

みんな「食べて」大きくなった

220

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。

わかめ

海のおいしさがつまる

わかめは「若布」とも書く。「布」は「め」と読み海藻類のことだが、古来、わかめのことを指すことが多い。早春の、文字どおり若いわかめ(若布)が特別おいしい。

3月初旬、紀伊水道に面した沿岸部ではわかめ収穫の最盛期だった。太平洋からの黒潮と瀬戸内海からの海水が混ざり合う地点、和歌山市から日高沿岸部にかけては古くからわかめの産地だ。「海の本当のおいしさがギョツとつまっている」というのは産地の宣伝文句だ。

国産わかめの95%以上は養殖わかめである。湯浅湾、由良町にかけてはわかめ養殖の一大産地。入り組んだ入江と後背の栄養豊富な山が養殖環境に適しているという。

この日、湯浅湾の浜の波止場ではわかめの釜茹で作業に人々が忙しく立ち働いていた。わかめは「足が速い(傷みやすい)」ので

養殖場から収穫したわかめは一気に塩漬け作業まで行うのである。岸から少し離れた沖合の養殖場からわかめを満載した船が帰り、陸揚げ後、波止場に据えられた大釜で茹でられる。地元の柑橘の新で海水を沸かした熱湯だ。「油分がありよく燃えてくれる」とは釜茹での職人さん。そういえばこのあたりはみかんの産地でもある。地元資源の利用だ。

大鍋にコンテナ一杯のわかめを放り込み、茶褐色のわかめがたちまち美しい緑色に変化した。すぐに引き上げ、かけ流しの海水で冷ます。冷たい水の中で鮮やかなわかめがゆらゆらと広がり揺れ、これらを一枚一枚冷やしながらいし手作業で検品し整え、すぐにコンテナで塩漬けの作業場へ。脱水し35%の塩で3日間塩漬けたら新鮮な塩わかめの誕生である。

波止場でも塩漬け場でも若い人らがこの季節のわかめ加工の助っ人としてにぎやかに働いていた。一人の実家はしらす屋さんという。わかめ加工場の近所にはしらす屋さんが軒を並べていた。なんと豊かな町なのだろう。

一方、こちらは和歌山市加太。加太は希少な天然わかめの産地だ。紀淡海峡の潮流にもまれて育ったわかめを漁師が素潜りで手採りするのである。

「今日は8時半に港を出て11時半頃まで潜った」とは海から帰ったご主人。加太では潜水漁業者を「ヌケ」と呼び、ご主人はヌケの組合員である。

水深2〜3メートルほど潜り、岩場に生えているわかめを手刈りし、浮き上がっては小さな舟形の桶に収穫したわかめを入れ、また潜り、これを繰り返すハードな仕事だ。加太のわかめは肉厚でコシが強いと評判で



その長さは1〜1.5メートルになる。海の中はまるでわかめの草叢のようなのだらうか。

「今日の収穫は約6000キロ」とのこと。彼が採ったわかめは岸で待つ家族らの手で吊るされていた。2日間天日に干し、さらに釜で1日干すのである。そうして出来上がった新物干しわかめは飛ぶように売れてしまうそうだ。

新鮮なわかめをさつと茹で、美しく変色したところで冷水に放ち、待ちきれずにそのままいただいた。茎太く葉は肉厚なのにシャキシャキと柔らかい。味付けもしていないのに磯の香りだろうか、優しく甘くともおいしい。つい数時間前までミネラル豊富な海中で揺れていた若いわかめだ。

「今日は8時半に港を出て11時半頃まで潜った」とは海から帰ったご主人。加太では潜水漁業者を「ヌケ」と呼び、ご主人はヌケの組合員である。

水深2〜3メートルほど潜り、岩場に生えているわかめを手刈りし、浮き上がっては小さな舟形の桶に収穫したわかめを入れ、また潜り、これを繰り返すハードな仕事だ。加太のわかめは肉厚でコシが強いと評判で

この日、湯浅湾の浜の波止場ではわかめの釜茹で作業に人々が忙しく立ち働いていた。わかめは「足が速い(傷みやすい)」ので



「今日は8時半に港を出て11時半頃まで潜った」とは海から帰ったご主人。加太では潜水漁業者を「ヌケ」と呼び、ご主人はヌケの組合員である。

水深2〜3メートルほど潜り、岩場に生えているわかめを手刈りし、浮き上がっては小さな舟形の桶に収穫したわかめを入れ、また潜り、これを繰り返すハードな仕事だ。加太のわかめは肉厚でコシが強いと評判で

この日、湯浅湾の浜の波止場ではわかめの釜茹で作業に人々が忙しく立ち働いていた。わかめは「足が速い(傷みやすい)」ので



新鮮なわかめをさつと茹で、美しく変色したところで冷水に放ち、待ちきれずにそのままいただいた。茎太く葉は肉厚なのにシャキシャキと柔らかい。味付けもしていないのに磯の香りだろうか、優しく甘くともおいしい。つい数時間前までミネラル豊富な海中で揺れていた若いわかめだ。

「今日は8時半に港を出て11時半頃まで潜った」とは海から帰ったご主人。加太では潜水漁業者を「ヌケ」と呼び、ご主人はヌケの組合員である。

この日、湯浅湾の浜の波止場ではわかめの釜茹で作業に人々が忙しく立ち働いていた。わかめは「足が速い(傷みやすい)」ので



春の採れたて生茎わかめ 肉厚な風味をいただく

レシ

茎わかめのきんぴら

《材料》
 ▽生茎わかめ：50g ▽ごま油：小さじ1 ▽みりん：小さじ2 ▽酒：小さじ1 ▽醤油：小さじ2 分の1 ▽鷹の爪：1〜2本程度

《作り方》
 ① 水洗いした生わかめから茎の部分を取り除く。
 ② 沸騰した湯でさつと湯がく。
 ③ 茎わかめを薄く斜め切りにする。
 ④ 鷹の爪は輪切りにする。
 ⑤ フライパンにごま油を熱し、茎わかめを炒める。
 ⑥ 柔らかくなったら調味料を入れ水気を飛ばしたら出来上がり。

* 素材を活かし薄味にしたが、人参などを加えさらに濃い味のきんぴらもおいしい。

わかめとしらすのふりかけ

みじん切りした生わかめとしらす、白ごまをごま油でパラパラに炒める。おにぎりがおいしい。

湯浅の塩わかめ

釜茹ですると鮮やかな緑に変化する

加太の干しわかめ

素潜り漁で水揚げしたわかめを天日に干す

■ 次回(4月25日)主付掲載予定

