

ものす味 わさもん味

ほのかな潮のかおり「タコめし」

青い空に入道雲

海岸沿いに播らめく

干しダコのカーテンは

有明町の夏の風物詩。

「タコめし」をはじめ

豊富に取れるタコを

利用したタコ料理は

地域の顔となっています。



●料理に関する協力 およびお問い合わせ
民宿「つり船」あさひ荘
天草郡有明町大浦六四六 ☎(0969)54-0846
天草農業改良普及所 ☎(0969)22-4372

タコめし(右下)、タコスステーキ(左上)など、タコ料理の数々

有明の海に咲く「ユリの花」

天草郡有明町近辺の海域は水位が浅くタコの絶好の生息地。海底は小石が交じった砂地で、渦とちがい餌になる貝がたくさんすんでいる豊かな海です。「小さいころは麦の穂が色づいてくると、鉾をもってタコ取りをしていました」と有明町で民宿「あさひ荘」を開いている松本國雄さん。

タコ漁は早朝に行われますが、最盛期(六月〜九月)には昼間でも岸のすぐ近く、膝ぐらいの深さのところを取ることが出来ます。

タコは環境に合わせて体の色を変えることができます。赤や白に変わるタコの姿形を見て、地元の人々は「ユリの花」と呼んで親しんできました。

「タコ」のうまみを引き出す「タコめし」

有明海で豊富に捕れるタコを使った料理に「タコめし」があります。昔から有明町などでは家庭料理として食されてきました。今でもお祝い事や祭りの際には決して欠かせません。

作り方は、生ダコとお米を一緒に炊き込んだり、あるいは昔からタコを保存するために作られてきた干しダコを

ご飯に混ぜたり、とその土地によって個性があります。あさひ荘で作られるのは干しダコとヒジキの混ぜ飯タイプ。スルメよりも味が濃いとわかれていた干しダコ。香ばしいタコのうまみがご飯にほんのり移って上品な味です。白いご飯に紅色のタコと彩りも鮮やかで食欲をそそります。

消化のよい健康食品

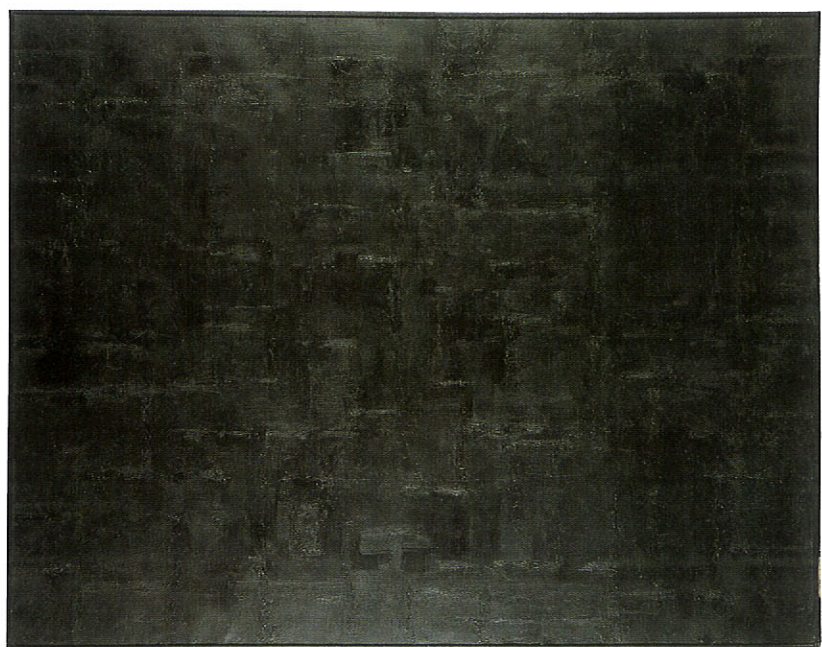
有明町ではタコを使った料理を民宿や旅館を中心に売り出しています。一番のおすすりは「たこ八料理」です。内容はタコめしを中心に刺身、てんぷら、タコみそなど料理八品。特にタコスティーキのユーモラスな鉢巻き姿に人気上昇中です。

「タコは消化もいい健康食品。コレステロールを抑える作用もあるんです」と松本さん。頭から足までムダなく使えるのも魅力です。



『黒』坂本善三

1984年作



198.0cm×250.5cm

一面「黒」で塗りつぶされている。他の色はなく唯々真つ黒である。だが、描かれた筆触の跡が縦横に細かな凹凸をつくり、観る者に微かな手掛かりを与える。光の届かぬ薄暗い土蔵の内部に息づく白黒の世界。この懐かしい物の存在や気配を、まさに黒一色で描いたかのようである。

晩年、画家は「消し去った空間を描きたい」と願った。画面に存在したものは、消し去られることでかえって抽象化され、普遍化されていく。この作品では存在とは消し去って残るものであり、存在する物の固有の質は空間に均質化されていく。渡欧中、ヨーロッパの現代絵画の黒には「量=存在」を感じ、東洋の黒には「質=心」を感じた画家は、ヨーロッパの雨にうたれ黒ずんだ石壁の力強さと水墨画の墨のもつ豊饒さを解け合わせ、西洋と東洋が融合した坂本芸術の一つの到達点となった。

坂本善三は、黒灰色の色調が絵画空間を支配し、堅固さと、艶のない温かさが漂う力強い心象の抽象作品を数多く生みだした。1980年以降、パリやストックホルムなどで個展を開催。ヨーロッパの人々に「東洋の寡黙」「黒の錬金術師」と称され、世界的に評価を得た日本の代表的な抽象画家である。(学芸課・内田勝弘)