

鮎のねまりずし

球磨川の急流に踊る鮎。

坂本村では塩漬けた鮎と

麴(こうじ)を使う

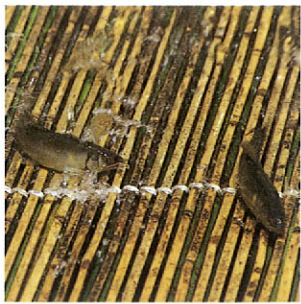
「ねまりずし」が

今も作り継がれています。

一見変わったネーミングですが

坂本村の正月には

欠かせない料理なのです。



●料理に関するご協力
金瀬悦子さん
●お問い合わせ
八代農業改良普及センター
☎(0965)3216146



急流・球磨川が育てた鮎

球磨川は日本の三急流に数えられ、球磨・八代地域にさまざまな恵みをもたらしてきました。その一つが清流を好む川魚、「鮎」。球磨川沿いにある八代郡坂本村では古くから暴骨産業である農林業の合間をぬって、鮎漁が盛んに行われています。急流で身の引き締まったおいしい鮎がたくさん捕れるのです。鮎は縄張り意識が強いのが特徴。この習性を利用するのが「友釣り」です。針をつけたおとりの鮎を泳がせ、襲いかかってきた鮎を引つけて釣ります。岩に付着する藻や苔類を餌にしているため、鮎には独特の芳香があります。さっぱりとした味に人氣があり、刺し身や塩焼き、お吸い物として調理されます。

塩漬けて鮎を長期保存

海から離れた坂本村では、鮎を保存し、冬の貴重なタンパク源として食してきました。鮎が産卵のために瀬に集まり、釣果も増える九月頃になると、鮎の塩漬けが始まります。鮎は形が崩れないように背割りして、背骨や内蔵を取り出し塩に漬け、冷暗所で保存します。塩で水分が抜け身が締まるので、

長期保存が可能となります。冷蔵庫などなかった先人の工夫が伺われます。

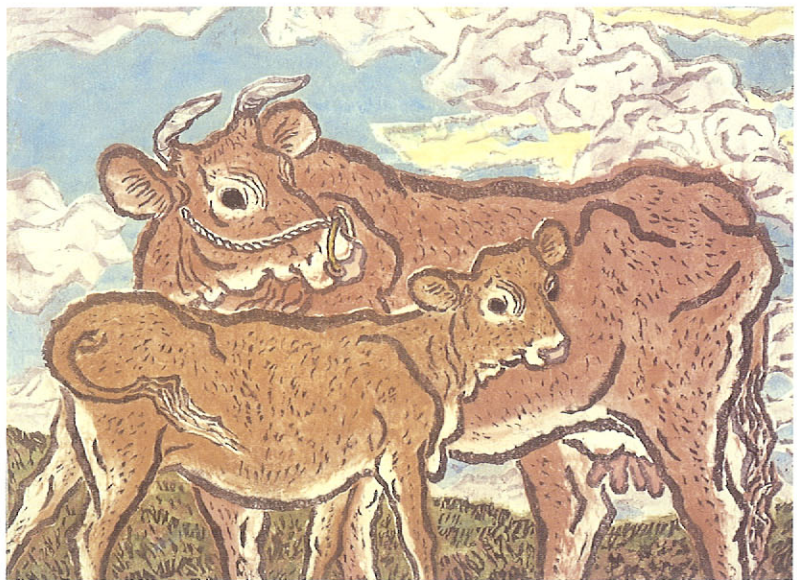
麴(こうじ)がご飯に甘みをつける「ねまりずし」

十二月半ば、正月準備の一つとして、「ねまりずし」が作られ始めます。水で塩抜きした鮎に甘酒麴(こうじ)とシヨウガを交えたご飯をほさむように包みます。これをすし桶に百匹ほど隙間なく詰め、空気に触れないように重石を乗せて、最低二週間漬けていきます。この間に、ご飯が発酵していく(ねまる)ことから「ねまりずし」と言われているようです。漬け込むほどに麴がご飯に甘みを加え、シヨウガは鮎の生臭さを取り除きます。捕れたと変わらぬ優美な鮎の姿と、少し溶けて粘りのあるご飯、独特な匂い特徴。三月頃まで保存がきき、必要な量だけ取り出し、適当な厚さに切って食べます。家事に忙しい主婦にとっては、不意のお客様にもすぐ出せる御馳走でした。くせが強いので人によって好みが分かれるようですが、今でも坂本村のお正月には欠かせない料理です。



『牧牛』 石井了介

1958年作



70.7cm×98.0cm

草原の澄んだ青空に、静かに佇む赤牛の親子。好奇心旺盛な子牛は、こちらをじっと凝視している。阿蘇山の風物詩〈放牧〉をテーマにした木版画(多色刷)で、詩情が漂う。

石井了介(1898~1984)は、玉名郡南関町生まれで、詩人の北原白秋は従兄になる。旧制玉名中、東京美術学校・日本画科卒。美校卒業後、長野県上田市で従姉(白秋の妹)の夫・山本鼎(洋画家、美術教育者)の日本農民美術研究所や児童自由画教育運動を手伝いながら、木版画の技法を学ぶ。その後、東京で日本画や白秋の童謡集などの挿絵、装丁で活躍。昭和17年帰郷。南関町で、日本画や木版画を制作する一方、美術教師や農協役員、町会議員、町長などを歴任したユニークな画家である。

初め、平福百穂(日本画家)の門下生になり、昭和2年、帝展に日本画初入選。詩情豊かな自然観と庶民的感觉の画風を求めていく。昭和32年以降、木版画日展入選10回。晩年の〈白秋詩歌版画シリーズ〉は代表作。この版画は60歳時の日展入選作品。(副館長 坂田 燦)

県立美術館収蔵品より