

みんな「食べて」大きくなった

203

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。

塩さんま

豊かだった熊野のさんま

さんまの漁獲量が急激に減り、店頭のさんまも小ぶりで細くなっている。熊野で利用されてきた、北の海域から南下し「脂が落ちて身がしまった細さ」ではない。北海道や三陸でとれたさんまがすでに痩せているのだ。

「熊野の食べ方には逆にいいね」と皮肉が聞かれるほど痩せた最近のさんま。そしてもう何年も熊野灘沖でさんまがとれていない。不漁と小型化の原因は、温暖化のためさんまの分布域が日本沿岸から離れ餌条件がよくない沖合に移ったからなどと考えられている。

さんま漁は熊野発祥で発展したといわれ、熊野の主要漁獲物であった。漁船にさんまをあふれるほど満載した昭和初期の水揚風景が那智勝浦町史に載っており、次のように伝えている。

「正月の迫るころ山村の主婦たちが担ぎ籠をかきで夕方秋刀魚漁船の帰る勝浦港へ行き、秋刀魚を買って帰った。高津気辺りでは家に帰り着くのは夜中の12時近くだったが、無塩の秋刀魚の目玉に尻尾を差し込んで丸めた形のを炭火で焼いて食べる味は格別だった。大部分は塩にして四



斗樽に重石をして詰め込み、6月の田植ころまで農家の重要なたんばく源でもあった。これをツボギリといった。ここに書かれたさんまの塩漬けについて、昭和初期20年代生まれの方に聞いた。

「さんまを背開きにし、はらわたと骨を取り(または骨を取らず)塩をしたものがツボギリで、一晩2、3日経った塩焼きがおいしい(熊野川町、24年生)。さんまはアシが早い当時魚の行商も山村にははらわたを取ったツボギリで売っていたのではないか」という。ツボははらわたを指すと考えられる。本宮では今も「ツボギリ」の名で売っているそうである。

「ツボギリ」の名称は那智勝浦や太地では聞いたことがない、知らない、とのことであった。しかし塩漬けは記憶にあった。樽にさんまを内臓を除かず丸ごと塩漬けした。さんま、塩、さんまと重ね塩でゴ口、ゴ口にした塩漬けは田植えを越えて夏頃まで食べた。その頃には身は昔の塩辛い塩鯡のようになっていた(那智勝浦町二河、22年生)。

三重県出身の方の記憶にもあった。丸めた背中から焼くとはらわたが上になり、熊野に下る頃のさんまは卵を持つているのでその卵が焼けすぎず「うまい」。丸めるのはコンパクトかつおいしい焼き方だったのだ。



さんまを背開きにしたぬか漬けも聞かれた(那智勝浦町高津気、15年生)。太地では丸ごとさんまのぬか漬けだった。地物ではない脂ののつたさんまの場合、塩漬けでは「脂ぎるから」ぬか漬けにした。

一口に熊野と言っても山間と沿岸地域では利用のし方に違いがあった。家に冷蔵庫がない時代のさんまの加工法だ。尽きることなく語られた記憶の中のさんま話。熊野灘から姿を消したさんまは再び戻ってくるのだろうか。

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
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。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などがテーマ。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。

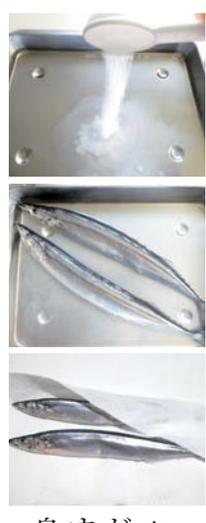


レシピ

さんまの塩焼き

立て塩でもふり塩でも塩で引き出す魚のうまみ

■立て塩の方法
《材料》▽水：500cc▽塩：大さじ1〜約15g(海水の塩分濃度くらい)▽さんま：適量
《作り方》
①水に塩をしつかり溶かし入れる。
②さんまを①に漬けて、冷蔵庫で半日〜一晩寝かす。
③キッチンペーパーでしっかりと水分を拭き取りそのまま焼く。



*立て塩で生臭みが取れうまみが増す。開きでも切り身でもできる。



さんまの炊き込みご飯

食欲が増すおふくろの味

《材料》▽さんま：3尾▽米：3合▽昆布：1片▽しょうゆ：濃口：各大さじ1▽酒：大さじ3▽みりん：大さじ3▽だし昆布：10cm四方
《作り方》
①さんまを3枚におろし骨も取り焼いておく(生でもよいが焼くと香ばしさが出る)
②米、調味料全部、水を3合の目盛りまで、千切り生姜、だし昆布、焼きさんまを入れ炊飯器で炊く。
③炊きあがったら昆布を取り出し、混ぜてできあがり。
*『Kumano食と農の学校レシピ集』湯崎真梨子編より抜粋
■次回は11月23日(土)付掲載予定



中谷和志