

地域と歩む

SPECIAL EDITION

語り伝える食と新しい味

地域と共に育てる食文化の調査研究

●三重県にも息づくなれずし

かつて滋賀県に住み、「ふなずし」に親しんで育った私にとって、三重県にもなれずしが存在することはうれしいことでした。なれずしとは、お酢を使わず、発酵によって酢っぱさを出す「ずし」のことで、現在のずしのルーツとされるものです。いまでは廃れつつあるので、危機感を持っています。

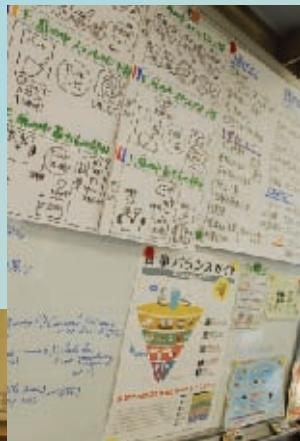
三重県には、私が調査しただけでも東紀州(紀宝町・熊野市)には、さんま・さば・あゆ、伊勢市・度会郡には、あゆ、伊勢市には、鯛・あじ、芸濃町には、このしろの各なれずしが見られ、また文献や伝聞などで、その他の地域や魚種によるなれずしの存在が推定されています。

なれずしは発酵による独特のうま味があり、私の研究室ではうま味研究会による研究助成を受け、うま味研究も行っています。

●海の恵みとともに育まれる三重の食文化

三重県は平安時代から「御食つ国(みけつくに)」と呼ばれるように、温暖な気候と豊潤な風土に根ざして多くの食材に恵まれ、色々な食べ方がなされてきました。特に三重県は東側に1,000kmもの海岸線を擁しているおかげで、遠洋一本づりによる漁獲量日本一の「かつお」を用いた「てこねずし」をはじめ、郷土料理がたくさんあります。

現在、鳥羽市や尾鷲市と共同して海の恵みを活かした食文化を掘り起こし、記録・伝承のための活動をしています。



●三重県の新しい食材を生かして(アテモヤとウーロン茶)

三重県では東紀州で柑橘類の補完作物として、アテモヤを開発しています。アテモヤの、食品としての有用性、栄養学的な意義やおいしさ、調理加工方法などについて、三重県と共同研究を行い、県内での安定的生産・消費につながることをめざしています。

また東紀州では昔から「半発酵茶」を作り、美味しいお茶を飲んできました。改めてこの半発酵茶のおいしさを検証し、更に地元産茶葉でウーロン茶のようにおいしいお茶を作って、熊野古道巡礼の疲れを癒す飲み物として地域活性にも役立てようと、民間との共同研究を行っています。

●地域と大学をつなぐ

地域の人たちと共に「みえ食文化研究会」を組織し、時間を見つけては、食文化調査に出かけ、毎回新しい発見をしています。食文化は地域とともに歩み、育つということを改めて感じます。

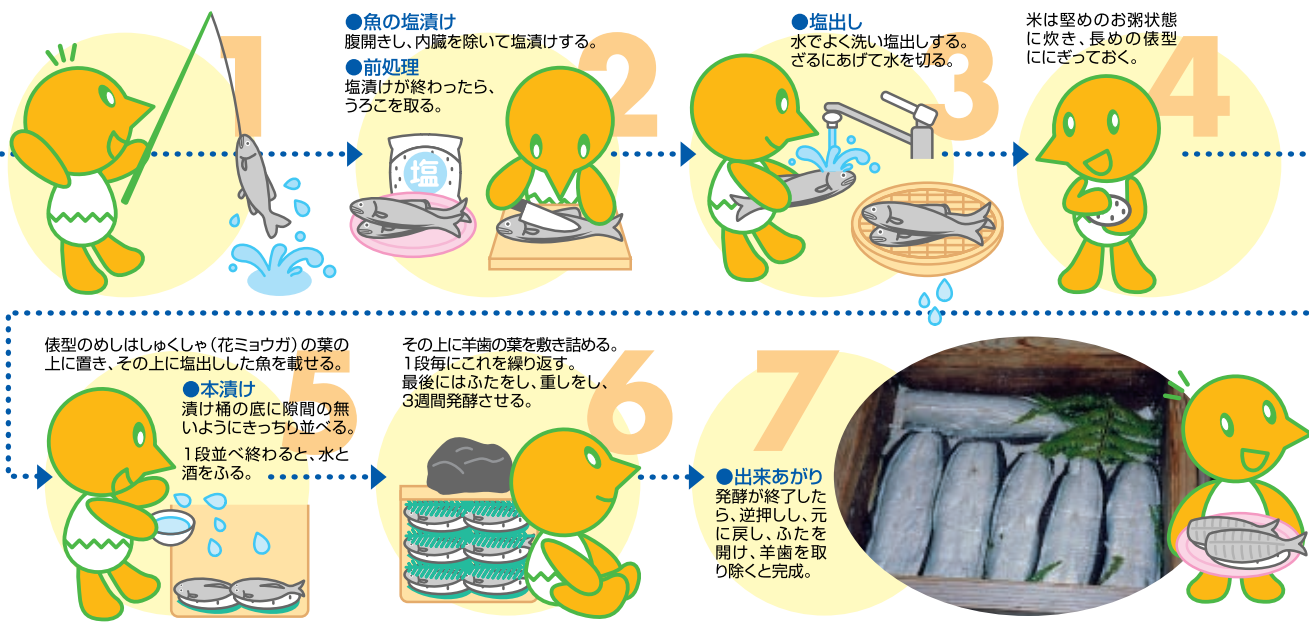
★東紀州から全国へ★ 森のアイスクリーム「アテモヤ」

チェリモヤとバンレイシの交雑種。日本では、主に鹿児島、沖縄、静岡で栽培。果実の糖度は15~25%あり、ジューシー。栄養も豊富でタンパク質、カルシウム、繊維質、灰分、鉄分、ビタミン類を含み、特にナイアシン・鉄分はミカンの5倍。収穫時期:10月~11月



三重県科学技術振興センター 農業研究部 紀南果樹研究室 提供

東紀州における(さんま・さば・あじ)なれずしの漬け方



三重大学教育学部・教授
Narita, Miyo 成田 美代

SPECIAL EDITION