

2010年6月20日号

[Twitter](#) | [はてな](#)

よみがえれ! 江戸東京・伝統野菜

第13回 つまもの③ 鮎たで

(取材/細川 奈津美)



功さん自慢の鮎たで畑が一面に広がる

「清流の女王」と呼ばれる鮎の塩焼きに添えられる「たで酢」。このたで酢は、鮎たでの生葉をすりおろし、塩・酢などで和えたものだ。香魚とも呼ばれる鮎の持ち味を損なわず、しかもその風味を引き立たせる、日本独自の食文化である。

足立区・鹿浜の農家、鹿浜功さんは鮎たで栽培のベテラン。戦後まもなく栽培を始めた。「足立区はツマものの発祥地で、うちでも大葉や花穂、浅月などを手広くやっていました。」

ところが30年ほど前に種が地方へ流れ、大量生産されるようになってしまった」と鹿浜さん。そこで狭いところでも収入が得られる鮎たでを主に栽培するようになったという。

鮎たでの栽培期間は3月から9月。鮎が「落ち鮎」となるころまでの期間限定のツマものだ。長さ10センチほどの鮎たでを10～12本で1束にし、いちご用のパックに20束入れて毎日築地市場へ出荷する。最盛期には1日80パックが出るという。「乾燥に弱く、水撒きがかかせない。たで食う虫も好き好きと言いますが、虫もつきやすいんです（笑）」

翌年に蒔く種は秋に収穫し、鹿浜さん独自の 방법으로保管する。「ツマものは、あってもなくてもよいもの。景気に一番左右されます」と話すのは功さんの後継者、徳雄さん。



収穫の長さは10センチほど。後継者の徳雄さんも手伝う。

葉をかじってみると唐辛子の「ピリッ」と、わさびの「ツン」が重なったような辛さ

最近では料理屋の板前でさえ鮎たでを知らないという。「鮎たでの栽培農家もここ数年で激減しました。それでも手間隙をかけてやればやるほど立派に育つ。農業って本当におもしろいんです」と徳雄さん。取材日は五月晴れ。手塩にかけて育てられた収穫前の鮎ただが、鮮やかな緑色の葉を広げ、今か今かと出番を待ち望んでいた。