

ごはんとおつゆと、おつけもの

坂内アサ子さん（昭和15年生 三島町）

急げ急げ、雪が降りてくる。

奥会津では冬に入る前、畑に残った白菜と葱を収穫して、水場では大根を洗う光景がそこかしこで見られる。

到底食べきれない程たくさんの量だが、深い深い雪に閉ざされる奥会津では、常に多過ぎるくらい多めに、野菜を保存する。

長い冬の間の貴重な蓄えだ。

同時に、各家では食卓を彩る漬物仕込みが行われる。

坂内アサ子さんに、私が大好きな“ひしお漬け”の作り方を教えてもらった。



「昔はおかずなんてねえからな。おつゆと漬物くらいしかなかった。魚とか肉はごちそうだったな。だから野菜を春まで蓄えて、工夫して冬を過ごしてたんだ」。

大根に賽の目状に切り込みを入れて食べやすい大きさに切り、ざく切りした大根葉と米麴（アサ子さんは自家製の甘酒）と“ひしお”を入れて混ぜると出来上がり。

この地域の“ひしお”は、小麦の表皮のふすま麴だ。1～2mm程の細かいパラパラとした軽い粒で、これ自体に味があるわけではないが、かすかに独特な発酵臭がある。

これが水分たっぷり甘さたっぷりの大根と絡まると、不思議な柔らかさと甘さが生まれ、いくらでも食べられる。

漬物、というよりサラダのような感覚だ。

「味が良く滲みるように、大根に細かいひだの切れ目を入れるのが大事。

今こんなことやってる人いねえな。食べ物が豊富にあるからなあ」。

「各家で作り方も味も違う。どこかの家で集まったりすると、みんな色々持ち寄るの。おいらの味みてみろって」。

集落に“ひしお”を作っている麴屋さんがあったので、ひしお漬けを作っている家も多いようだが、それぞれ大根の切り方、加える調味料（塩、砂糖など）や他の野菜で違ってくる。



微妙に絶妙に異なるそれぞれの味の交換会も、冬のお茶のみの楽しみだったりする。どれも違って、自分では出せない味だから、新鮮でおもしろい。



塩漬け、味噌漬け、酢漬け、粕漬け、ぬか漬け、山椒漬け…

同じ大根と白菜が、これだけ多彩に変化を遂げる。

今はなんでも調合された“素”が売っている。それを使えば失敗もないし、大体が同じ味になる。

しかし、アサ子さんの漬物は昔

からの作り方で、これまでの経験で塩梅を決める。

塩も砂糖もいちいち量ったりしない。

「店で漬物も何でも売ってっけど、買わねえな。全部手作りできるから。息子も孫も、送ってやると抱えて食べるって喜ぶんだ」。

レスリングで優秀な成績を残すお孫さんたちは、きっとどこかでアサ子さんのひしお漬けが、力の源になっている。

奥会津に来てから、冬にお茶のみに迎えてくれたおうちの数だけ、おつけものをいただいた。

甘かったり、柔らかかったり、大きかったり…どれもこれも迎えてくれた方の人柄と体温を感じ、口に運ぶたびに幸せに包まれる。

ここで、この人とししか食べられない、最高のご馳走。

ごはんとおつゆと、たくさんのおつけもの。

奥会津の冬は、こんなに豊かで温かい。