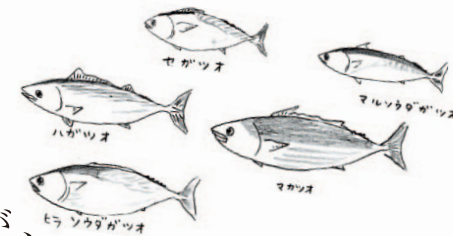


# 蕎麦学のススメ





「一度行ったら、もう一度は、なかなか行く気にならない所です」それほど遠い所だと運転手は心配そうに話してくれる。

朝一番の飛行機で高知空港に降り立った私達は、宗田鰹節日本一の産地、足摺岬の土佐清水を目指す。レンタカーの運転をお願いするのは、鰹節問屋の若社長。ここには、年に二三回訪れるという。確かに少々うんざりするほど長い道のり。途中で四万十川や海岸がチラリと見えるほかは、クネクネと曲がる道が山の間を這ってゆく。ときどき白装束のお遍路さんを見かけると、ああ、四国に在るのだと実感する。昼食をはさんで四時間ほどの道のりは、ひたすら鰹節の下勉強と世間話。

鰹節はその名のおお、鰹からつくられる。だから本節ともいう。しかし、その他の魚からも「節」はつくられる。宗田かつお、さば等が代表で、総称して「雑」とも呼ぶ。その名からも推察できるように本節の代替品としての役割から発しているらしい。だから老舗の蕎麦屋は本節一本で出汁をとるところが多い。

ただ、ここが難しいところなのだが、「雑」を混ぜることにより、よいこともある。

本節一本での出汁は、すっきりとしたストレートな旨味を出す。そこに雑を少量混ぜると、旨味に厚みというか、奥行きが広がる。ここからは好みの問題。小松庵二代目社長である小松茂は、この節のブレンドに凝る。ほとんど道楽といっているほど。このブレンドの割合は、冷たい辛汁と温かいあま汁で違う。また季候でも変えている。たとえば夏の暑い時期には、本節を多くすっきりとした味わいに。逆に冬には温かく濃厚さを増すよう雑を増やす、そんな具合にである。ただ良質の本節に合わせるとなると雑の質にも細心の注意が必要になる。

今、向かっている土佐清水は昭和四十年頃まで、本鰹と宗田かつおは半々の割合だったと聞く。しかし現在では、ほぼ百パーセント宗田かつおの産地となっている。本鰹は釣り時から何人も漁師が船に乗り合わせ、加工も大規模になり一つの産業の体をなしている。それに対して、ここ土佐清水は原始的。一つの船に一人で海に漕ぎ出して行くし、加工もパートの力を借りて行う個人商店の集りである。

「ここまで来ると自分の中では着いた気分です、ハイ」

気温十七度。いくら四国といえども二月初旬としては異例の温かさ。緑がかつた青い海が、とろっと日の光を返してくる。その海を囲んだコンクリートが港になっている。その港に沿って路が通じている。しばらく行くと東京の下町路地のような木造の集落に入ってゆく。節を天日干ししてるのが見える。

「こっちは、口が重いですが、気を悪くしないでください」

こんな注意を受けていたのだが、その心配をよそに、自分達の仕事や海のことを実に楽しそうに説明してくれた。三軒の生産者とそこで働く人にお話をいただいたが、その風貌、しぐさ、言葉の抑揚などなど、カラットしていて楽しく、一つの芸みたいだなあと思わず聞き入ってしまった。作業の都合で見学する順番はマチマチだったが、天候に恵まれ、幸運にもすべての行程を見ることができた。

それを並べ直すところなる。こちらでは、宗田かつおを「めじか」という愛称で呼ぶのだが、その「めじか」を漁港で競り落とす・・・トレー一枚に三十から四十匹を並べる・・・そのトレーを二十枚ぐらい重ねて、大きな風呂のようなところで五十分から一時間半煮る・・・手作業で頭と中骨をとり二枚にする・・・一日六時間で一週間ほど燻す・・・一日天日干ししたあと、カビ付けせずに出荷する「はだか」とカビ付に選別する。この「はだか」は主に関西方面に送られる・・・残りを一ヶ月、温度二十八度、湿度九十五パーセントの部屋に保存すると、自然にカビが生えてくる・・・月に二～三回倉庫から出し天日に当てながら四ヶ月くらい保存。そして出荷となる。

「焼酎を飲んで、ディスコで踊っているようなもんだ」

生産者が「めじか」を釣るときの漁師の様子を身振り手振りで真似してくれる。確かに酔っ払いが踊っているように