

4 おいしい広島

~広島食文化~



平山 友美
HIRAYAMA Tomomi

株式会社平山友美フード・ータルプランニング
代表取締役

広島名物といえば全国的にお好み焼きや牡蠣等が有名である。それだけではなく、気候及び地理的な自然条件を背景とした地元ならではの知られざる名物の宝庫でもある。山と海に囲まれた広島の間隙の食の名物について紹介する。

旅に出たら、その地の名物を食べることは楽しみの一つでしょう。さて、どんな店を選びますか。誰もが知っている有名な店、それとも地元の人しか知らない小さな店でしょうか。特に後者が好みだという方は、きっと広島を好きになるに違いありません。

小さな名物の集合体

広島食文化をひと言で表現すると「小さな名物の集合体」です。県内でも限られた地域でしか食べる文化がないため、広島県民でもお互いに知らないものがたくさんあります。

広島といえばお好み焼き、というイメージかもしれませんが、それは薄い生地焼きそば、たっぷりのキャベツを重ねて焼くタイプ。戦後の広島市の屋台に端を発する鉄板焼きです。県東部の府中という町では豚ひき肉を使う「府中焼き」、尾道市辺りには砂ずりを入れる「尾道焼き」があります。近年になって開発された庄原市の「庄原焼き」や三次市の「三次唐揚げ焼」などもあります。お好み焼きとひとくりにされていますが、実は県内各地の鉄板焼きの集合体なのです。

素材でいうと、牡蠣やレモンが有名です。これも「広島産の牡蠣」とまとめられていますが、江田島、地御前、音戸、倉橋島、安芸津など、産地は多数あります。レモンも尾道市の瀬戸田、呉市の大崎下島、大崎上島、下蒲刈島などが産地です。一見、同じレモンに見えてもそれぞれの土地に合った品種が選ばれているのです。

食文化に影響を与える要素は、その土地の地理的条件や気候といった自然環境がもっとも大きく、次に江戸

時代後期に藩主などの権力を持っていた人物の影響が考えられます。広島の自然環境は「日本の縮図」と表現されます。県北には北海道や青森県と平均気温が同じという西日本一の豪雪地帯がある一方、島しょ部には九州の熊本市の気温に匹敵する温暖な地域があり、農作物もリンゴからミカンまで多彩です。北境には標高1,000mを超す山々が連なる中国山脈があり、この山に源を発する河川は、内陸の山地をめぐって日本海と瀬戸内海の両方向にそそぎます。

山間部と島しょ部では、気候はかなり違いますが、急傾斜が多いことは共通しています。これは効率的な農業を営むには非常に不利な環境にあることを意味しています。中山間地域が耕地面積の90%近くを占めています。こうした地理的条件から、いずれの食材も小規模な産地になっています。これが小さな名物の集合体と表現したゆえんです。

小いわし

一般的にはカタクチイワシと呼ばれます。広島湾一帯の船引き網漁の解禁が6月10日。このころ話題になるので夏が旬と言われていますが、この小いわしを売る行商のおばちゃんは「冬の寒い時季がおいしいんよ」と教えてくれました。今、行商のおばちゃんの姿を見ることはありません。流通事情が変わり、便利なスーパーマーケットができて行商人から魚を買う人もいなくなりましたからです。

30年前の広島市内には「イワシ車」と呼ばれるりやカーで小いわしを専門に売り歩く行商人が100人はいたと



写真1 おそらく最後の1人。小いわし専門の行商人



写真2 「しごう」するときに結束バンドを使うのも広島流



写真3 小いわしの刺身は鮮度抜群のものが美味

いいです。魚をさばくことを広島弁で「しごうする」と言い、昔はその場でしごうした小いわしを量り売りしていました。しごうするときは「竹べら」と呼ばれるU字形になった竹製の道具を使います。行商のおばちゃんは、小いわしを見事な包丁さばきならぬ、竹べらさばきでしごうしてくれたものです。この風景を覚えている広島人にとって、小いわしは最高の郷土の味です。牡蠣は外に売られる商品、小いわしこそが我が家の味だったのです。

小いわしは、鮮度落ちが早く、すぐにボイルして乾燥させ出汁用の煮干しに加工されるのが一般的です。広島でもこの煮干しを「いりこ」と言い、みそ汁の出汁には欠かせない材料ですが、鮮度の良い小いわしが身近だった地域では刺身で食べます。小魚を刺身にするのは、簡単のように見えて実は手間がかかります。でも瀬戸内海で獲れる魚は小魚が多いため、地域の人は手慣れたものです。数時間で味が落ちるので、本当においしい小いわしの刺身にはなかなか出合えません。

海苔

広島海苔なんて聞いたことがないと言われるでしょう。海苔は、産地で1次加工されたものを県漁連が集荷

し、入札会にかけられます。そこで落札した業者が焼き海苔や味付け海苔などに加工し、販売するという仕組みなのです。だから私たち消費者には、どこの産地の海苔が原料になっているか、分からなくなっています。

かつては広島市の仁保本浦、大河、江波や草津が主産地でした。山からのミネラルを豊富に含んだ河川が注ぐ広島湾は、海苔などの海藻がとてもちやすい環境なのです。しかし埋め立てによって干潟がなくなるなど環境の変化で、消えてしまった産地もあります。

「江波巻」という海苔の産地ならではの郷土料理が残っています。現在は広島市の南に位置する江波は、広島湾に浮かぶ島でした。「江波島」では昭和40年ごろまで800軒余りの家が海苔養殖を営んでいました。当時の海苔製造の工程のほとんどは、冬の寒風下での手作業。休むことなく続けられる作業の合間の食事が江波巻でした。商品にならない傷モノの海苔を使い、米が貴



写真4 酢飯でなく温かいごはんで巻く「江波巻」

重なときは漬物や芋、ちりめんじゃこやけずりぶしだけを巻いたそうです。

江波巻は、見た目は巻き寿司に似ていますが、酢飯は使いません。巻き簾の上にさっとあぶった海苔を置き、その上に熱々ご飯を乗せ、刻んだ広島菜漬やかつおぶしなどをしようゆで和えただけのシンプルな具を乗せて巻きます。実は最後の閉じ方に特徴があります。巻き簾は海苔をすくときにも使われた細い竹でできたものを使い、巻いた後は巻き簾の上から両端をぎゅっと閉じます。これは海苔漁をする舟をこぎながら片手で丸かじりしても、具がこぼれないようにするためだったそうです。店では、食べやすいように切ったものが出てきますが、本来の形を知って食べると味わい深いものです。

他にも「大河鍋（海苔汁）」という汁ものがあります。これは、海藻の状態の生海苔を使った汁。真っ黒でびっくりするかもしれませんが、海苔にはこんなうま味があったのかと気付かされます。

現在、県内一の海苔の産地は福山市の南部に浮かぶ田島です。この海苔養殖は昭和40年代初めごろから発展しました。海藻の採取から洗浄、裁断、海苔すきや乾燥など全作業が機械化されています。生海苔の収穫



写真5 本来の「江波巻」は丸かじりするため両端を閉じる



写真6 生の海苔で作る「海苔汁」

時期は、例年12月ごろから2月末ごろまでです。収穫後すぐに板海苔に一次加工して出荷されるので、風味の良い生海苔を味わえるのは地元の人でもごくわずかです。ご飯のお供の代表格「海苔の佃煮」も、生海苔を炊いて作った佃煮はひと味違います。

わに

県北の三次市や庄原市の郷土料理に「わに」があります。わにとはサメのこと。江戸時代に中国と貿易をする上での重要な輸出品の一つにフカヒレがありました。明治政府になってからもサメ漁が奨励され、島根県で盛んに行われました。目的はヒレや肝油を取ることであったため、不要なサメ肉が広島県北部に運搬されるようになったようです。

サメは排尿器官が未発達なため体内に尿素を含んでいます。それが輸送中に分解されアンモニアに変化する

ので、腐りにくかったのです。交通の便が悪い時代、県北では海の魚は塩漬けでしか食べられませんでした。サメ肉は刺身で食べることができる唯一の海産物。サメ肉をわにと呼び秋祭りや正月、祝い事の席のご馳走でした。東北や九州の一部でも食する文化があるようですが、他県では沿岸部で漁師のまかないだったのに対して、広島県では山間地域で食され、ハレの日のご馳走であったことが特徴的です。

流通も発達し、山間部でも新鮮な魚介類が手に入る今では、普段にわにを買い求める人は少なくなりました。しかし、郷土の味とみなす意識は高く、わにを使ったメニューを提供する店は珍しくありません。わに料理専門店もあります。昔は鮮度が落ちるとアンモニア臭がきつくなるので好まれないこともありましたが、今はどれも美味しく食べることができます。

力を合わせる小名物

こうしてみると、広島県の「小名物」には「鮮度勝負の素材」と「暮らしの知恵」という特徴があります。

前者は小いわしや生海苔を一例として、地元の人でも一番おいしい瞬間はなかなか味わえないという稀有性があります。また、広島人が美味と評価する白身魚の刺身には、コリコリした食感があります。「神経締め」という魚の締め方は、この食感を維持するために欠かせません。広島港につく漁船が比較的小さいので、1尾ずつ丁寧に神経締めをするという手間を掛けることができるのです。

後者は、わに食文化のように地理的や物理的環境下で、知恵と工夫によって食されてきた郷土の味です。県内一の豪雪地帯で知られる庄原市高野町では、漬物オーダブルが名物です。長い冬の間、お茶会の時には各家庭で作った漬物を持ち寄ったのだそうです。安芸太田町には、伝統野菜「太田かぶ菜」の古漬けが名物ですが、古漬けを炒めものにして食べる文化もあります。知恵が生きた食文化は山間部に限ったことではありません。鳥しょ部は、気候は温暖ですが、小さな島は平地



写真7 「もぐり船」と呼ばれる海苔漁専用の船



写真8 自家製漬物を持ち寄ってお茶請けにした「漬物オーダブル」

が少ないため、耕作地が少なく、水の確保にも苦勞をしました。自給自足の生活を余儀なくされた暮らしの中で、味噌などの自家製調味料や干し物を作る技術を発達させました。

山もある、海もあると、非常に食材に恵まれた県ですが、大きくまとまった産地としてブランド化するのが困難です。毛利家の「三矢の教え」のごとく、小さな名物同士、力を合わせていかななくてはなりません。同時に小規模ゆえに、他県にはない珍しい品種や製法を維持できるという強みがあります。

まだまだ広島の小名物の話は尽きません。地元でも限られた人しか知らないものが豊富にある広島県。一度や二度訪れる程度では、その探求心は決して満たされることはないでしょう。