

山里に織られる味「ソバだご汁」

毎年十月初旬、
五木村の山の斜面を彩る
純白のソバの花。
各家庭では、
さまざまなソバ料理が
作り継がれてきました。
中でも「ソバだご汁」は
寒くなるこれからの季節に
ピッタリの料理です。



五木村のソバ料理 ソバだご汁(左下)、ソバきり(左上)、ソバねり(右下)



皮クジラ

●料理に関するご協力
五木村つばき会
●お問い合わせ
球磨農業改良普及所
☎(0970)22-1000

焼畑で作られるソバ

「五木の子守唄」で有名な球磨郡五木村。千メートル級の山が連なる同村では、広い水田や畑が作れず、山の斜面を利用した焼畑が多く行われてきました。木を焼いて肥料にする焼畑農業では、土に栄養があり多くの収穫を望める一年目はソバやムギ、二〜三年目はアワやヒエ、最後にイモというふうに行われていました。焼畑は三〜四年すると、地力が衰えてくるので、その限られた期間の中で、畑を有効に利用するための知恵でした。

ソバは、八月の中旬ごろに種まきされ、十月の下旬から十一月の上旬にかけて収穫。種まきから収穫までの期間が早く、「七十五日したら夕飯になる」と言われ、重宝がられて家庭用に植えられてきました。植林が増え、原生林の少なくなった五木村では、焼畑もあり見られなくなりましたが、それでも、減反地や庭先などでソバは植えられているのです。

寒い時期にピッタリの「ソバだご汁」

ソバを使った料理には、「ソバきり」「ソバねり」などがありますが、寒く

なると「ソバだご汁」がよく作られます。ダイコン、ニンジン、シイタケ、干シタケノコと野菜たっぷりの汁の中、ソバ粉を百パーセント使ったソバだごが入っています。ソバ粉は荒目のふりいにかけて粉挽きするため、少々黒っぽいけど、その分、ソバのツンとした香りが漂います。

珍しい具は、皮クジラ。海から遠く離れた山村では、塩漬けして運ばれたクジラは重要なタンパク源であり、調味料だったのです。クジラ独特の油の風味が、だご汁を一層味わい深いものにしていきます。

汁をすすると、少しとろみがありますが、これは、ソバに含まれるデンプンが溶け出しているため。とろみのおかげで冷めにくいので、寒い時期にピッタリです。モチツとした歯触りのソバだごは、食べごたえがあり、食べ終わった頃には体がポカポカしてきました。



『松本幸四郎仁木弾正図』

初代歌川豊國

江戸時代後期(18世紀末〜19世紀初)



江戸時代の庶民にとっていちばんの娯楽といえは歌舞伎です。その歌舞伎芝居の登場人物を描いた役者絵は、美人画と並んで浮世絵師たちが最も好み、力をいれた画題でした。本図に描かれる役者は五代目松本幸四郎(一七六四〜一八三八)で、俗に「鼻高幸四郎」と呼ばれた人物です。演じるのは「先代萩」(伊達家のお家騒動をモデルにした芝居)の悪役仁木弾正。実悪(歌舞伎の敵役でもっとも重い役)を本領とした鼻高幸四郎のはまり役として名高かったといえます。鋭い目つきに高い鼻、呪文の指組みであらわれる「悪の華」仁木弾正を、きりっとした肉筆の描線であらわし、背景に、墨をほかしておどろおどろした雰囲気をもたせました。作者の初代歌川豊國(一七六九〜一八二五)は歌川派の祖、豊春の弟子で、江戸時代後期から明治時代にいたる浮世絵界をリードした歌川派を確立した浮世絵師です。版画全盛の時代にあつて、美人画、役者絵ともに多くの作品を制作しましたが、本図は版画だけでなく、肉筆画にも卓越した豊國の力量を感じさせる作品といえます。

(学芸課・村田栄子)