

●ワニ料理

○小林富子さん自宅

○小林さん

○ワニを切る

○漬菜巻きを作る

○広島菜の収穫

○広島菜の漬け物

○ワニ料理の出来上がり

○高齢者たち

○ワニの漬菜巻き

○みぞれあえ

○炊きこみご飯

三次や庄原しょうげんなど広島県の北東部では、昔からサメの肉をワニと呼び、お祭りなどのご馳走ちそうとして食べる風習があります。

小林さんが作っているのは、ワニの漬菜巻きつけなまき。ワニの刺身を、広島菜の漬け物で巻いて食べる料理です。

材料に使われている広島菜は、冬が旬の野菜。その漬け物は日本三大漬菜の一つといわれ、しゃっきりした歯ごたえと、ぴりっとした辛みが特長です。

ワニの漬菜巻きが出来上がりました。

小林さんは、週末に、近所に住む一人暮らしの高齢者を自宅に招いて、一緒に食事をしています。

この日の料理は、ワニのお刺身と漬菜巻き。揚げワニとみぞれあえ。

ワニの炊きこみご飯。

○炒り煮

そして、秋なすとナバの炒り煮です。
ナバとはキノコのこと。

昔からよく食べる郷土料理だそうです。

○食べる高齢者

「海から遠い中国山地の三次や庄原では、腐りにくい特徴をもつ

サメ肉の刺身が、お祝い事などの

貴重なごちそうとして食べられて

きました。

○高齢者インタビュー

高齢者「まあ、祭りのような時ですな、一番食べたのは「魚屋さんが大きなはしでごぼっと切つてな、出しよちゃつとです。いま、あな一匹ごろつとくるようなことないですよ」

○小林さんインタビュー

小林さん「私は備中の生まれですよ。岡山県ですから、小さい時は内の方にそういうものなかったんですよね。お祝い膳の主役を果たした魚が生で食べれるんで、それも日持ちがするからこの山の中でお祝いの膳の中心になつとつたというの、ああこれは面白いな、そういう食風習があるということを、このことをずっとこの地域へつなげて、伝えていきたいなと思いました」

○高齢者インタビュー

高齢者「あのこんなナバ採りカゴいうて、こんなカゴ背負うて、それ一杯もつてきて、赤ナバとか、赤タケいううような、ナバいうんです、こんなかでは。そんなん湯がいてな、湯がかんところ取れんですよ、シバが、湯がいた汁で洗うて落として塩漬けにして、うんと蓄えて、春、田植えとかな、食べよつた、はい、保存食で」