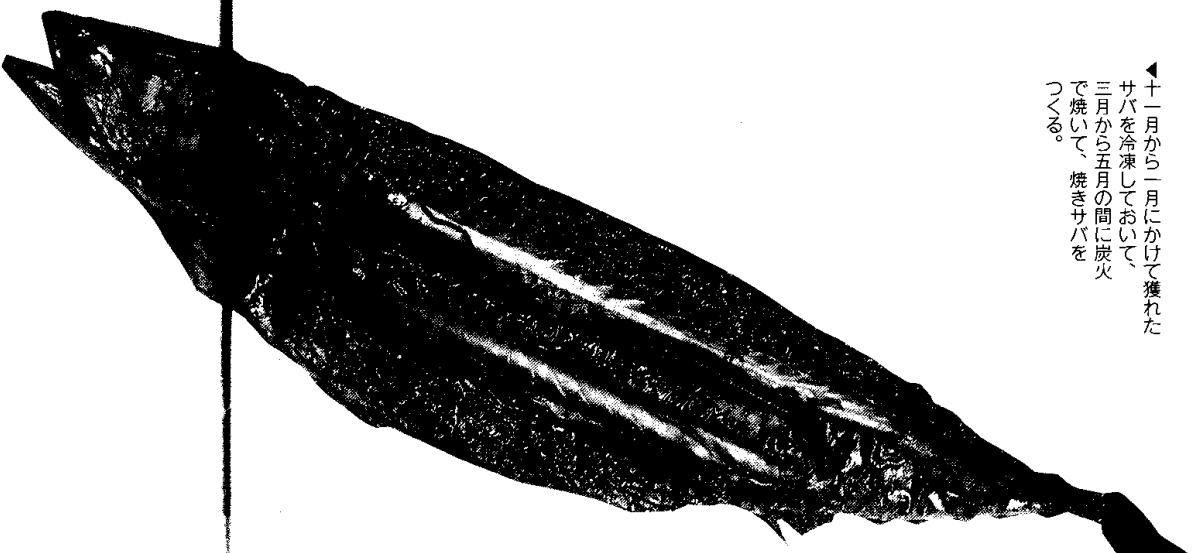


湖北はサバそうめん文化圏

十一月から二月にかけて獲れたサバを冷凍しておいて、三月から五月の間に炭火で焼いて、焼きサバをつくる。



食することは文化の始まりといわれます。だから、ふるさとの味には、その土地の文化の香りがいっぱい詰まっています。

日本の食文化が画一化し、平均化し続けている現在でも、その季節に、その土地でなければ味わうことのできない本当のふるさとの味があります。

さて、湖北の人たちは、どんなふるさとの味をつくって、そして食べてきたのでしょうか。湖北の代表的な味といえばフナずしですが、これはびわ湖をとり囲む地域一帯にある郷土の味。湖北にしかない味のひとつに「サバそうめん」があります。

五月見舞いが生んだサバそうめん

サバソーメンは、太い竹ぐしを刺して丸ごと焼いた「焼きサバ」とそうめんを、砂糖と醤油で味付けした濃い目の煮汁で甘辛く炊き合わせたもの。三月から五月にかけて、とくに長浜まつりやゴールデンウィークの頃に、よく作られる湖北の家庭料理です。

その昔、高価なタイをサバで代用して、鯛めんを真似たのが始まりという説もあります。ただの代用で終わらず、湖北の味になったところに、サバそうめんのおいしさが証明されているようです。

でも、サバといえは秋が旬だし、そうめん

といえは夏のものだし……。どうして、わざわざこの時期に作られるのでしょうか。その答えが「五月見舞い」といわれる湖北独特の習慣にあります。これは、春の農繁期に嫁の実家から嫁ぎ先に品物を持って行く陣中見舞い。

忙しい人たちに、簡単に食べられて、気どらず栄養のある焼きサバを新聞紙にくるんで、五月見舞いとして持っていくのです。焼きサバにひと手間加えてサバそうめん。これは、もう最高のごちそうです。忙しくて食事の支度にまで手のまわらない農家の主婦に、とても重宝がられました。また、祭りや法事にもよく出てくるメニューのひとつです。

サバそうめんの文化圏を探る

ところで、サバそうめんは、どのあたりまで広まっているのでしょうか。サバそうめんを知りたければ焼きサバを探れ、というわけで、長浜でただ一軒、焼きサバを作っている株式会社長浜水産の馬場寿夫さんに伺ってみました。馬場さんは「焼きサバおじさん」の異名をお持ちです。

「もともと焼きサバは、敦賀や小浜のもので、北国街道を通って運ばれてきたものを、湖北

湖北の味ってこんな味です

バラエティに富んだ四季の味覚

伊吹の峰が 白銀に輝く頃

……冬の味……

鴨すき

長浜の初春は益梅展で幕を開ける。伊吹の峰が白銀に輝き、びわ湖から吹きつける風が肌を刺す湖北の初春、湖岸に近い明治の迎賓館・慶雲館には、ふくいくとした梅の香りが漂う。益梅展を鑑賞したあと、鴨すきを囲んでお酒を酌み交わすというのが、長浜の冬の最高のぜいたく。

長浜で、鴨料理を専門に商いを始めたのが鳥屋新兵衛。長浜駅に近い「鳥新」は、鴨すきの老舗だが、いまでは湖北のホテル、料理店などどこでも食べられる湖北の冬の名物になっている。

フナの子造り

冬のフナはとりわけ美味しい。脂が乗り切つて、腹に子をいっぱい持った寒フナは最高だ。湖北では、寒フナを削いで刺身にし、黄色の小さな卵の粒をまぶして食べる。フナの生臭さは、まったく気にならない上に、淡白な味



イサザ豆

冬のびわ湖は寒風が肌を刺す。凍つくような寒さが身にしみる早朝、まだ暗いうちからイサザ魚は行われる。イサザは、昼は水深五十メートル付近に群れをなして棲み、夜になると水面近くまで浮上してくる。それを早朝、竹生島あたりの沖にでて網を引いてとるわけだ。

体長五センチほどの小さな魚だが、体のわりに頭と口が大きく目が飛び出していて、ちょっと目にはグロテスクでうまそうに見えない。しかし、これを大豆といっしょに甘味を加えて、身をひきしめるように炊きあげると美味しい。

湖北町屋上あたりでは、漁師町ならではのイサザのすき焼きがある。獲れたてのイサザをネギといっしょに汁に入れ、醤油と酒で味をつける。好みに応じて季節の野菜を入れてもよい。肉のすき焼きと違って、さっぱりとした淡白な味だ。

本モロコ

本モロコは冬が旬。腹に子を持ち、身がひきまわって骨がやわらかくなる。だから、湖北の正月の味といえば本モロコになる。串に刺して素焼きにしたり、二杯酢につけたり、あるいはうま煮にしたりして祝いの膳を飾る。最近は魚獲量が減って、地元でもなかなか手に入らない高級魚だ。

似た魚にヒガイがある。魚へんに皇と書いてヒガイと読む。明治天皇がびわ湖疏水の開通式にご臨席の際、昼食に献上されたヒガイをたいそう好まれ、それ以来宮中に送られることになったという魚。ヒガイに鯉の字が当てられるようになったのは、それからだという。しかし、本モロコだけは庶民の味であつてほしい。

春祭りの音が 聞こえる頃

……春の味……

でんがく

湖北の春の食べものとして忘れてはならないのが、でんがく。春の木の芽でんがくは、花見でんがくとも、まつりでんがくともいう。末広がり切った豆腐に竹ぐしを刺して、炭火でいったん焼いたあと、木の芽をすり込んだ味噌を上下につけ、もう一度焼く。香ばしい味噌と豆腐の味に木の芽の香りは、湖北の春の代表的な味だ。

豆腐は「畑の肉」という別名がある大豆を原料にしており、湖北のような内陸部では昔から貴重なタンパク源。湖北の春のまつりには、必ずでんがくが出てくる。地元の豆腐屋さんは、どこでも仕出し料理としてでんがくを焼いているが、長浜の街には、でんがく専

門のお店もある。大通寺の近くにある「魚重」と「紀国屋」がそれ。小さい頃、お年寄りに連れられて大通寺にお参りしたあと、このお店ででんがくの味を覚えたという人も多い。

草もち(ヨモギだんご)

春まつりの頃になると、田圃の畦にヨモギがいっせいに芽を出す。草もちは、もち米を蒸してすりつぶしたところへ、ゆがいたヨモギをまぜて、なかにアンコを入れたもので、ヨモギだんごともいう。

ひと昔前までは、どこの家でも春になるとヨモギだんごをつくっていた。これは、いつもおばあさんの仕事だ。小さなウスに湯気が上がったもち米を入れて、棒状の杵で根気よく餅をこねる。おばあさんがつき上がった餅のかたまりを掴むと、握った手の中から小さな餅になって出てくる。その鮮やかな手つきに感心しながら、自分たちも思いおもいの草もちをつくる。

いまは、長浜でもお店の草もちを食べることが多い。北国街道沿いの「吉川屋」や「松翁堂」などは代表的なお店。

切り干し大根

冬の陽だまりのなかで、農家の軒先に並べられる大根の千切り。陽の光りと寒風で乾燥させた切り干し大根は、油揚げなどといっしょに炊くことが多い。しこしこ歯ざわりのよい切り干し大根を口にすると、一冬を越して

自然な甘味を増した大根の味に、なんとなく春を感じるものだ。

油揚げの代わりに、厚揚げや里いも、にんじん、はんぺんなどを入れることもある。ひなびた味わいは地味ではあるが、昔ながらの湖北のなつかしいお惣菜として人気がある。

山菜

春、野山には、いっせいに山野草が芽を吹く。イタドリ、フキノトウ、ワラビ、ゼンマイ、ヤマウドなど、春は山菜のシーズンである。湖北の野山にも、家族連れが繰り出し、山菜採りを楽しむ。

山菜料理のコツは、できるだけ自然に近い状態で調理すること。特有のほろにがさや渋味、アクの強さに春の味を感じる。これがほんとうの自然食品。いかにも健康的だ。

昔、平家の落ち武者が住みついたという奥伊吹の甲津原は山菜の宝庫だが、ここには根曲がり竹という珍味がある。ヤマザサの根元に出る小さなタケノコで、皮をはぐと、うす緑のつやつやした身が出てくる。これを炭火で焼いて、味噌をつけて食べる。

木之本町の杉野谷にあるただ一軒の旅館、長治庵でも、山菜が名物。一年中食べられるよう、旅館の奥さんが春採れた山菜を塩づけにして、保存しておく。水で塩出しすれば、採れたての新鮮な味がいつでも味わえる。特にイタドリやフキノトウのゴマあえは、お酒のおつまみに最適である。

