

みんな「食べて」大きくなった

167

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。

げんごべえ

紀州発祥の奈良漬

「げんごべえ」というユニークな名前の漬物用スイカがある。幼果のうち収穫され、かす漬けや奈良漬の材料として出荷されている。げんごべえ(源五兵衛)は、小スイカのかす漬けのこと、その専用品種が源五兵衛すいか。和歌山の伝統野菜であり、和歌山で生まれた奈良漬だ。げんごべえの誕生について「紀伊国名所図会」などからたどってみたい。

江戸時代、和歌山本町5丁目に紀州藩御用商人の「新屋しんや」または「あたらしや」酒店があった。創業者は、日前宮の社中、江川家の4男で、1594(文禄3)年に分家して造酒を業として、豊臣秀吉時代の終わりのこと。やがて、江戸幕府が開かれ、紀州藩は徳川頼宣の時代となる。

頼宣は産業育成に力を入れ、スイカ栽培もその一つ。津波災害で不毛の地となっていた和歌浦湾沿いの砂地地域、布引地区の土地改良を命じ、スイカ栽培が始まった。やがて布引スイカは諸国に勝る名産物となっていた。

新屋酒店の杜氏に奈良出身の源五兵衛がいた。ある日、源五兵衛は毛見村の浜の宮に参詣途中、手前の布引村のスイカ畑に花落ち大の若い果が転がっているのを見た。そこで、2、3個拾って持ち帰り、酒かすに漬けたところ上品な味がしたので研究を重ね、紀州名産小



スイカのかす漬けが完成したという。これが開発者の名にちなんだ「げんごべえ」である。小スイカ、ナス、ウリなどで作る新屋のかす漬けは、暖地で生育するため素材が優秀で絶品とのこと。京や大阪に日ごとに運送し、江戸では「新屋漬」と称賛され売り上げも倍々に繁栄したようである。奈良漬はかす漬けの一種で、酒かすに何度も漬け替え、半年から3年以上の長期熟成で手間をかけたもの。

かす漬けの最古の記録は、1300年ほど前の奈良時代の長屋王邸跡で出土した木簡に加須津毛と書かれており、平安時代中期の延喜式には、ウリ、ナスなどのかす漬の記載がある。当時はどぶろくの底の沈殿物に漬け込み、貴人の高級な香の物であったらしい。

一般に広まるのは江戸時代初期。奈良の医者がシロウリのかす漬けを「奈良漬」の名で売り出し人気となった。源五兵衛すいかの生産は、和歌山市周辺の砂地地域に広がり発展したが、時代とともに規模も小さくなり、現在は和歌山市北部の西

脇地区を中心に栽培が続けられていく。直径10センチほどで収穫し、酒かすに1カ月ほど漬



け、漬物用の一次加工品としてに県外に出荷している。昭和期の源五兵衛組合による源五兵衛漬の作り方は、塩漬け、本漬けの過程で酒かすを5回漬け替えしながら仕上げている。紀州の奈良漬は、源五兵衛漬の製造業者やかす漬け問屋は先の戦災で消滅したと推測されている。新屋酒店のあった本町かいわいや組合のあった湊地区は戦火の激しかった一帯である。

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
プロフィール

博士(学術)。大阪府立大学大学院人間文化科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。内発的發展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などがテーマ。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。



きゅうりの奈良漬

自宅で簡単に楽しむ
おいしい奈良漬

【材料】
▽キュウリ：3本(合計300g程度)▽塩：60g(キュウリの重さの20%)▽漬物用酒かす：600g(キュウリの重さの2倍)▽砂糖：200g(キュウリの重さの2/3)▽みりん：100cc(キュウリの重さの1/2程度)▽保存用ビニール袋：2枚

【作り方】
①キュウリと塩をビニール袋に入れ、軽く重しをして1週間程度置く。
②水気をふいて、半日程度陰干しにする。
③分量の酒かす、砂糖、みりんを混ぜる。
④できた酒かすの半量をビニール袋に入れ、キュウリを入れ、1週間漬ける。
⑤残りの酒かすは本漬け用に置いておく。
⑥④のキュウリを取り出し、本漬け用酒かすに1週間漬ける。
⑦出来上がり。漬けた後の酒かすは次回の下漬け用に使用できる。



家庭で作ったナスの奈良漬



家庭で作ったげんごべえのかす漬け

※今回は11月27日(土)付掲載予定