

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

46

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。

内蒙古のおもてなし

お茶の楽しみ

「おかいさん食べやんか」「せん」と一緒に食べる冷えたおかいさんはサラサラと格別においしい。訪れた人にも気軽に出した。おかいさんは紀州人のソウルフードだ。めはり寿司も食ていかんかと、気軽にやさしく出された。食べ物を出すことで相手を思いやる「もてなし」だ。

今夏、調査で蒙古族の人々の生活を伺った。調査地は中国内モンゴル自治区の西南部、砂漠と高原の市、オールドス市モウス沙地(砂漠)の村。日本からの突然の訪問にも関わらず、美味しい食べ物で温かいおもてなしをしてくださった。
蒙古族はもと草原を転々とする遊牧民だが、中国の近代化とともに今では土地に定住し牧畜を行っている。



風乾肉(左)、チーズ(中上)、バター(中下)、アフ(右)

羊が遊ぶ門前から家に招き入れられると、どの家でもすぐにお茶、乳製品、肉などからなる伝統的なお茶セットを用意する。手作りの食べ物やテーブルに並べられ、食べるように勧められる。

大きなポットで注いでくれるお茶は磚茶(だんちや)。茶葉をレンガ状に干し固めたお茶で、削って使う。「磚」とはレンガの意味で、固く圧縮され変質も少なく持ち運びしやすいので遊牧民には利にかなったものだ。

モンゴル人の日常にお茶は欠かせない。お茶に牛や羊の乳と塩を入れ温く沸かしたナイチャはモンゴル流ミルクティ。またお茶の中に煎った栗やバターやチーズ、干し肉などを入れてスープのようにして飲む。現在では市場経済も進み、町に出れば色々な商品が購入できるが、「コーヒーは

風乾肉はナイフで削り、そのまま噛みかじったりお茶に混ぜたりする。煮込み料理のダシにもなり、形状と日本の鰹節と同じである。また、台所に捌いた肉を吊しておく、かまどの煙で自然に燻製になる。熊野の山村でもかまどの上にアジヤサバの炙ったものを吊してカラカラに乾かしダシにしたりそのまま噛みかじると聞くが、全く同じだ。

テーブルには近所の人も加わり、肉をつまみお茶を飲み、おしゃべりが続いていた。時々幼い孫が家人にまとわりつく。肉と乳製品が主食であるためか、出会う人々は皆、体格も良く明るく話し好きであった。

庭先にはチーズが干されていた。自然環境は違っても、陽光の下で食べ物を作る日々の営みの幸福、庭先に梅を干すふるさとの光景を思い出した。



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(工学)。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。



内モンゴルのおもてなしの食べ物

もてなし上手のモンゴルの人たち。自家製の食べ物を惜しみなく振る舞ってくれます。

■栗(あわ)入り茶
磚茶(だんちや)やナイチャ(塩入ミルクティ)に煎り栗を入れて飲みます。煎り栗は香ばしく歯ごたえも楽しい。



■干し肉入り茶
テーブルでお茶に風乾肉を削って入れます。

■ホーシヨール
羊や牛の挽肉を包んで揚げた揚げ餃子風の気軽な食べ物。ジューシーな味わい。



■乳製品
家庭ではバターやチーズなど多くの種類の乳製品を作ります。



天日干しチーズ

■小さなリンゴ
草原特有の小さなリンゴ。手のひらに納まるほどで、甘酸っぱい味。



※今回は10月8日(土)掲載予定