

60 鯨の竜田揚げ (和歌山県)



鯨を一口大に切り、しょうが汁・醤油に漬けて下味を付けます。汁気をよく取り片栗粉をまぶして油で揚げ、外はカリカリ中は柔らかく仕上げます。鯨は戦後の貴重なタンパク源として日本中の食卓を飾り、特に中高年の方には懐かしい料理です。

太地町は日本における組織的な捕鯨発祥の地といわれ、商業捕鯨が禁止されるまでは町民の多くが鯨関係の仕事に従事し、鯨に関する文化も長年にわたり伝えられてきました。現在、調査捕鯨などの枠の中ですが、「鯨の竜田揚げ」は学校給食のメニューにも登場するなど、鯨の食文化は今も受け継がれています。

61 めはりずし (和歌山県)



熊野地方では高菜の漬け込みが各家庭の行事となっており、「めはりずし」は、この高菜の漬物を使ったおにぎりです。高菜の塩漬物を洗ってよく絞り、しょうゆやみりんを合わせて作った調味液に浸して味をなじませ、その葉にご飯を包み込みます。

元々は山仕事や畑仕事の弁当として作られていた郷土食で、昔は大変大きく握られ、食べる時に「目を見張るほど大きな口を開ける」あるいは「目を見張るほどおいしい」ということから「めはりずし」と名が付いたといわれています。三重県、奈良県の山里にも広く伝わっています。

62 かに汁 (鳥取県)



親ガニ(ズワイガニの雌)をよく洗って縦半分に切ったものを、短冊に切った大根と一緒に煮て、みそで味付けしたものです。親ガニの外子(腹に抱えた卵)や内子(甲羅の中のオレンジ色の卵)、みそなどはこくがあり、松葉ガニ(雄)とは別のうまみがあります。

比較的安価で庶民に親しまれる親ガニが獲れるのは、11月から1月上旬までの冬期間です。この間は各種イベントの定番の献立として提供されるなど、日常的な家庭料理でありながら郷土が誇る季節料理の逸品です。

63 あごのやき (鳥取県)



新鮮なあご(トビウオ)を使用して作ったちくわが「あごのやき」です。「あごちくわ」とも呼ばれ、鳥取県の中部以西において加工製造され、お土産としても人気があります。

あごは5月から7月が旬で、この時期に山陰沿岸に産卵のため来遊するあごを、伝統漁法である「あご旋網法」で漁獲します。代満(しろみて:田植えの終わりの行事)のご馳走としてあごの刺身やあごのやきが食され、あごは初夏を代表する味覚です。なお鳥根県内でも、あごのやき(あご野焼き)の製造販売が盛んです。