

鰯の思い出 その二

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

天

王の鎌田和子さんと広瀬昭子さんは共に昭和9年生まれの同い年で大の仲良しです。鰯の食にまつわる話をお聞きしました。

忘れられない鰯の味。今はあんな魚、手に入らねものな

鎌

田 子どもの頃は兄と一緒に置き針を仕掛けてウナギを捕るのも遊びのひとつでした。大きいものは太くて長さは1尺近く。子どもの頃はこんな大物はつかむのも大変だったけど、大人になってからはけっこう料理したもんですよ。

普通のまな板を2枚並べてもはみ出る大きさだし、元気がよくて暴れるものだから、ウナギ屋さんのように目打ちしてからさばくなんて無理。まずは新聞紙に包んでその辺に放り投げておく。少々弱った頃にまな板の上に乗せ、新聞紙ごと食べやすい長さにぶつ切りにして、それから開く。脂が乗り過ぎているので蒸かして脂を抜いてから素焼きにします。大きいカメにかば焼きのタレを作って入れておいて、その中に素焼きのウナギをどんどんぶち込む。食べる時はタレから引き揚げて、温めてから食べたもんですよ。タレがしつかり浸み込んで、それはもう美味しかった。涼しい時期はけっこう長持ちするので保存食になったもんです。広瀬 私の家は漁師じゃなかったけど、鰯の魚はよく食べた。特に好きだったのはグンジ(ハゼ)とシロメ。20センチ近くもある大きなグンジはヤフシ(八節)グンジって呼ばれ、食べごたえはあるし味も格別でし

た。焼きたてを食べるのも美味しかったけど、素焼きにして弁慶に刺しておいたものを味噌かやきにするのも美味しかった。今も時々グンジを食べたいと思っても、あんな立派なグンジは手に入らないし、小さいグンジでもけっこういい値段がするのでびつくりです(笑)。

秋のシロメで作った飯寿しの味も忘れられません。私個人としてはハタハタ寿しよりも好きですね。そうそう、春のボラは立派な卵を抱えていたのでカラスミを作りました。主人は酒飲みでカラスミは大好物。大きいメスのボラが手に入った時はよく作ったもんです。上手にできた時は主人に誉められてねえ。自分で言うのも何ですが、当時私が作ったような大きくて立派なカラスミはデパートでもお目にかかったことはありません(笑)。



大ウナギは本堂にある大きなリンをたたくこの棒くらいのは太さはあったと思うなあ。まず大きかったよ

鎌田和子さん

ボラのお腹もこう太かったからできたカラスミも厚くて大きかったね

広瀬昭子さん