

みんな「食べて」大きくなった⑬

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ようか。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。

神さまの食

さめといえば、映画「ジョーズ」に登場した人を襲う凶暴なイメージをつい想像するが、その種類は約500種類もあり、日本の沿岸から外海に広く分布。さめの干ものを熊野の沿岸部では「いらぎ」と呼び、ユニークな食品となっている。他地域では「わに」や「さめ」とも呼ばれ、北陸地方の刺身食や中華料理のふかひれなどが知られている。身体の形体は古代よりあまり変化がなく、また、「わに」の呼称では神話にも登場し、因幡の

白うさぎが海に並べて陸まで渡った「わに」は「さめ」だったとも。古代より人間には親しい魚だったのだろう。

しかし、食べ物としてあまり一般化しないのは、鮮度が落ちるに依り魚体にアンモニア臭があり家庭では扱いにくい。ため、排尿器官が発達していないためらしい。だが、その身は小骨がな

いらぎ



く白身で淡泊、鶏肉にも似たあっさりとした味でありながら、どこか深海を思わせる滋味がある。新鮮なものが手に入る沿岸地方ならではの食べ物だ。筆者も熊野の友人に教えられ、まで見たことも味わったこともなかったが、熊野地方に頻繁に通う同僚はいつも保冷バッグ満杯に購入するほどのファン。酒飲みには垂涎の珍味である。

さめは「しび縄(まぐろの延縄/はえなわ)」や定置網にかかったものが揚げられる。「季節に関わりなく、ほぼ毎日勝浦漁港に揚がってくる。

さめ縄専門の漁師さん

もいたが、7、8年ほど前にする人も居なくなり、水揚げは減ってきている」と言うのは、那智勝浦町で「さめのたれ」を加工する森本裕之さん(83)。いらぎ専門店「森由」の3代目。創業100年の技術を今に伝えている。「さめのたれ」とは伊勢の言葉で、那智勝浦町

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

では「いらぎだ。さめの干ものの本場はむしろ伊勢で、伊勢神宮の新撰(しんせん)。神様の食事としてお供えされる。したがって伊勢地方では一般のおかずとしても食されること。「さめのたれ」「いらぎ」には塩干しとみりん干しがあり、森由からも伊勢に出荷されるが、熊野の神様はこれを食さないとのこと。この対比は興味深い。和歌山の地元ではもっぱら焼いて食されている。いらぎには背身と腹身があり、背身は見かけも美しく淡泊、腹身は筋が多そうに見えるが柔らかくジューシーな味わい。

森由の加工場では、早朝からご主人が大きなまな板の前で肉厚の美しい肉に包丁を入れていく。アンモニア臭を防ぐには新鮮な肉を手早くさばくこと。加工場には種々の包丁や道具が並び、森本さんの巧みな技術は親の仕事を見よう見まねで覚えた。この技術は4代目も継承していくとのこと、神様の食事と地元の独特の味はこの先も安泰だ。

■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)
和歌山大学 産学連携・研究支援センター 教授
プロフィール
博士(学術)。大阪府立大学人間文化科学研究科博士後期課程終了。放送局・広告出版会社、文部科学省産学官連携コーディネーターを経て現在に至る。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、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長するプロジェクト研究を企画し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。



レシビ
「イラギーノ」マリネ (中島敦司)
いらぎをオリーブオイルであえたマリネ。味付けの酢には地元産を使いたい。

- 【材料】(2人前)
いらぎ(さめ)の塩干し 10×10枚
玉ねぎ 半個
人参 1/4本
にんにく 1個
小麦粉 少々
オリーブオイル 大さじ2
塩 小さじ1/2
コショウ 少々
酢 大さじ2
ユズかレモンの絞り汁 小さじ1

- 【作り方】
①いらぎを2枚角のサイコロ切りに、にんにくをみじん切りにする。
②いらぎに小麦粉をまぶす。
③オリーブオイル大さじ2を熱し、いらぎを転がすようにしながら中火で揚げ焼きにする。衣の色が付いたら火を止め、みじん切りにしたにんにくを余熱で油通しする。
④油が冷めたら水にさらした玉ねぎの薄切り、せん切りした人参を和え、塩、コショウ、酢、ユズかレモンの絞り汁で味付けをする。
⑤容器に移し、冷蔵庫で30分程度味をなじませて出来上がり。



〈ポイント〉
・味付けにオレガノを少々加えるとイタリアンな風味に、カルタモンを加えると西アジア風の風味に、おろししょうがを加えたり、しょうゆを垂らすと和風の味わいになる。
・オリーブオイルをこま油やラー油に置き換えると中華風マリネになる。
・具を素焼きした、さんまの丸干しに置き換えるだけで、「サンマノマリネ」になる。この場合、骨から身をはがし、1枚×2枚程度に細切りに。

(レシビはKumano 食と農の学校レシビ集)
(湯崎真梨子代表編より抜粋、加筆修正)
※次回は4月26日(土)掲載予定