〈ふるさとの食卓〉

# みんな「食べて」大きくなった㊴

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎　真梨子教授

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。

## かつお

### 青葉が香る味

紀伊半島の山々にも新緑が鮮やかな季節がやって来た。「目に青葉　山ほととぎす　初かつお」（山口素堂）で有名な素堂は江戸時代の俳人。春先に黒潮にのって北上するかつおは、今から300年も前にすでに人々が愛した初夏の味。初物を食すと寿命が延びるという縁起物として「初鰹は女房子供を質に置いてでも食え」と言われたほど。季節に敏感な日本人ならではの感性に響く味だった。

かつお漁には豪快に魚と1対1で釣り上げる一本釣り漁のほか、小型の船を走らせながら疑似餌をぴょんぴょん踊らせて釣る紀州発祥の漁法「ケンケン漁」がある。明治初期に串本町からハワイに移民した人たちが現地で改良し、後に串本町田並に伝えて国内に広がったもので、ケンケンとはハワイ語でルアーの意味とも、かつおが水面を飛び跳ねる様子がケンケンしているようだから、などの説がある。

かつお茶漬け

ケンケン漁は1本ずつかつおを釣り上げ、直ちに活け締め、氷温保冷してその日のうちに市場に出るので鮮度抜群。活きがよくもちもちした食感で「もちがつお」と呼ばれ、すさみでは「すさみケンケン鰹」、串本では「しょらさん鰹」として売り出している。「しょらさん」とは串本節の一節にある「私のいい人」という意味とか。2キログラム～4.5キログラムまでのその日に揚がった「日帰りかつお」（朝出港して昼までに船が帰ってくる捕れたてのかつお）にかぎって「しょらさん鰹」としており、ケンケン漁の中でも選りすぐりのブランドだ。

かつお料理はたたきが有名だが、産地のすさみや串本では「刺身が一番」と言う。地元で「〝かち〟で食べるか」と言って食すのは醤油に浸したかつおの薄切りを熱いごはんに乗せたシンプルな魚丼のこと。この「かち」の語源は何だろう。昔の漁民が主食代わりの魚のことを糧（カツ）と呼んだこと、かつおを糧（カチ）と呼ぶ地方があることなどと関係があるのかもしれない。

かち茶漬けとはかつお丼に熱いお茶をかけたお茶漬け。霜降りに変わったかつおはまったり甘く、家族内でもかち派とお茶漬け派に好みが分かれたという。

茹でるか蒸して作る生節は大根おろしやしょうが醤油で食べてもおいしいし、野菜との炊き合わせやツナのようにサラダにも応用できる。甘辛く煮詰めた角煮は保存食にも。腹わたで作る塩辛のしゅとう（酒盗）など、かつおは地元では親しみ深い食材のため、料理も素朴で豊富だ。

しかし、かつおの漁獲が近年激減しているという。太平洋の回遊ルートの発生源あたりで外国による巻き網漁で大量捕獲されてしまうためともいわれる。回遊魚を群れごと一網打尽にする巻き網漁は資源保全の上からも問題とされている。これに対し、一本ずつ丁寧に釣り上げるケンケン漁はかつおにも食卓にも優しい漁法だ。串本節の一節はこう歌う。

わしのしょらさん　岬の沖へ
波に揺られて　かつお釣る
かつおと人と海との優しい関係が見えるようだ。

■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学研究科博士後期課程終了。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、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。

レシピ

## 薬味たっぷり、かつおのたたき

旬の初かつおをシンプルにニンニク薬味でいただきます。

【材料】

| | |
|---|---|
| かつお | 1尾 |
| にんにく | 3片 |
| 大葉 | 6～7枚 |
| しょうが | 適量 |
| ねぎ | 適量 |
| ポン酢 | |
| お好みで、新玉ねぎ、ごまなどを適量 | |

【作り方】

①かつおは三枚におろし、血身や腹骨を除く。

②金串を末広に打って塩をふり、直火にかざし、皮側は焦げ目がつくまで、身側は白く色が変わるくらいにあぶる。

③すぐ氷水にとって冷やし、金串を抜き水気を切る。

④薄切りし、大葉を敷き、千切りまたはみじん切りにしたにんにく、しょうが、小口切りしたねぎをたっぷりふりかけ、ポン酢でいただく。

＊ポイント
スライスした新玉ねぎをたたきの下に敷いたり、上に盛ったりしても季節の味になる。ごまを最後に散らすと風味も豊かになる。

※次回は5月28日（土）掲載予定