

紀伊民報

鮎鉄火

白浜はまゆう病院の川嶋秀紀医師が本紙の連載「診察室の午後」で、有田市の親戚宅でサバのなれずしをいじりながら話を紹介されていた。亡くなられた父親の好物だったという▼サバのなれずしは私も大好きで、海南市の実家に帰ると、よく購入する。塩飯を使った「本なれ」ではなく、酢飯を使った「早なれ」だが、すしをぐるぐる巻いたアセの葉の香りが食欲をそそる▼子どもの頃は秋祭りが近づくと、どこか家庭でもなれずしを作った。河原でアセの葉を集め、きれいに洗うのが子どもの役目。塩漬けサバ、すし飯の作り方には、その家独自のレシピがあり、それが「わが家の味」となった▼10年ほど前、串本町の知人から「わが家の味」をと「ヨロリの棒ずし」をいただいた。クロタチカマス科の魚で和名はクロンビカマス。黒っぽい体、いかつい面構え。印象は悪いが煮ても焼いてもうまい。一本釣りで揚がった脂の乗ったのを使うのが知人のこだわりで、一気に平らげた▼別の知人にも「わがサシマの丸干しにも「わが家の味」を感じ、作り手でこんなにも味が違うのかとびっくりした。しかし、サシマは近年漁獲量が激減。丸干しを作らなくなった知人もいる▼川嶋医師は和歌山の郷土食について「作った人と味わう人の互いの顔が見えるような距離の近さも感じる」ともいう。同感だ。作り手の個性を保ちつつ、郷土料理や食文化を継承できたら最高だ。(沖)