

唐墨から大根ワールドへ



日本三大珍味の雲丹うんたん、海鼠腸このりわた、唐墨からすみはい

ずれも原料を塩漬けしてから熟成させたもの。でもボラの卵巣を用いる唐墨だけは乾燥という工程が加わる。天日干しが最高とされ、作り手のセンスが味を左右する。陽の当て方や裏返すタイミングが重要なのである。

橋本いさ子さんはこれの手練れだ。熊野灘に面した三重県尾鷲市の魚商「はし佐商店」のおかみさんで、秋になると鮮魚は「主人や娘さんに任せ、唐墨作りに邁進し、屋上を唐墨で埋めつくす。長崎に負けじと紀伊半島沿岸でも唐墨は作られている。「はし佐」は先代が製造を始め、彼女が技を磨いて尾鷲の宝にした。

寒中、この唐墨が届いた。「はし佐」は格別に立派な卵巣を吟味しているから左右一対のそれは威風堂々とし、艶光りする鼈甲色が見事。スライスして舌にのせると、日光で凝縮した潮の風味がなまめかしく広がり、魔味が押し寄せてきた。即座にお酒の用意をしたが、もう一つ、急いで大根を薄切りにした。唐墨は炙った餅で包んで素敵だが、大根にのせてもおつ。清らかな大根で唐墨の濃厚さが際立ち、しゃきつ

ねつとりの食感の対比も素敵なのだ。

この日、わたしは大根大尽だった。伝統大蔵大根、三浦大根、源助大根、聖護院大根の4種。大蔵大根は前日に取材先で入手し、他はスーパーで買った。冬は通常の青首以外の伝統品種が並ぶことがあり、機を逸すると次は出るかわからないので購入しておいたのだ。

大根には練馬大根に代表される主に漬け物用と料理向きがあり、先のはすべて後者。煮物、おでんにはもちろん最高だが、なますなどの生食にもよく、そのため唐墨の引き立て役にはうってつけ。

奈良時代に日本へ伝わった大根は江戸開府後、練馬大根などが誕生。参勤交代で種は各地へ伝播し、固有の品種が誕生。改良が進み、1970年代からは青首の耐病総太り系に席捲された。

だが江戸東京野菜活動をはじめとする伝統野菜見直しの機運が全国規模になり、消えかけていた大根も各地で復活。前述の神奈川の三浦大根、石川の源助大根、京都の聖護院大根などの有名品種は首都圏にも出荷されるようになった。

三浦大根は三浦半島特産で練馬大根と

地大根の交雑で生まれ、下膨れの大きな体を持つ。緻密でなめらかな肉質で、歯切れもよく、煮物にするとだしが組織に分け入るように染み、それを貯えた煮上がりは豊満そのもの。根強い人気のゆえんだ。

源助大根は加賀野菜の代表。尾張の宮重系と練馬の血を引く地元在来種の自然交雑から誕生し、短かい円筒形で、白い肌は肌理細やか。金沢ではおでん、身欠きにしんとの大根ずしに用いられ、生で食べてもいい。

聖護院大根は名前どおり京都の左京区聖護院生まれ。かぶらと見まがう大きな球形だが、尾張から伝わった宮重大根が京の気候風土に適應して丸くなったもの。煮崩れしないので煮物やおでんに適し、漬け物もおいしい。

これらに比べ、伝統大蔵大根の知名度はまだまだかもしれない。だが都民はもっと認識し、自慢すべき美味な大根である。なにしろ畑は渋谷から電車に乗れば至近の用賀駅周辺で、世田谷美術館も栽培エリアのうち。世田谷区の住宅地で作られている都市型野菜の典型なのだ。

江戸時代に豊多摩郡(現杉並区辺り)で練馬大根系の練馬秋づまり大根が導入され、作られたのが始まり。先端(尻)が丸く詰まっている白首大根で、世田谷区大蔵に伝わり、大蔵大根になった。多摩川の北側に位置するこの辺は黒ボクで耕土が深く、栽培適地だったのだ。

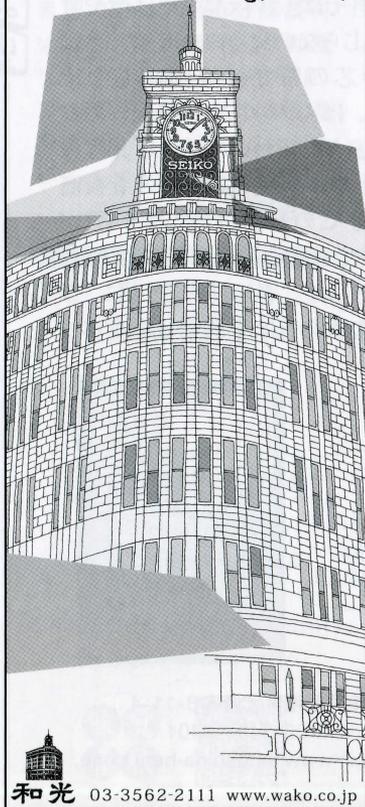
そして味染みがいいので特におでん大根として親しまれたが、ご多分に洩れず青首の普及につれ幻の味になっていく。だが世田谷の農家は地域の宝を守ろうと団結し、平成9年(1997)から本腰を入れ、また江戸東京野菜の認定も受け、現在は19軒が生産し、各自の庭先で直売している。そのリーダー格の瀬田5丁目の大塚信美さんから分けていただいた一本が今、うちにある大根だ。

さて、これら4種の大根スライスに唐墨をのせて、次々味わった。しよりしより、さくつなどと大根の食感や甘さに微妙な違いはあれど、どれも爽やかな美味。でも一番は大蔵大根かな……江戸っ子のわたしとしては当然の選択だろう。

(フードジャーナリスト・食文化研究者)

WAKO

であいましょう



みなおそう季節の味覚

味覚春秋

3

