

ふるさとの食べ物を訪ねて



平戸藩の天保15(1844)年の文書「御領分中名物集」には、現佐世保市域の特産物として、佐世保地区の葛粉、相浦地区の米、伊勢エビ、白魚、鮎、大野地区知見寺の鵜、早岐地区の焼酎、同地区権常寺の蓮などが挙げられています。

また、昭和47年に書かれた「市制70周年を懐古した」消え行く佐世保の味(談林14号)には、佐世保に伝わる食べ物が紹介されています。

魚料理では、伊勢エビのみそ汁、小鯛の浜焼、焼鰯、黒魚めじな(の皮、各種刺し身、ハゼの煮こり、鯛の茶漬けなど。海藻や山菜などを使ったものとしては、塩辛類、ところてんめのは(わかめ)、葛掛け、つわぶぎ、山椒の佃煮などが挙げられています。このほか、もろぶたずしや、けいらん饅頭などの菓子類もあります。

今回は、これらふるさとの味の中から、佐賀地方の影響を受けた昆布巻きと、平戸藩時代から伝わるもろぶたずしを柚木地区の「ゆずの会」の皆さんに作っていただきました。このほか、海の香りのする伊勢エビのみそ汁や、佐世保の各地に古くから伝わる菓子類もご紹介します。

サバの昆布巻き



佐賀地方の食べ物は、菓子類や、野菜・山菜料理、魚貝類を使った料理のほか、餅、団子、雑炊(ずしー)など多くのものが佐世保に影響を与えています。

魚貝類では、「鮎のこぐい」があり

ます。これは、鮎の昆布巻きのことです。こぐいの語源は煮こり(魚などの煮汁が冷めて固まったもの)がなまったものだといわれます。

鮎のこぐいの作り方は、鮎を丸ごと昆布で巻き、鍋の底にコンニャクやダイコンなどの輪切りを並べ、その上に鮎の昆布巻きを載せ、一昼夜とる火で煮ます。

海の幸に恵まれた佐世保では、鮎がサバ(イワシ)になり、調理法も変わっていったようです。

サバの昆布巻きの作り方は左のとおりです。

【材料60本分】

塩サバ(またはイワシ) 300g、野菜昆布 120g(6本)、かんぴょう1~2袋、だし汁適量(材料が隠れるくらい)、砂糖130g、酒大さじ2、しょう油120cc、酢大さじ2、唐辛子1~2本

【作り方】

昆布は1時間ほど水につけて柔らかくしておく。かんぴょうは塩もみの後水洗いをして柔らかくしておく。

塩さは2cm幅に切る。

戻した昆布を20cmの長さに切り、塩サバを一切れずつ巻き、かんぴょうで結ぶ。魚の臭みを抜くために、昆布巻きを一度ゆで、ゆで汁は捨てる(ゆでこぼす)。昆布巻きを並べた鍋に、だし汁(昆布とかつおぶし)を昆布巻きが隠れるくらい入れる。

調味料を加え、落としぶたをして中火で1時間ほど煮る(途中火を止め、20分ほど休ませてから再度火を入れると味がよくしみる)。

もろぶたずし



すしめしの上に具を載せる 具の上にすしめしを載せる 錦糸卵などで飾り付け

戦国時代、平戸松浦家の台所を預かる人が城にこもった殿様に差し上げた食事が、もろぶたずしの始まりだと伝えられています。日持ちが良く、栄養も豊富な料理として、客をもてなす際の最高の食べ物とさ

れていました。以来、祝いの膳には付き物の料理として、一般にも普及していきましました。

柚木地区では、祭りや結婚式、子ども節句のほか、農作業が一段落したときなどにも作られています。すしめし、具、すしめしと段々に詰

めるので、具の味がすしめし一面に染み込んでおいしい上に、切り口が美しいことが特徴です。特に、春先から夏にかけてがおいしい季節です。

料理法の特徴と注意点

ゆずの会代表の久野タケさんは、すしめしを押しときの要領を「1段目のすしめしは広げるだけで押し付けず、全体に具をまぶした後の2段目のすしめしを強く押し付けると、すしめしと具が離れにくく、すしを切ったときに崩れにくい」と話してくれました。

うるち米にもち米を混ぜるのは、仕上がりのつやを出すためと、翌日になっても形が崩れず、乾燥しにくくするためだそうです。

旧大村藩地域に伝わる大村ずしともろぶたずしの違いは、大村ずしはすしめしの上に具を広げ、その上に錦糸卵などを全体に飾るのに対して、もろぶたずしは、飾りを全体に散らさず、それぞれの角ずしの中央に置きます。

日持ちの良いすしと旬の食材の組み合わせが魅力の料理です。

【材料10人分】

米:うるち米1.2kg、もち米300g、だし昆布10cm、酒0.8合(144cc)、ミリン0.2合(36cc)、米と同量の水
 合わせ酢:酢1合(180cc)、砂糖300g、塩20g、ミリン少々
 具の野菜など:ごぼう200g、ニンジン50g、干しシイタケ200g、かんぴょう50g、干ダイコン200g、たけのこ100g、ちくわ2本、あじ中4尾、だし汁4カップ、薄口しょうゆ1カップ、砂糖60g、酒大さじ2杯、(野菜は季節によって異なります)
 錦糸卵など:卵3個、でんぷ、パセリ

【作り方】

米は洗った後20分間おく。炊き上がった後10分間むらす。合わせ酢を沸騰させておく。

具の野菜は刻み、調味料を加えだし汁で煮た後冷ます。アジを素焼きにしてほぐす。

むらしたご飯の上に、合わせ酢をむらなくかけ、10分間おく。その後ほぐして、少し冷ます。

すしめしを2等分してもろぶたに広げる。次に具をのせ、その上に残りのすしめしを広げ、上から全体に強く押し付ける。錦糸卵、でんぷ、パセリを載せて飾り付け、定規をあてて5cm角に切る。