

〈ふるさとのお食事〉

みんな「食べて」大きくなった

35

土地から生まれた地元食。地域に百の家があれれば百の食があり、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お食事の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

太鼓たたき

寒風が吹く頃になると「さんまの太鼓叩きが無性に食べたくなる」。そうおっしゃるのは勝浦漁港のそばで生まれ育った大林幸子さん。さんまの太鼓叩きとは、熊野独特の脂の落ちた痩せたさんまをカチカチになるまで干した丸干しのこと。「このあたりは皆そう呼ぶ」とのことだ。太鼓を叩くパチほどの固さまで乾かすことの比喩だろう。

さんまといえば秋の味覚の風物詩。産卵のため北から南下した脂の乗ったさんまの塩焼きに大根おろしが食欲をそそる代表的な食べ方だが、熊野ではあんな脂のずるずる……などと言われてしまうほど。冬になり速く熊野灘までやって来た脂が抜け身の締まったさんまが「熊野のさいら」なのだ。これを干したものが丸干し。寒風にさらすことで旨みが閉じ込められた熊野灘独特の干物だ。

「カチカチの丸干しさんまの頭を取ったのをかじるのがおやつだった」と幸子さん。栄養たっぷり、旨み



さんま丸干し

たっぷりのおやつだ。港に船が着くと20本も30本ものさんまが近所に分け与えられた。「それを父が軒下に干してカチンカチンにした」。

「さんまが揚がると、さいら取んに来いよう」の声がして、そうしたら籠を持ってもらいに走った、そう語るののは串本の岡村さん。刺し網に刺さったさんまを網から取るのを手伝い、頭がちぎれたりして売り物にならないものをもらった。漁師さんが「欲しいだけ持っていけ」といっほどの豊漁だった。幸子さんも岡村さんも70歳前後の年齢。昭和30年代の子どもの頃の思い出だ。

さんまのことを熊野地方では「さいら(さいら)」と呼ぶが、これはさんまの学名 *Saiaira* でもある。古くは佐伊羅魚(さいら)とも書き呼ばれ、秋刀魚の漢字が当てられたのはずっと新しい。佐伊羅魚とは太平洋に漂う青い薄ものの衣を想わせるようで何とも優雅だ。

さいらの言葉が記された最初の文献は江戸初期の紀州家の記録といわれる。Saiaira、佐伊羅魚と熊野の方言が使われていることから、さんま漁の本場が熊

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

野であったことを裏づけるようだ。

さんまは「昭和34、5年頃までは大敷網ですごく獲れたから、浜や家の軒先などそこから中にいっぱい干していたなあ」と言う熊野灘の暮らしの光景はもとより、山間の地区にまで流通した。「町から魚屋がリュックに入れてさんまやいわしの塩物を持って来た。さんまの丸干しは日常食だったな」とも語られた。丸干しを家庭で干している光景は今でも時々見られる。干し具合は好みで、2、3日干す柔らかめが好みという人と、カチカチに干すほどに美味だという人もいる。はらわたの苦味も好まれる。

ほぐした身を入れたお茶漬けもよいが、なにより合うのはおかいさんとのこと。焼いた丸干しをかじってはおかいさんを食べ、かじってはおかいさんをすすす。丸干しは嘔むほどに旨みが口の中に広がり、それは太平洋の潮風の味だ。

最近、さんまは熊野灘ではあまり獲れなくなった。北方で海外船の漁獲が増えたためとも、回遊域が沿岸からさらに奥に遠くなったためとも言われているがさんまの生態にはまだまだ謎が多い。海の中でどんな変化が起きているのだろうか。

■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日は訪問し研究する。



レシピ

さんまの丸干し

干物屋さんや地元の方に聞いた丸干しの作り方です。

【作り方】

- ①熊野産の脂の抜けた生さんまに塩をもちこむ。
- ②一晚寝かす。
- ③塩分を流して、一本ずつ尻尾の端を紐で結ぶ。
- ④頭を下にして軒下など風通しの良い場所に吊るし、5日間ほど干す。

生乾きの柔らかさが好みの場合は2、3日干す。

・一晚おいたさんまの表面を水で洗うことで臭みの元となる成分が除去される。また、塩をすることで旨み成分が増える。

・逆さ吊りにすることで頭から血を出す。



丸干しさんまのお茶漬け

カチカチの丸干しは、かんびんたんと呼ばれます。ごはんの後の締めめに絶品。

【作り方】

- ①あぶった丸干しの身をほぐし、こはんに乗せお茶をかける。
 - ②好みて刻み海苔をふりかける。
- ・丸干しさんまのダシが、あっさりとした旨みで何杯もお代わりできる。

※次回3月12日(土)掲載予定