、のり巻きの要領で巻き飯と具を乗せ、のり巻きの要領で巻く。
- *料理上手のしゅうとめさんが、長年の勘でおいしく調理した炊き方です。

■次回は、月20日土村福寿定



和歌山県白旗町 白旗昆布 (2本装)



爪で切れるくらいの柔らかさになったらよい



びょうぶだたみにして煮る