

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

173

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。

甘いしょうゆ

「かんろ」の旨み

龍神のしょうゆは甘いんですよ。そう聞いている。九州にゆかりの味という。九州のしょうゆは甘いは通説だ。最近九州を訪れたが、確かに甘かった。しかし、龍神村と九州の接点は何だろう。

しょうゆ発祥で有名なのが和歌山発祥説。鎌倉時代に僧覚心が中国からなめみその手法を由良町の興国寺に伝え、それが金山寺みそのルーツとなり、製造過程でできた上澄み液(たまりの原型)がしょうゆの始まりというもの。

由良はちょうど湯浅と御坊の間地点に位置し、湯浅は海運に恵まれ大阪市場に近く、御坊も江戸に物資を運ぶ海運業が栄えていた。これら沿岸の商業都市でしょうゆ製造は発達し回船問屋の大型船でしょうゆは運ばれ全国に広まった。

しょうゆは材料の配合や発酵熟成期間、製

造工程のさまざまな工夫で地域や醸造元で独自のしょうゆが造られ発展してきた。

熊本阿蘇の麓の町のコンビニでは、携帯に便利な小瓶入りしょうゆがずらりと並んでいた。「甘露しょうゆ」とある。いかにも甘そうだな名前だ。甘露しょうゆの発祥は山口県瀬戸内交易の港町柳井で、塩水の代わりに濃口しょうゆで手間と時間をかけて熟成させた旨みの高いしょうゆを藩主に献上したところ、「甘露甘露」といい「おいしいおいしい」と喜ばれその名になったという。甘露しょうゆは柳井の回船で全国に広まった。

阿蘇は日本有数の牧畜の土地で馬刺しの本場だ。馬刺し専用



の甘口たまり、超甘露しょうゆ、砂糖などを加味した甘口しょうゆが棚に並んでいた。馬刺しにはどろり、ねっとりした甘いしょうゆが肉の旨みを引き出すことである。

龍神村のしょうゆであるが、材料は、大豆、小麦、食塩、黒糖。昔ながらの手搾りである。生産者である龍神味噌加工組合に聞くところ「これは母の味」と代表の小川さん。和歌山県でも奥深い山村、龍神村では近年まで家庭でしょうゆが手作りされており、村では黒糖入りのしょうゆが当たり前であったとのこと。

しょうゆは南に行くほど甘くなる傾向で、鹿児島、鹿兒島のしょうゆも甘い。江戸時代、薩摩藩は黒糖の産地で、八代将軍吉宗は薩摩に人を派遣し砂糖の製造法を学ばせ、紀州藩でも造らせ、精糖は紀州から全国に広がったというほどに盛んだった。紀州が発祥に閉ったしょうゆと砂糖がミックスし山川を越え龍神の生活に根付いたのだろうか。

タイプの濃口しょうゆで発展したが、湯浅の老舗しょうゆ蔵には天然醸造の濃口しょうゆに砂糖やみりんを加味した物も売れた物としてある。筆者宅にある田辺の地元しょうゆも黒糖入りであった。甘いというよりも塩角の取れたまろやかな旨みになり、しょうゆをはじくほどに脂の乗った新鮮な馬刺しやマグロやブリなどの刺し身にはしょうゆの旨みが絡みつくように合うのだ。



阿蘇のソレに並ぶ甘いしょうゆ

九州に特長の黒糖しょうゆが紀州の地域社会で造られてきた理由は分からないが、地元の人々がその味をおいしいと思いついて、体に慣れ親しんだ味だからこそ造り続けてきたのだろうか。

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。内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などにテーマ。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。



馬刺しと甘口しょうゆ

阿蘇のお膝元、熊本郷土食馬刺しを甘いしょうゆで

関西ではなじみの薄い馬刺しが手に入ったら家庭でも味わってみたい。

【材料】

▽馬肉(スライス)▽甘口しょうゆ▽タマネギ▽ニンニク▽ショウガ▽ネギ▽大葉など薬味

【作り方】

①冷凍肉を解凍する場合は、パックのまま氷水に入れじっくり解凍する。急激な温度変化での解凍は肉の旨みを損なう。

②芯のある状態を切ると切りやすい。繊維に直角に2、3ミリの厚さでスライスする。

③タマネギをスライスし、盛り付ける。

*刺身のつまとして、馬肉にはオニオンスライスが定番

*抗菌作用があるとされるニンニクやショウガ、大葉は香りも良く刺し身の食欲を増してくれる。



オニオンスライスと甘いしょうゆが合う馬刺し



阿蘇草原でのんびり

■次回は5月28日(土)付掲載予定