

保存や加工の知恵

漬

農家の食卓には、人々の知恵と工夫が溢れています。旬の旨味を、より美味しく、より長く楽しみたい。そうした思いから、様々な保存法や加工法が伝えられてきました。

漬物はその代表格と言えます。地域に伝わる伝統的な食べ方でありながら、塩加減ひとつとっても、どの家庭も違っていています。母から子へと受け継がれてきた、その家の味が最も表れる食べ物なのかもしれません。

どぶ漬けから古漬けへ

写真左：小白井きゅうりのどぶ漬け 写真右：古漬け（川前町小白井）

三和町、川前町に昔から伝わる「どぶ漬け」は、塩ではなく塩水（湯）で漬けるこの地方独特のキュウリの漬物です。夏に次々と実をつけるキュウリを収穫し、塩加減を調整しながら、足しては漬け、足しては漬けを繰り返すことで、長期間にわたり食することができます。長期間にわたり漬けつづけて保存されたものを「古漬け」といい、地域の人々に愛され続けてきた郷土料理の一つです。

「どぶ漬け」の意味は、漬ける際に塩水をどぶどぶと注ぐ様子や、キュウリを足す時の『どぶっ』という音など諸説があります。他の地区では「どぶろく」を作る際の酒粕で野菜を漬け込んだものが「どぶ漬け」だと言う人もいて、本当のところは不明です。





味噌漬け

写真上：野菜の味噌漬け（田人町荷路夫） 写真下：山うどの味噌漬け（渡辺町泉田）

味噌漬けは、野菜を刻んで一旦塩漬けにし、程よく水分がぬけた後に味噌に漬けこみます。そのため比較的塩分はきつめですが、香りや味の強い在来作物と味噌の相性は抜群です。

田人町の味噌漬けは、味噌から手作りされています。なたまめやミョウガ、唐辛子など、在来の作物を含む約10種類の野菜が入っています。

渡辺町では山うどが沢山採れた時に味噌漬けにしておきます。山うどは、ややアクが強いいため、長く漬けると色が黒くなってしまいますが、ウド特有の香りや旨味が、味噌に漬け込むことによって一層際立つ逸品です。

酢漬け

写真：ラッキョウの甘酢漬け（勿来町酒井）

収穫したてのラッキョウを、新鮮なうちに多めの酢と砂糖で漬け込む「ラッキョウの甘酢漬け」は、疲労回復に効果があり、心臓の薬になるなど、昔から健康食品としての評価が高く、市内でも多くの家庭でラッキョウが栽培され、甘酢に漬けて保存食として用いられてきました。「小粒のラッキョウの下処理には時間がかかるけど、自分で漬けたものが一番美味しい」と、栽培も甘酢漬けも毎年欠かさず続けている人達があります。



1 ラッキョウの茎と根を包丁で切り落とします。根を切り落とし過ぎないのがポイントです。



2 ネットに入れて、流水で揉み洗います。



3 残った外側の薄い皮を、手作業で丁寧に剥きます。



4 酢と砂糖で漬け込みます。甘味、酸味は味をみながらお好みで。上の写真は1年漬けたもの。

ぬか漬け

写真：根室きゅうりのぬか漬け（田人町荷路夫）

田人町の根室地区で、長年、地這い栽培により育てられてきた「根室きゅうり」は、太さ5cm、長さ20cm以上に育っても実が硬いということがありません。栽培者宅では、大きく実ったキュウリは朝のうちに収穫され、食べる分やご近所に配る分を除いたら、あとは大概ぬか床に収められます。夏の強い日差しの中、農作業を終えて食べるきゅうりのぬか漬けは、みずみずしい食感とほどよい塩加減で、疲れた体を癒す食べ物です。

