

〈ふるさとのお食事〉

みんな「食べて」大きくなった

165

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

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。ふるさとのお食事の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

はび

危険な毒蛇

古座川の友人の家の棚に置かれた「はび酒」が気になっていた。古い焼酎の瓶の中で眠るようにい「それ」。筆者の最も苦手な部類の生き物の一つ。しかし、昔から言い伝えられている民間薬の一つでもある。

「はび」というのは蝮(ハブ)の和歌山弁。日本全国にすむ身近な毒蛇だ。はび酒は、生きたはびを一升瓶に入れ焼酎を注ぎ、保存してそのエキスを飲むもの。先に書くと、この薬効についての科学的な根拠は示されていない。

地域の古老に聞くとその利用の話は次々と出てきた。「疲れたときに、おちよこに3分の1くらいをグイッと飲む。たちまちに目がパチッとするほどよく効く」。片手にヤクルトを持って一息に飲んだ

ら口直しをするというから勇氣のいるほどましいのだろう。

「ムカデにかまれた時に親に塗られた、臭かった」。「乾燥した皮をはび酒で打ち身に貼るとすぐ治る」。「皮をむき、天日干しでかちかちに乾燥したものを、すり鉢ですった『はび粉』を熱が出た時、小さじでちよつと食べさせられた。香はしなかった」。「元気になるぞ、と言われて粉を食べた。お父ちゃんにはび酒を飲んでいたら」という幼い頃の思い出も。

内臓を取り除き皮をむき乾燥させたものは生薬でいう「反鼻」だ。滋養強壯、冷え性、腫れ物、切り傷などに効用があるとされる。



はびの出産は晩夏から秋。「この頃、人をよくかむ。はびは口から赤ちゃんを産むので、牙を落とすためにかむのだ」などと聞いたが、これは迷信だ。はびは卵胎生でおなかの中で卵をかえして子どもを産むが、ちゃんと排せつ孔から出産する。夏ごろによく出てくるのは、妊娠中のはびの日光浴だといわれる。

話を聞いた古老は、はびと出合い頭に鎌で首筋から皮をサツとむくというすご技を持っている。「昔はようけあつたからな」と言う。「卵を三つ四つ持っていて、その卵を焼いて食べた。ぶしゅつと割れないようにジワジワ焼くとうまい」と。なかなか勇ましい話だ。

動物性の食べ物といえばそれまでだが、はびの民間薬としての利用は、1カ月絶食しても生きていくという強い生命力にもよるのだろう。この生命力を頂こうという願いだ。生命力については変温動物なのでエネルギー消費が少ないため、という合理的な理由もあるが。

な嫌悪感にもつながっている。昔の人は食べたか飲んだりしてもはびの危険性は十分に知っていた。かまれると猛毒のためにたいへんな苦しみに遭うし、血清にもリスクがある。



はびにかまれるのは指先や足先などが多い。草むら歩きときにはサンダルなど厳禁。長靴長ズボンとのこと。安易に岩場や石垣などに手を突かない、興味本位につかみにいかない。

さて、稲刈りの時にはびに出合った古老は、捕まえてかつてのやり方を実演してくれた。しかし、その後は野に放してあげた。もう、今では食べることも飲むこともあまりないからである。



■湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)
和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
【プロフィール】
博士(生物学)。大阪府立大学大学院人間文化学
研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。
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、低炭素化社会など
がテーマ。自らの研究に
加え、地域と協働するプ
ロジェクト研究もマネ
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 はび酒

古来から伝わり信じられた民間薬

【材料】

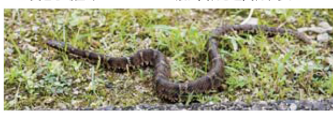
▽生きたはび(蝮)▽焼酎(35度以上のもの)▽一升瓶など

【作り方】

- ① はびを捕まえる。
- ② 一升瓶に生きたまま入れ、水を入れ、網などでふたをして、体の中から排せつ物を出すために1カ月ほど水替えしながら置く。
- ③ 瓶から取りだし水洗いし、35度以上の焼酎を入れた一升瓶に移す。アルコール度数が低いと腐敗する。
- ④ 1〜2年そのまま寝かすと飲めるようになる。3年ほど置くと琥珀色になつく。



水を入れ、呼吸ができる工夫をして置く



火箸で頭をつかみ、尻尾から瓶に入れると入れやすい

はびは猛毒を持っている。うっかり踏んだり触れるとかんでくるから要注意

*注意・マムシを飼育する場合は、県知事の許可が必要な場合があります。
■次回は10月16日(土)付掲載予定