

アカハラ 只見町の郷土料理

昨年暮れ、いつも行く只見の物産を扱っているお店に立ち寄ったら、珍しく赤い筋がひときわ鮮やかで、綺麗なアカハラが目にとまった。只見でアカハラと言って、真っ先に思い浮かべるのは、なんといっても郷土料理のお平(オヒラ)、そして飯鮓(イズシ)だろう。

通称、アカハラと呼ばれるハヤは春先、ブナの芽が芽吹く頃、産卵期となるが、その時期が、お腹の筋が一番赤く鮮やかになるそうだ。それを捕り、小さめのアカハラは池で成長させ、はらわたを取り、串にさして炭火で焼き、マルと呼ばれる藁を束にした筒に挿し、乾燥させて、保存しておく。お平は、このアカハラでたっぷりの出汁を採り、大きめにそれぞれの形に切り揃えた、結び昆布、ゴボウ、長芋、マイタケ、厚揚げを順次煮つけ、醤油や酒などで味をつけ、一番上にアカハラを載せ、一晩おいて味をしみこませ、再度、火を通し、平碗に盛り付ける。海のもの、山のものを上手に取り入れ、それぞれがよい味を出し、また、栄養バランスも整った、昔ながらの大地ご馳走だ。年取りの日の、年神様にお供えするお膳には必ず付いたし、新しい着物に着替えた家族もまた同じものを頂いた。祝言の日の祝い膳、法事などのお悔やみの膳と言った、物日の膳には何時もお平がついていた。

昔のお平は、天然のマイタケ、自家製の厚揚げ、それにゴボウも長芋も土地のものだったから、今よりはずっと美味しく感じていた気がする。

アカハラの飯鮓もまた、只見の古くから伝わる伝統食だ。

義父はアカハラの飯鮓が大好きで、いつも

「これさえあれば、何にもいらねえ」

と言って義母の作った飯鮓を美味しそうに食べていた、そして義母もまた、そんな夫の好みに合わせて、上手に漬けていた。

遅くとも六月頃までに手に入れたアカハラは、腹を裂き、はらわたを取り出し、血が残らないように丁寧に洗う。義母は外にある水道で洗っていたが、必ず誰かがそばにいて、ハエが来るのを防いだり等のテコを務めていた。因みにこのはらわたの塩漬は、「なっちもの」と言われて、胃の弱い人の特効薬にもなる。洗ったアカハラは強めの塩漬にして、しっかり重しを載せ、キツケをする。一週間か十日ぐらいで、水が上がったら、ぴったりと薄くなったアカハラの塩を抜き、もう一度丁寧に洗う。焼いて食べてみて「うまいな」と思えるぐらいの塩加減がいい。ひとつひとつ丁寧に拭いて、炊いたご飯に、山椒の葉、足りなかったら塩を混ぜ、大きめのアカハラには、このご飯をおなかに詰める。楕円形の専用の鮓桶の底に、笹の葉を敷き詰め、ご飯とアカハラを交互にきっちりと漬け込み、本漬けとなる。最後にまた、笹の葉を敷き詰めた後、鮓桶の回りに、空気が入らないように、また重しが安定するように、藁で三つ編みにした縄(ミツクデ)で覆い、今度もしっかりと重しをし、清潔な涼しいところで保存する。ミツクデを用意し、重しをするのはいつも、義父の役目だった。

年取りの日に、この鮓桶を開けるのが、我が家の一大イベントだ。夏に漬けて、数か月過ぎた桶の中には、濁った水(ウカリ)が上がっている。時々取り除いてはいても、お世辞にもいい匂いとは言えなかったし、重しを取りのけるだけでも一仕事だった。それでも正月らしい大きめの皿に盛られた、真っ白なご飯と緑の山椒の葉、赤い腹のアカハラの飯鮓は、見た目も美しく、何よりのご馳走に見えた。

琵琶湖のフナ鮓と同じぐらいに古くからあるといわれ、只見の大事な伝統食であるアカハラの飯鮓は、昔(昭和51年代)、鮎のポツリヌス菌による死亡事故のため、作ることに、食べることに、人に食べさせることもできなくなって久しい。それでも手間暇かけて作られた飯鮓は、他には代えがたい味なので、好きな人は、今でも作っている。食通の人にも絶賛された義母の飯鮓を、もう一度食べてみたいと思う。