

へふるさとの食卓

みんな「食べて」大きくなった

190

和歌山大学
食農総合研究センター 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。

きだい／れんこだい

折り詰めの中の鯛

かつて結婚式帰りの集団はひと目で分かった。黒留袖や礼服の団が一様に大きな引き出物の入った紙袋を持っていた。引き出物の中はおそらく豪華な折り詰めがあった。そんな昭和の子ども時代、父親が持ち帰った折り詰めの中には尾頭付きの焼き鯛や鶴亀の創作かまぼこが華やかに入っており、特別な夕食になった。

今では引き出物は好きな商品を頼んで送ってもらうカタログギフトが主流になつていそうだが、感謝の気持ちを豪華なお土産や料理で表現する、そんな時代の主役だったのが「鯛」。かまぼこで作られた鯛やねりきり館の鯛、鯛の形の祝い砂糖など鯛づくしとともに焼き鯛は折り詰めの中の主役だった。いや正確にはマダイの代わ



りに使われた小鯛と呼ばれるキダイかチダイだ。

日本近海で漁獲され食べられている鯛はマダイ、キダイ(レンコダイ)、チダイ(ハナダイ)、クロダイ(チヌ)の4種。そのうち体表が赤い鯛はマダイ、キダイ、チダイ。一

方、タイ科ではないのにアマダイ、イシダイなど、鯛とく魚はたくさんあるが、それらは「めでたい(鯛)」鯛の格の高さや人気にあやかりたい、と名付けられた「アヤカリタイ」といわれる魚たちだ。

体長が1メートルにもなるマダイに比べ、キダイ、チダイは大きくても30センチほど、しかも姿形は王様マダイに似ており色もめでたい赤色なので祝宴の焼き物として高価なマダイの代用品となった。特に関西ではキダイの需要が高く、折り詰め焼き鯛はほとんどがキダイだった。

キダイは黄鯛の名のとおり、唇から鼻にかけて黄色いのが特徴で体色は黄色っぽい赤色、華やかで美しい鯛だ。しかし、成長すると頭部がせり出し鼻が折れたように見えるので「ハナオレダイ」との呼び名もある。江戸時代の百科事典には「形色は鯛に似ているが鼻が折れたようなので俗に鼻折鯛という」(和漢三才図会、筆者意訳)と身もふたもない説明だ。

キダイは水深50〜200メートルの海底で群れをなして生息し、親の後ろを小鯛が連なつて泳ぐさまから連子鯛と呼ばれる。底引き網や延縄で漁獲され、延縄の針に次々と連なつて漁獲されるさまからもその名が付いた。子孫繁栄を思わせる名前もめでたい。キダイは長く独立したポジションを得

られなかった。宴席に華やかに並べられ、披露宴の折り詰めを豪華に演出し、底引き網で盛んに漁獲されたキダイはマダイの影武者として大量消費時代の象徴だった。しかし、マダイは今や養殖ものが8割近くを占め、価格も手頃なものも店頭に並ぶようになっていく。キダイはもはやマダイの代用品ではなく、鯛の正統な血筋を持つ鯛として、程よく脂が乗り、焼いてよし、煮てよし、年中おいしく食べられる魚だ。



キダイ／連子鯛には、最後の源平合戦、壇ノ浦の戦い(現下関市)で、幼い安徳天皇を抱き次々と入水した平氏の女性たちが連子鯛に化身したという伝説がある。黄色い口と輝く黄金の体を持ち、子を連れて泳ぐキダイ。そう思えばふつくと軟らかい自身は気品がありおもしろい。

■湯崎真梨子(ゆぎき・まりこ)
和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
【プロフィール】
博士(工学)。大阪府立大学大学院人間文化学
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
がテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するブ
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。

和歌山大学
食農総合研究センター 客員教授
【プロフィール】
博士(工学)。大阪府立大学大学院人間文化学
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
がテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するブ
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。



キダイ(連子鯛)の酒蒸し

フライパンで簡単にごちそうをふわりと上品なうまみがおいしい

【材料】

▽キダイ(連子鯛)：1匹(約30センチ)▽酒：1カップ▽昆布：15センチくらい▽長ネギ(白い部分)：適量▽塩：少々

【作り方】

- ①うろこを引き内臓を取り除ききれいに洗う(店で処理してもらってもよい)。水気を拭き取る。
- ②塩を薄く振る。
- ③飾り包丁(切り込み)を3カ所ほど入れる。
- ④長ネギの白い部分をむき取り、繊維に沿って千切りにし白髪ネギを作り10分ほど水にさらす。
- ⑤フライパンにだし昆布を敷きキダイをのせ、酒を入れふたをして火を付ける。
- ⑥最初は強火で、沸騰したら、弱めの中火で10分程度蒸す。
- ⑦身が崩れないようにフライ返しなどで皿に盛り、先に水にさらしておいた白髪ネギを飾る。



和歌山県産キダイ。旬は春から秋だが年中おいしくいただける



ふたをしてシンプルに酒と昆布で蒸す



ふんわり蒸し上がった白身は上品なおいしさ

*好みの野菜やキノコと一緒に酒蒸しする。うまみがたつぷり染み込み、具材の味も相まつちよつと豪華なおかずになる。

■今回は10月28日(土)付撮影予定