

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

52

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。

焼きあゆ雑煮

古座川の正月料理

雑煮は、北海道と沖縄を除く全国の風習で、室町時代にはすでに食べられていた。餅の形や味付けなど地方独特の違いや家庭での伝統があるが、大きく分けて次のように分類されている。

丸餅と角餅の分岐ラインは、石川県金沢〜岐阜県高山〜関ヶ原〜三重県四日市〜和歌山県新宮を結ぶ線、これより東に広く東北までが角餅、以西が丸餅を使う。このラインはすまし仕立てと味噌仕立ての境目ともなっている。

すましは中国地方、四国、九州に広がり、丸餅白味噌仕立ては近畿と四国の徳島、香川など関西独特の文化。鳥取、島根は小豆汁、福井は赤味噌仕立てとなっている。餅でなく里芋で祝う「餅なし正月」の地域

もある。和歌山県では那智勝浦町の二河、湯川、橋ノ川、色川、田辺市旧大塔村、川の小川、印南町の切目川上流域などで、餅を禁忌とする怖い伝承などを持ち、里芋を床に飾り、大きな親芋を碗に入れて食べるなど、独特の風習を今も守る家もある。

多様な伝統があるが、年の初めのハレの食事に共通するのは、その土地で採れる野菜や特産を具にする地産地消の地域食であるといえる。

豊かな古座川が流れる古座川町の正月料理には「あぶりあゆ」が欠かせない。あぶりあゆとは、9月下旬以降の脂の薄くなつた落ちあゆで卵持ちの雌あゆを焼いて乾燥した保存食で、山村の人々の貴重な蛋白質源。焼あゆを稲わらで編んで一束とし乾燥した閉戸裏部屋などの天井から吊しておき、タシやおかすになり、「吊しているのをむしって噛んだ」と子供のおやつにもなった。古座川流域の月野瀬で聞いたところ、



「川は雑煮はすまし、角餅であった。このあたりは金沢〜新宮熊野ラインの雑煮の東文化圏の西端になるだろう。あゆタシのすましで、里芋、大根、人参などの野菜が入り、小さい焼きあゆがひとり一匹碗に入られる。煮しめもあゆタシだ。」「川の具合がいいし、火振り漁やろか」と東さん夫婦は80才近い今も川に出る。あゆの火振り漁は、9月〜10月、夜に洲に群れを作り動かないあゆを網で囲んで松明の火を振りかきし捕獲する漁法で、古座川町では観光名物にもなっている。かつては「湧くほ」とあゆが獲れたとのこと



あぶりあゆ

でも、もっぱら家で食べ、保存食となり、近所にもたさん配った。「お返しはマツチ一本」とのことで、素朴な隣関係を見よう。蛇足ながら、そんなマツチも今ではあまり見かける事はなくなつた...。あぶりあゆでは、竹串をあゆの口から入れて背骨と内臓部分の間を通して尻から出し、これを備長炭で焼く。竹串を通すのは、これにより内臓の汁を出してしまふこと。備長炭を使うのは火力が良く長持ちするため。雄の落ちあゆを塩漬け保存したものは、塩出しした後に寿司となる。あゆ寿司、あゆの昆布巻きなど川の文化圏ならではの、あゆづくしの正月だ。

■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学研究所博士後期課程終了。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日は訪問研究する。



お正月料理に定番の昆布巻き。「よろこぶ」「子産婦(こんぶ)」と子孫繁栄を祈る縁起料理。あぶりあゆを骨までとるところになるまで煮ます。

あゆの昆布巻き

東 英子

- 【材料】
- あぶりあゆ 5匹
 - 昆布 寿司用昆布3分の2枚 (あゆの大きさによる)
 - かんぴょう 50cc
 - 酒 180cc
 - みりん 180cc
 - 砂糖 大きじ2
 - 薄口醤油 大きじ1
 - 塩 小じ1
 - 濃口醤油 小じ1
 - 番茶 小じ1
- 【作り方】
- ① たつぷりの水で5〜6時間、あゆを中火で湯がく。
 - ② あゆを取り出して、湯を濾す。濾した湯に、しっかりと煮出した番茶を、湯の3分の1程度の分量を加える。そこにあゆを戻し30分程度煮る。
 - ③ ②を少し冷ましてからあゆを取り出す。煮出し汁は取っておく。
 - ④ あゆを昆布巻きにし、かんぴょうで結ぶ。
 - ⑤ ④を先の湯と番茶の煮出し汁に入れ、分量の酒、みりん、砂糖、薄口醤油、濃口醤油、塩を入れ、コトコト中火で30分ほど炊く。
 - ⑥ 炊きあがり後は残った汁につけておく。いたたくときに再度温めてもいいし、そのままお重に入れている。

【ポイント】
・番茶を入れるのは、柔らかくするため。
・番茶を入れてからは余り長く炊かない。
・濃口醤油は香りづけのため。味は好みで調整する。
※今回は2017年1月7日(土)掲載予定

