

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

44

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。

祭りの香り

子どもはハレの日が大好きだ。わくわく、目を輝かせて母のそばにまとわりつく。それを追い払う母も忙しく立ち働きのながら、どこか浮き立っていた。

古座川流域の河内祭は、古座川の中の小島であるご神体、河内様(オツタマ)を祭る自然崇拜の伝統祭礼。流域の5地区が守り伝えている。地区それぞれの流儀で華麗で幻想的な行事を繰り広げる。

「唄い船が上がってくるよお、古座の港を出たよお」と声が上がると、表に飛び出した。川のそばで育った高池の富田さんの思い出だ。

古座鯨方の古式捕鯨船をルーツとする華麗な文様で飾られた御船の水の上渡御は古座の一本釣りの漁師らが担当する伝統だ。3隻の御船の姿は「それは華やかで楽しみだった」。川辺は近隣から集まった人々でびっしりだった。

祭り見物の楽しみに屋形船がある。自分の家の漁船やボートにテントを



かしわすし

かしわすし

張った小舟など「家族一同、親父が漕ぐ(べか)」。小さな木舟に乗って当舟(とうふね)を追った。そう語るのは古座の上野さん。当舟とは神官と生き神様役の古座の児童、シヨウロウが乗った舟。当舟について40隻も50隻もの屋形船が祭場へと向かい川を埋め尽くしていた。

「オツタマの祭場である川原に着き屋形船から下りる前に、母は一張羅に着替えていた」とも。神聖な神様に拝礼する川原だった。

「この日のために、毎年、母が親子おそろいでワンピースをあつらえてくれた」とは高池の山崎さん。晴れやかな、流域をつなぐ人々の思い出だ。

海から河口、紀伊山地へと分け入る古座川は、山と海を繋ぐ信仰の川だった。人々はなりわいは違っても一様に川の民でもある。

そんな聖なる日に食したのが、かしわすし。かしわすしはかきませ(おませ)を握りアカメガシワの葉で包んだ料理。

かきませとは和歌山県の郷土料理で季節の野菜や魚などを混ぜ込んだご飯で、年中ことあるごとに各

和歌山大学
産学連携・研究支援センター
湯崎 真梨子教授

家や近所の婦人たちが集まって作った。熊野では酢飯が基本だが、紀北、紀中では酢を使わないませ(飯の地域もある)。

アカメガシワは山や平地、庭先にも生える植物だが、「毎年ばさり幹を切った方が翌年葉が大きく柔らかくなる」とのこと。その日に備えて各家で葉の確保のために準備していた。「父が山で大きなアカメガシワの木に目星をつけていた」とも。アカメガシワは包むのに「飯粒がつかず、冷えるほどに香りよく防腐作用もあり、持ち運びがそのまま可能と利になったものだ。冷蔵庫のない時代はたくさん作ったかしわすしを井戸に吊して保存したという。

かしわすしは祭り前夜から作られ、家では200も作り、母がすしを握りながら「一口、口に入れてくれた」。あーんとする子どもの口にも広がる祭りの香りと浮き立つ気持。半世紀以上経っても楽しい思い出だ。



アカメガシワ

■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

かしわすし

土地の幸がいっぱいの「おませ」を包んだハレの日の「おちそうず」です。

山崎みち子

- 【材料】
- 米 1升
 - 干し椎茸 10枚
 - ごぼう 1本
 - 人参 2本
 - こんにゃく 1丁
 - 茹でたけのこ 1個
 - 高野豆腐 1個
 - 枝豆 1カップ
 - まぐろ(しび) 250〜300g
 - きざみこぶ 1つまみ
 - かつおぶし 適量
 - 合わせ酢 1カップ
 - 砂糖 250〜250g(好みで)
 - 塩 70g



【作り方】

- ①ご飯を炊く。かつおぶしでダシをとり濾しておく。
- ②こんにゃくとごぼうは別々に湯がいてアクを取る。
- ③ダシ汁で、ごぼう、こんにゃく、たけのこを煮る。砂糖、薄口醤油で味つける。
- ④煮立ったら、こんぶと人参をいれる。味をみて調整をする。
- ⑤高野豆腐は戻した後、ダシの中で砂糖と塩で煮含める。白色を保つために醤油は使わない。煮含めた後、5分角位に刻む。
- ⑥まぐろは細かく切り、ご飯の炊きあがり20分前にタイミングを見て大きめのボールの中で塩をする。
- ⑦合わせ酢を沸騰させずにかかす。火を止め、先に塩をしたまぐろが白く半煮になるようにボールの中で沸いた酢に浸す。
- ⑧寿司桶に熱いご飯を移し、まぐろだけを入れ蓋をして煮やす。すぐに沸かした酢を混ぜる。
- ⑨炊いた具を汁を切って混ぜる。
- ⑩湯がいた枝豆刻んだ高野豆腐を混ぜ、練らないようにご飯をさつと混ぜる。
- ⑪少し冷ましてから握る。
- ⑫アカメガシワの葉で包み、茎で巻いて止める。



・おませで食べる時には、紅生姜、錦糸卵などで飾る。

※次回は8月27日(土)掲載予定