

歴史エッセイ

鮎

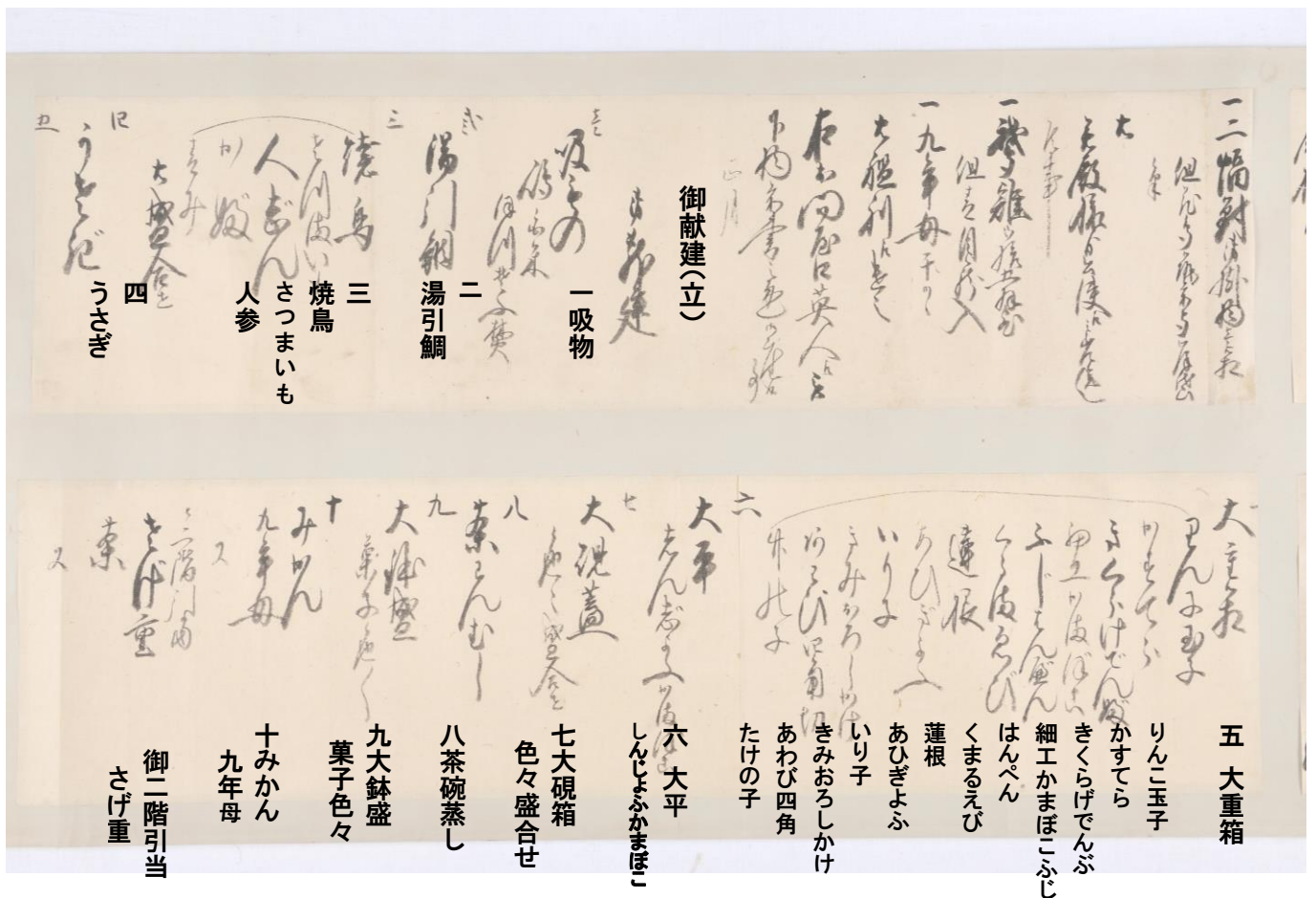
原田史子

六月一日より鮎の解禁日となりました。錦帯橋の鵜飼も始まり、季節は夏となりました。鵜飼船は、錦帯橋の北にある錦城橋の下を周遊するのですが、ホテルが見えるという、なんともいえない風情がありました。

さて、鮎の加工品として様々なものがあります。「うるか」や「干鮎」は江戸時代にはありました。贈答品やもてなし料理にも登場しています。

一例として、経幹の奥詰めの医師であった坂本格が、知人の京都の医師・秋吉質へ鮎の塩醃(うるか)一壺を贈っています。その秋吉から御礼状が届きました。その中に、「自分は酒を飲まないのです、頂いたうるかを酒飲みの方々に贈ったところ、絶品ということでした」と味の感想を述べています。しかし、当時の手紙などの輸送は、複数まとめて送るといふことで、相手に届くまでに二三カ月かかることもありました。それゆえでしょうか、風味は衰えていないが、いささか臭かったようです。

続いて、干鮎は、長州藩がイギリス人を接待する際の献立にみえます。献立は次のとおりです。



下部分にある「あひぎよふ」が干鮎のことになります。そして、長い間、不明であったりんご玉子は玉子液を丸く蒸し固め、表面を赤く染めて、まるでリンゴのように見立てるといふものです。これは、昨年、この献立の再現に取り組んだニュースで知りました。また、「十みかん 九年母」は九年母という品種のことで形は小ぶりのみかんです。

編集後記

一度、鮎の酒粕漬を食べたことがあります。ブルーチーズに近い味わいがありました。販売しているところを見ないのであれ以来食べていません。が、ネットで検索すれば通販と作り方が記されています。便利な時代です。

(原)

吉川史料館
〒七四一-〇〇八一
山口県岩国市横山二丁目七-三
TEL 〇八二七-四一-一〇一〇
FAX 〇八二七-四一-三二〇〇