

棕の道草 第4回

「ふるさとの食卓から～荒布（あらめ）・飛魚（あご）・鮑（あわび）～」

水原節子

10連休を利用して、ふるさと隠岐の島（島根県）に帰ってきました。体調が優れない母に代わって食事の支度をするつもりでしたが、親戚や近所の人が次から次へとおかずを持ってきてくれたので、私は特に何もしなくても、生まれた土地のパワーをしっかりと体に摂り込むことができました。

◇干されある荒布の艶に黙しけり 飯島晴子

荒布（あらめ）の旬は4月から6月。岸壁や埠頭では、黒々と広々と干されているあらめをみることができます。天日干ししたあらめは、鹿尾菜（ひじき）と同じように、炒め煮にさせていただきます。幅広で肉厚で弾力があり柔らかい「隠岐あらめ」。炒め煮だけでご飯2杯はイケます。私は18歳で上京するまで、ひじきを見たことも食べたこともありませんでした。

◇飛魚は風の魚透きとほりけり 今井杏太郎

飛魚（あご）の旬は6月から7月。島根県の県魚で、すり身にして焼き上げた竹輪「あご野焼き」は、県の特産物です。飛魚は刺身や焼いて食べても美味しいですが、甘辛く味つけた卵巣の煮つけは特にご飯がすすみます。また、飛魚の身と小骨だけにして乾燥させた隠岐の「あごだし」は、みそ汁、そうめん、煮物、雑煮等の出汁として使われます。今や高級品となってしまいましたが、子どもの頃は、香ばしい「あごだし」をそのままポリポリ食べていました。飛魚は夏を告げる魚と言われているそうです。きらめきながら海を疾走する飛魚の姿を見ると、私も飛魚になって一緒に海を跳ねているようで、心が弾みます。

◇歯が抜かれもう鮑などつかまれず 加藤楸邨

鮑（あわび）の旬は7月から8月。隠岐で主に採れるのは大きなクロアワビです。我が家では、鮑の殻を外すのは父の役目。まだ生きている鮑の身と殻の間に包丁を差し込み、殻の底面に沿って身を切り離す…父の手がすべりそうで、見ている私はかなりハラハラしてしまいます。刺身、ステーキ、酒蒸し等でいただきますが、口中に海が広がるような刺身が最も好きで、日本酒によく合います。新鮮な鮑はコリコリしています。いつまでも鮑の刺身を美味しくいただけるよう、くれぐれも歯を大切にしようと思います。