

夏の芋煮会 “えるが汁”

夏の芋煮会は男女の出会いの場

古い明鏡橋の少し上流の方や、橋の下の河原で芋煮会をやった記憶がある。河原の玉石を積み重ねて釜みたいに造り大きな鍋を載せて、こんにゃくやじゃがいも、えるが(塩じら)や川魚を入れて作った。あの頃は、食べ物が豊富でなかったからそれでも満足だった。焚き火は流木がたくさんあり心配なく、今みたいに「焚いて悪い、煙だして悪い」という法律はなかったからね。夜通し焚いて賑やかにした記憶がある。好きな者どしどしが寄って恋愛の話をしたり、芋煮会は男女をそんな雰囲気させたものだった。橋の下の芋煮会も男女が出会う貴重な場所だった。

魚の番をしながら

子供の頃の話だが、夏にカヌーランドの所(ダッカ)の上流をまるっきりせき止めて魚を捕まえることがあった。私の父もその4~5人いた仲間の1人で、5年に1回ずつ、2回せき止めて魚を捕まえていた。誰かに持ってゆかれないように、夜通し川魚や“えるが汁”を食べながら、番人として過ごすことも芋煮会の楽しみの一つだった。数十年前から川をせき止めて魚を取ることは禁止されて、大変残念な思いをしたものだった。

なじみがなかった牛肉の芋煮

それからあの頃、「うさぎ」の肉を入れて食べさせられた記憶がある。皮を売るために、どの家でも飼っていた。半年から1年に1回ずつなめした皮を買いに来る業者がいて、その時の肉を芋子汁にいれたりした。あの頃は、余程の収入がないと、えるがなんて買えなかった。上手

な芋煮会だとユウガオも入れたものだった。特に食べたのは「うさぎ、鶏、鴨の肉」が記憶にある。

えるが汁の芋煮会がすたれたのは昭和40年頃だった。理由は物が豊富になったこと、川の水が汚れてきたことなど、川に行かなくなったこともあるな。私達は昔のような綺麗な川に少しでも戻せるように努力していかななくてはならないと思う。

平成20年7月25日

取材/朝日町エコミュージアム協会 柴田圭一
博物館実習生・東北芸術工科大学4年 布施さくら



すいとん入りえるが汁の作り方

<材料>

じゃがいも、玉ねぎ、ささぎ、ゆうがお、にんじんなどの野菜
まるふ、えるが、味噌
すいとん…じゃがいも、片栗粉、小麦粉

<作り方>

- 1.まるふを水に浸けておく。えるがはざっと洗って塩を取っておく。
- 2.野菜類を皮をむいたり食べやすく切って煮えにくいものから水とともに鍋に入れ、水から煮立たせる。
- 3.えるがを小さく切って、煮立った2に入れる。
- 4.野菜が柔らかくなったら味噌をあんばいを見ながら入れる。ささぎなど煮えやすい野菜もここで入れる。
- 5.水に浸けておいたまるふを手でギュッと絞って、ちぎって鍋に加える。1~2分煮立てさせる。
- 6.すいとんを作る。じゃがいもをすりおろし、片栗粉と小麦粉を混ぜてゆるい餅状にする。(スプーンですくってぽてと落ちるくらい)
- 7.煮立たせた鍋に、スプーンですくって入れていく。すいとんが煮えたら出来上がり。

…志藤三代子さん(栗木沢)に教えて頂きました…



志藤 正雄 (しとう・まさお) 氏 プロフィール

昭和14年栗木沢生まれ。自動車教習所の指導員を32年間勤め上げ、38年間無事故・無違反の経歴を持つ。

平成15年より朝日町栗木沢区長。

平成18年栗木沢の仲間5人と「ひめさゆりの会」を設立。

平成18年に完成した桜公園の頂上付近の整備を来月から地区をあげて整備予定。