

〈ふるさとの食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

47

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ます。

とびうお 海を飛ぶ魚

アゴダシが人気で高騰しているぞうだ。アゴとはとびうおのことで、九州や日本海側などでの呼び名。口が小さく顎(あご)が無いように見えるからアゴナシの略で呼ばれたとか、焼いて乾燥したものをタシにすると「あご」が外れるほどおいしい「からアゴ」と呼ばれたなど色々説がある。

アゴダシは九州北部の名産。旨みとコクが強く上品な高級タシとして正月の雑煮などに使われていた。筆者も九州の友人から取り寄せ重宝していたが、最近になって口コミや市販品で急激に広まり、「特別な味」がブームになるのは少し複雑な気持もある。
和歌山では串本が産地で4月〜10月が漁期、春、産卵のために暖流に乗って

南の海から回遊して来るのをとび刺し網(とびうお専門の刺し網)で捕獲する。旬は9月の産卵を目前にした頃で、身が太く脂がのつておいしい。アゴダシとされるのは小ぶりのとびうおで、串本で揚がるのとびうおはサイズが大きいため料理用として金沢、名古屋、東京方面に出荷されていく。

とびうおを神饌(しんせん)として供える神社がある。古座川流域の河内祭りでは、とびうおが供えられる。また、伊勢の猿田彦神社の御田祭でもとびうおが供えられる。五穀豊穰(ほつじよ)を願う御田祭に海の魚が特別に供えられるのはなぜだろう。

滑空する姿が神聖さと豊かさを象徴するとして崇めた、あるいは伊勢の南方に英虞(あご)湾があり、その名称と関連があるのでないか、などと推測されているがよく分からない。台湾、インドネシア、ミクロネシアなどには、とびうおを



神からの授かり物として神話とともに伝承された魚を行っている島もある。南の島々、日本、熊野、飛ぶ魚、そして神様との間にどんな関係性があるのだろうか。
このように神聖な魚とされる一方、熊野灘の漁師町では「安いし小骨が多く扱いにくい」とあまり好まれていない様子。「卵以外は捨てる、扱いが面倒だから」とまで言う人も。もったいない話だが「漁師は意外と食物に保守的やで」とらしい。おいしい部位だけを食べる「たわり、新鮮な食材に囲まれた海の住民だからその贅沢だ。
海上を飛ぶ激しい行動のために身体に無駄な脂肪がなく、煮たり焼き過ぎると

身が締まり固くなるため、煮付けや焼き物にはあまり向いていないとされる。

地元にとつての食べ方はもっぱら刺身と卵。刺身はもっちりとした粘りのある独特の味わい。3枚に下ろした片身は斜めに細長く切つて皿に並べられる。とびうおの卵、トビ」の煮付けは、まったりとした味と風味が魅力。秋口に珍重される現地ならではのおかずだ。
地元で聞くと、漁師の家でも勤め人の家でも商売人の家でも、家庭のとびうお料理は「刺身とトビ」。子どものおかずも刺身とトビ」だった。

串本は今、とびうおの町として売り出している。時に数百円も翼のようなヒレを揚げ海上を飛ぶ、神話をまとつたユークで精悍な魚。熊野の海にふさわしい魚のひとつだ。



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。自らが研究するだけでなく、地域と大学が共に成長を企画しマネジメントするプロジェクトに研究している。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



レシピ

とびこの甘辛煮

まったり、プチプチ食感もおいしいとびうおの卵。地元ならではのにおかず。

【作り方】

- ①湯がいたとびうおの卵の薄皮を取る。
- ②タシ汁、醤油、砂糖、酒、みりんで炊く。をなじませると早く漬かる。冷蔵庫で保管して1カ月ほど美味しく食べられる。

*炊き過ぎると固くなるので、炊き過ぎずにまったりとした柔らかさを味わう。



しよらさん鍋

しよらさんは串本の言葉で「恋人」。愛する人に食べてもらいたい、みそ仕立てのつみれです。

【作り方】

- ①とびうおは、頭、中骨、ヒレ以外の身と小骨をミンチにする。
- ②イカのミンチ、とびうおのミンチを3対7の割合で混ぜる。片栗粉、卵、しょうが、ねぎに酒、塩、こしょうを適宜入れこねて丸める。
- ③沸いた湯につみれを入れ、浮き上がったら取り上げる。臭みを取り、身を締めるために冷水にとる。
- ④タシ汁にみそを加え、さらに臭みを取るためにバター、中華スープを加える。
- ⑤つみれを加え、白菜、きのこ、豆腐などお好みの食材を加えいたかく。

*イカのミンチを混ぜるのは、とびうおだけでは伸びが少ないため。(参考)串本海中公園レストラン)



※今回は10月22日(土)掲載予定