

山里の自然の中で暮らす

津市の西部、素朴で美しい山里が残る美杉町。下之川地区に暮らす坂本幸さん(70)を訪ねた。山裾にある自宅は築130年の古民家で、ひんやりした土間の天井には煤けて黒光りした太い梁。「おくどさん」(釜戸)も現役で、山の地下水を引き、風呂は毎日薪で炊く。家族3人で、まちは失われつつある、懐かしく日本らしい暮らしを日常としている。

幸さんが鳥取県から美杉の農家に嫁いできたのは42年前。里に伝わる伝説や歴史に惹かれ、みずから昔話を丹念に収集し、村の広報紙に連載するようになった。「ちょうど『日本昔ばなし』というアニメが人気で。子どもたちに、地元にも面白いものがあることを知ってほしくてね」と幸さん。そしてそれをきっかけに美杉の美しい自然と歴史ある文化に深く触れ「後世に伝えたい」とさまざまな活動に取り組みようになった。地元ならではの郷土料理「味噌ごんぼ」を商品化したこともそのひとつだ。

秘伝の伝統食「味噌ごんぼ」

「味噌ごんぼ」は柔らかく蒸したゴボウに、特製の調味みそで味付けした料理で、下之川で500年以上受け継がれてきた伝統食だ。2月11日、仲山神社で五穀豊穡、子孫繁栄を願う「ごんぼ祭り」が行われると、普段は静かな山里が活気に包まれる。「味噌ごんぼ」は神事の終了後、頭屋での酒宴の席で饗される。下之川には10の集落があり、昭和50年代までは、各地区の頭屋で酒宴が催されたが、最近では過疎・

高齢化が進み、ふるまいを行う地区は減りつつある。「歴史ある風土の食を守りたい」という一心から、平成元年頃、幸さんは「味噌ごんぼ」の商品化をはじめた。現在、製造販売しているところは数軒あるが、坂本さんは添加物を一切使わない、ごぼう本来の味をいかすことに重きをおいている。たとえば、ごぼうはアクを取るために一晩水にさらす方法もあるが、幸さんはさっと洗う程度。ごぼうのアクの成分は栄養価が高く腸に効くからだ。また砂糖を控えめにして、甘味の代わりに、自家製の米飴を入れるなど、身体に負荷のない作り方にこだわっている。

もっちりと柔らかい「干し大根のステーキ」

美杉の奥深さを知るにつれ「村を大切にしたい」という思いが一層強まっていった幸さん。昭和60年代、川の上流にゴルフ場の建設話が持ち上がったときにはすでに遅かったものの、後年、近くに持ち上がった2か所のゴルフ場の話は地域の人たちとともに廃案に追い込んだこともあった。そしてそれを機に、無農薬農業を始めるようになった。

手間暇惜しまず工夫することが好きな性分もあり、季節ごとにとれる野菜を大切に生かすために、さまざまな保存食・加工食品づくりを楽しむようになった。その1つが「干し大根」だ。今回教えてもらったのは、干し大根のステーキ。一口食べると、大根の旨みがジュワツと口いっぱいにあふれた。干すことで甘みが増し、とちゅうで一度蒸すことでもっちりとした食感ができあがるという。昔ながらの智慧と幸さんならではのアイデアが生きた一品だ。大根の素朴でやさしい甘みは、自然とともにある暮らしの中で、本来の食の姿を思い出させてくれるようだった。



津市美杉町の「味噌ごんぼ」「干し大根のステーキ」

文・イラスト/中川絵美子

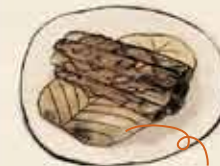
「味噌ごんぼ」の作り方

- 1 ワラシブがすっと通るくらいの柔らかさになるまで、ごぼうを蒸す。
「蒸す」ことでごぼうの栄養素や旨み、香りが生きる



☆強壮作用があるゴボウは子孫繁栄のお祭りにふさわしいとされた。

- 2 ゴボウを常温になるまで冷まし、みそを塗りこむ。
☆調味みそは、3日以上熟成させ、味をなじませたものを使う。



- 3 味がなじんだらできあがり。

おまつりの時はホウ葉を下にしく。

調味みそのなかみ 配分は秘密

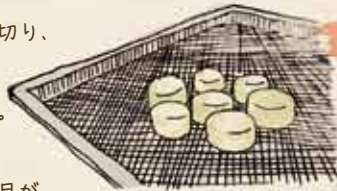
☆味は山椒と唐辛子の2種類

- 砂糖(米飴)
- みりん
- 酒
- 醤油
- みそ
- 山椒または唐辛子



「干し大根のステーキ」の作り方

- 1 大根を5cmに切り、3日干して、一度蒸し、また3日干す。



- 2 たっぶりのごま油で焦げ目がつくくらいに焼く。ジューと良い音、良い匂い。



- 3 味付けは、ゆずみそ・わさびしょうゆ・しょうが醤油などお好みで。



坂本さん手作りの保存食は、あか横丁「味の館」(伊勢市)、道の駅美杉(津市)、みえご縁市場(津市)ほかで販売中。



高野山で精進料理を学んだ経験もある幸さん。取材にうかがった際、ごちそうしていただいた屋敷には、カンゾウの酢みそ和え、クワイモの酢漬け、ショウガの佃煮、ごま豆腐など土地の恵みが丁寧に調理された品々が並んでいた。

■問合せ先 坂本屋
津市美杉町下之川 5056 TEL 059-276-0937