

深島食彩(ゼンゴ)こぼれ話

八月六日 深島・屋形島

島めぐりに参加して

高司 良 恵

(会員 佐伯市宇山)

昼休み、深島のお年寄りの方と、親しく話し合う機会を得た。今日は、ゼンゴが大漁だったということで、バケツ一杯サイをもらったので、三人のおばあさんが集まって、山からパイプで水を引いた大きなポリ桶の前で、ゼンゴを洗っていた。

※サイは、網元が大漁のとき、無料で村人にお裾分け
すること、蒲江・米水津・鶴見でも、サイもらい
の風習があった。

―そこで、ゼンゴの料理法を聞いてみた―

その① 生で手開きをして食べる。ネギ・しょうがなど

ワサビで、刺身にして食べる。

その②

酢漬けにする。手開きをして塩を振り、冷蔵庫に入れておき、食べる前に酢を入れて、骨を抜き、好みの味をつけたり、人參・玉ねぎを入れてもおいしい。

その③

あじ寿司。深島の伝統として一匹そのままの姿を使い、あじは背割にして酢飯を詰めて、しそは使わないとのことだった。

その④

ゼンゴの干し。天気の良い日は背割をして、塩を振り、天日で干し、焼いて食する。とても簡単にできる。

その⑤

すり身。ゼンゴの荒骨を取って調味料を加え、すり身にする。調味料がそれぞれの家の味の決め手となる。

その⑥

ゼンゴのフライ。魚の形を残し、手開きをして

骨を取り、塩・こしようにで味付けをし、パン粉をつけてフライにする。⑤⑥は保存できるし、すり身と野菜を混ぜると魚ロッケにもなる。

その⑦ ミリン干し。天気の良い日に、醤油・調味料を加え、胡麻をふりかけて天日に干す。

「ねえさん、ちよつと冷蔵庫を見たら」ということで、炊事場に行つて、冷蔵庫の中を見させてもらった。ゼンゴのフライ・野菜の入った酢漬け・すり身が、タッパに入れて保存食として作られていた。「今日は、町から息子達が帰るからなあ」と、ぼつりとひとり言をもらしたのを聞いて、なんだか心温まる思いがして、涙がにじんだ。

そして、わざわざ物置にあるモーター付のすり身の機械を出して、説明をしてくれた。

深島ではその外、味噌作りをしているとのことで、七人で始めたが、高齢化が進み、亡くなった方もいて、現在は四人で作っているとのことで、浜の近くの広場に工

場があるので行つてみた。

かまどがあり、燃料は薪であるが、薪が少なく、苦慮しているとのことだった。味噌の原料は、蒲江の方で仕入れるので、運賃が高いとこぼしていた。今、人不足・販路・経費を考えると、大変だと話してくれた。「深島白みそ」として販売、一キログラム五百円で売っている。

今日は、思わぬ方と出会い、気安くいろいろと話をしたり、見せていただくことができた。ゼンゴ料理にしても工夫され、島の伝統料理として、保存食としても作られているし、島全体が一族のように共存している姿が、食の中でも伺える。

島で留守を預かる父や母も年を重ね、久方振りに帰郷する子ども達に、美味しい島の料理を作つて話し合う姿を想像しながら、やっぱり深島は最高のふるさとだと自負する話が聞こえてくる気がした。

