

〈ふるさとの食卓〉
みんな「食べて」大きくなった 30

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。

”おばけ”
“のつまみ食い”

「くじらの竜田揚げ」は給食の定番だった。「固かった」「美味しかった」と口々に思い出を語る共通体験も、今の40歳前後の年代以上だろう。昭和62年、南水洋での商業捕鯨が中止されるとともにくじらは給食から姿を消した。「くじらの竜田揚げ」の語感が呼び起こす独特のノスタルジーは、日本がまだそんなに豊かではなかった時代に育った庶民の味だったからかもしれない。

くじらは昔から「捨てるところがなく」と言われたほど。肉、内臓、皮、舌、ひれなど隅々まで利用する技術で日本独特の食文化を築いてきた。その最たるもののひとつが尾びれの食用だ。江戸時代後期に記された鯨調理本には、「尾のことを尾羽毛（原書）のルビニおばいき」と云う。これを食料にしてテイラと云う」とあり、『鯨肉調味方』、調理法として、塩漬けたものを薄切りま



おばき

たは細作りにして熱湯をかけ、幾度も水で洗い煮物に。あるいは松茸やユズと吸い物に、わかめを添えて刺身に、春菊との三杯酢、酢ぬたに用いる、などと読み取れる。

尾羽毛には油分がほとんどなく長期塩蔵しても油焼けしないため、日本各地の遠方まで流通し、今ではテイラという呼称はなくなつたようだが、各地でオバキ、オバ、オバイケなどと呼ばれている。熱湯でさっと茹でるとちりちりと縮れるため「ちぢくり」とも呼ばれ、コラーゲンに富みシャキシャキした食感のヘルシー食品だ。

「夕方になると鐘を鳴らしながら自転車に乗ったオバキ売りが来た」と思い出を語るのは大阪出身の男性（75歳）。昭和30年前後のこと。「オバケやオバケや」と子らははしゃぎ、母は酒の肴にと買っていた。父の食卓から酢味噌がかかったオバケを「つまみ食いした。その味は忘れられない」と。一方、「くじらばっ

和歌山大学
 産学連携・研究支援センター
 湯崎 真梨子教授

かり食わされた」と語るのは大地で育った子ども。「尾羽を5センチほどの輪切りにし、2ヶ月から半年間も塩漬けたオバキは保存食。茹でて酢味噌やからして。ワケギやノビルとぬたあえにして食べた」と語る奥茂雄さんは昭和5年生まれ。彼が小学生の頃の太地捕鯨は近海に現れるゴンドウクジラを天渡船で追い、モリのついた鉄砲で仕留めていた。ゴンドウの刺身、干もの、高菜と一緒に炊いた煮物、と日常食だった。「皮を鍋で炒って油を絞る、自分の家でコロを作っていた。うまくなかったがポリポリかじったな」とも。おやつでもあったのか。茂雄さんは長じて捕鯨船の航海士となり、夏には北洋へ、冬には南水洋へと日本が世界に誇った捕鯨船団の最盛期を生きた。

同じ塩蔵品の畝（うね）はひげくじらの顎の下の筋皮だが「プルプル食感がうまい」と茂雄さん。高級なくじらのベーコンである。ところで胸びれには進化前の手の形で骨が残っており少なからず衝撃を受けるが、同じ

■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科学研究科博士後期課程終了。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、女性起業、低炭素化社会などがテーマ。自身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日は訪問し研究する。



生きる物として命を隅々までいただく感謝の念を含みながら、鯨食が文化となつた日本人の長い歴史の深みを思わずにはいられない。



くじらの命に感謝する供養碑(太地町)

レシピ

おばきの酢味噌あえ

(和田 千明)

小型くじらのバンドウクジラのおばきの酢味噌あえです。さっぱりとした歯ごたえで酒の肴や箸休めに。

- 【材料】
- ・おばき 100g
 - ・酢味噌 大さじ1
 - ・砂糖 大さじ1
 - ・味噌 大さじ2
 - ・酢 大さじ1



【作り方】

- ①市販の冷凍加工品のおばきを、ざるかボウルに入れて流水または水で充分にほぐす。
 - ②よく水を切り、酢味噌で和える。
- * 生の場合にはさつと湯がき、縮れたら取り出し、酢味噌で和える。
 * からし味噌や二杯酢に生姜でいただいてもおいしい。わけぎなど和える食材をプラスすることでアレンジも楽しめる。

※次回は12月5日(土)掲載予定