

〈ふるさとの食卓〉

# みんな「食べて」大きくなった②③

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。

## 入荷しましたよ!

「暑いのに」そう言って行商のおばさんが荷を下ろし、生食できる魚を持っていると山の住民は大歓迎だった。ノーラギはそうして海から川を遡り持ちこまれた熊野川沿いの独特の食文化といえる。

# ノーラギ

魚屋さん、中本大さんのお店。那智勝浦で水揚げされた生食用ノーラギが入ってくる季節なのだ。ノーラギは特に年配の人に人気の魚のこと。この頃、雄大な川の流を眼前に、背後に熊野の山々を持つ旧熊野川町九重で生まれ育った城和生さんもノーラギが恋しくなるといふ。行商のおばさんが持ちこんだ海の味、母が手早く食卓にあげてくれた、山村では貴重な「生食」できる魚だったからだ。中本さんは40歳代はじめ、城さんは60歳代半ばだが、ノーラギは子どもの頃から今も変わらず食卓にある。城さんの言葉借りるなら「印象深く覚えてい」る「故郷の味のひとつだ」。

とがったあごを持つ魚という意味か。では、ラギとは魚を表すのだろうか。語尾にラギのつく魚の呼称は、いらぎ、ふくらぎ、ひいらぎなど多いが、これについて筆者は専門外だが興味深い。



ノーラギ

言葉は食文化ともつながっている。初夏「ノーラギ、入荷しましたー」と旬を知らせるのは新宮市の

も初めに食したのだが、薄く塩をした生のノーラギの食感、もちもちとして独特の歯ごたえ。それをポン酢醤油か酢醤油でいただくさわやかな初夏の味にぴったりだ。塩をするのは、山間に運ぶための保存の意味もあるが、塩で身を引き締める意味もあること。クロカワカジキはカジキの中でも食材として評価があまり高くなく安価であるが、これを独特の食材に引き上げたのは流域の工夫だろう。

薄塩と酢ともちもちした食感、大河と水墨画のような雄大な山々に囲まれた熊野川流域と太平洋をつなぐ、そんな空間を感じさせる味だ。

湯崎真梨子(ゆざき・まりこ) 教授  
和歌山大学 産学連携・研究支援センター  
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。放送局、広告出版会社、文部科学省産学官連携コーディネーターを経て現在に至る。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

## ノーラギのさしみ

(城和生)

ほんのりした甘味と独特の食感、酢醤油でいただく熊野川流域の味。



【材料】  
・ノーラギ  
(クロカワカジキ)  
刺身用  
・塩  
・酢、醤油、  
わさびなど  
お好みで

### 【作り方】

- ①ノーラギの裏表に薄く塩をし、数時間置く。
- ②ノーラギを、さいの目や拍子切りにする。
- ③皿に酢を適宜入れ、ノーラギを泳がす感じに酢でしめる。
- ④醤油をかけて食べる。

### ※ポイント

- ・厚めに切った方が食感を楽しむことができる。
- ・酢でしめると白くなり、色の変化を楽しむこともできる。
- ・③では、ノーラギの上から酢をかけてもよい。また、酢醤油の他、ポン酢で食べてもおいしい。わさびをつけたり、と食べ方はお好みで。
- ・カルパッチョやムニエルにしてもおいしい。

※次回は8月1日(土)掲載予定