

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった④

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。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します。

香り魚、あゆの一生

香魚(こうぎよ)はあゆの別名。あゆは水が清らかで川底の小石に付着した珪藻類を食べて生育するため、育った川の独特の香りや味のある魚になる。スイカの味に似ていると言う人もいるがそんな涼やかな水の香りを放つ。

あゆは秋に川で産卵し海に下り、春までに海で数ヶ月ほどに成長した稚魚は川を遡上。堰や激流を越えて上流をめざし、たどり着いた餌場で夏、好物の藻を盛んに食べて成長する。この頃が釣り人も楽しむあゆの旬。

あゆは縄張りを持ち、自分の領域に入ったあゆを攻撃する習性があるため、これを利用したのが友釣り。針をつけたおとりで体当たりしてきたところを釣り上げる。そして秋になると川を下り産卵して終わるのが、あゆの一生だ。

全国の「天然あゆがほる100名川」には和歌山県からは紀ノ川、有田川、日高川、富田川、日置川、古座川、熊野川、

あゆ

北山川が選ばれており、全国で屈指の多さ(資料：(財)日本釣振興会)。これらの支流も含めれば和歌山のふるさとの川は、釣り人の遊び場にも山の子どもの遊び場にもなる健全な川といえる。

「子どもの頃は年中あゆを追っかけていたな」と語るのは熊野川を眼前にした山村で育った元子ども。釣り方は針で引く掛けるチョン掛けで、箱めがねで縄張りに陣取って掛ける、船の上から掛ける、また瀬を泳ぎながら「でかい」あゆを狙う流れ掛け、増水して川が濁ると川底を撫でるようにして釣る「コゴシ釣り(ナデバリ)」など漁法があった。村には名人と呼ばれる人がいて少年には憧れだった。友釣りは「するい」と言い、あゆの動きを読み、あゆとの間合いをはかって引く掛ける。

そこには「あゆと対マンで闘う美学」があった。そして闘い済んだ夕刻、瀬に立つと川面には瀧が立ちこめ、熊野川は水墨画の世界だった、と言う。

子どもの感性に響いた大河が抱く風景は、半世紀以上経つてなお彼の心

鮮烈なようだ。なんてせいたくな子ども時代だったのだろうか。

淡泊なあゆはさまざまに料理できる。あゆの「せし」は内臓を取り出し骨ごと薄いぶつ切りにし、二杯酢や梅酢でいたたく。新鮮なあゆが捕れる川辺の村ならではの料理だ。塩焼きが美味だが、夏にはそうめんのだしに欠かせない。秋も深まり川下の瀬には卵をたつぷりと孕んだ落ちあゆが捕れる。繁殖に備えたオスにも円熟した甘味がある。これらをあぶりあゆにして保存する。あゆをのれんのように縄で編んで「へつひ」の上になら下げ燻していた。熊野の山村ではあぶりあゆは雑煮のだしに使い、これは上質のおいしさで「ふるさとの味」とのこと。

落ちあゆは痩せてくるが、川に何千匹も痩せて真っ黒になつて下つてきた。それを焼いて20匹も30匹も食べてしまった、とは古座川流域で聞いた話だが、決して誇張ではないだろう。そんな時代があったのだ。この落ちあゆをさつとあぶり生乾きにして、味噌をふんだんに入れて味噌炊きにしたという。野趣あふれる川の暮らし料理は尽きない。

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

あゆずし

(平井地区食生活改善推進協議会)
特産ゆずの香りもほんのり、ふるさとの川の香りずし。

【材料】

米 5カップ
あゆ 15匹
ゆず又はゆず酢
■合わせ酢
酢 2分の1カップ
砂糖 75g
塩 20g
ポン酢

お好みで、新玉ねぎ、ごまなどを適量

【作り方】

- ①あゆはウロコを取り、塩を振って一夜塩とする。
- ②あゆは腹開きにして中骨、小骨を取る(背開きにする地域もある)。
- ③②を洗って酢とゆずに30分ほど漬ける。
- ④ご飯を炊き、合わせ酢ですし飯を作る。
- ⑤すし飯を手早く冷まして、あゆの大きさに合わせて握る。

*ポイント

・あゆを酢に漬ける時間は、さつと酢にくぐらす程度から、身が真っ白になるまで1〜2時間漬けるなど、時間は好みで。

あぶりあゆ

だしにしても甘
露煮にしてもおいしい。



以上経つてなお彼の心



※次回(6月11日)土曜版予定