

へふるさとの食卓

みんな「食べて」大きくなった④

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ます。

男が捌(さば)く

うなぎの夜釣りは初夏から始まる楽しみだった。毎晩、うなぎを追いかけた。細い竹の棒に付けたタコ糸の先に餌のついた針を付け、大きな石の横に仕掛けておくと、翌朝うなぎが掛かっていた。子どもにもワクワクする楽しい瞬間だった。餌はミミズやハヤ。古座川支流、平井川のこと。

「うなぎがいそうな場所に餌を付けた針を流したままにしておくツケバリを夕方仕掛けておき、朝早く行くとたくさん捕れていた」
「うなぎバサミを持って川にもぐり、石を起こしてうなぎを捕った。谷川にはいっばいいた」と。これは野性的なうなぎとの格闘だ。
「もどり籠を仕掛けたらぎょうしり入っていた」とも。もどり籠は、竹で作った筒状の仕掛けて、入り口は広く中は狭くなっているので一度入れ



うなぎ

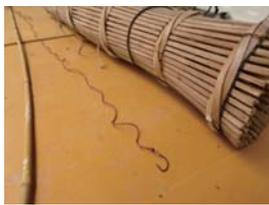
古座川水系では、県土に大被害をもたらした昭和28年紀州大水害を契機に七川ダムを建設(昭和31年)。太平洋の遙か彼方で生まれた、にほんうなぎの稚魚は日本近海の沿岸から川を遡上し、川や池で5〜10年成長し、再び川を下り産卵のために太平洋に帰っていく。この長い旅路であるうなぎの回遊をダムは遮断してしまっただ。
それでもかつては、「ダムに釣りに行くと、ハヤやドジョウを餌に一晚に2貫目(75キログラム)は釣った」という。100匁(もんめ:375グラム)ほど

ば出てこれないしくみ。石と石のすき間や岩の割れ目など狭い場所に好んで入るうなぎの習性を利用した仕掛けだ。
天然のにほんうなぎは、川にも谷川にもいっばいいた。「金づちで石を叩いたら群れになって出て来た」そうだ。また、あゆを松明で追い込む火ぶり漁をするとうなぎが頭をいっばい出してきたことも。「うなぎで、うなぎで」と言うほどの川の姿だった。うなぎは田んぼの中にまで入って来て「いくらでも捕れた」。

ものが多かったというから20匹の収獲だ。それも「今はなくなつた」とのこと。
現在、口にするにほんうなぎは、河口でしらすうなぎを捕獲し養殖して放流した半天然が大抵。それも稚魚の減少でにほんうなぎは絶滅危惧種に指定された。天然うなぎは超希少。その幻の味を知っている世代も少なくなっている。

「捕ったうなぎは、親父が頭に釘を打ち付け、新聞紙で押さえてさう背開きにした」。捌くのは男がやるものだった。捌いたうなぎを網で白焼きにし、粗塩でそのまま食べる。また、わさび醤油で食べる。
天然うなぎは身が締まり皮も身もしっかり風味があり「スパーのものとはまったく別物」。太平洋から熊野山間の清涼な川へと遙かに遡上し餌を自力で捕獲しながら生きてきた、うなぎの生気がつまっているからだ。

その天然の獲物と智恵くらべをして捕獲し食す「うなぎ捕りは子どもも大人も、「男の子」が夢中になる楽しい遊びだった。
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。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。自身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。



ツケバリともどり籠



レシピ

鰻と豆腐の生姜風あんかけ

堀内秀雄

「土用の丑」にはやはり鰻が食べた！猛暑でバテ気味な方には鰻で栄養補給を。蒲焼きをアレンジした男のレシピです。タンパク質がコラーボして滋養と美味しさが香る季節の一品。

【材料(4人分)】

- うなぎの蒲焼き 1尾
- 木綿豆腐 2丁
- 青ネギ 3本程度
- 生姜 1片
- ダシ汁 2カップ
- 醤油 大さじ2
- みりん、酒 各大さじ1
- 片栗粉 少々
- みりん、酒 各大さじ2

【作り方】

- ①うなぎは4等分に切る。
 - ②豆腐は半丁に切る。
 - ③青ネギは細切りにする。
 - ④生姜はすり下ろす。
 - ⑤鍋に出し汁、醤油、みりん、酒を煮立て、うなぎと豆腐を2分ほど煮る。
 - ⑥豆腐に味が馴染んだら、青ネギと生姜を加え、水溶き片栗粉を回し入れとろみをつける。
- ※湯崎先生たちに振る舞い喜ばれた一品です。(chef ほりうち)



※今回は8月6日(土)掲載予定