随筆最優秀賞「トントコ飯」

片 山 ひ と み

主人公宏美の病気の母が最後に食べたいと言ったふな飯

ふ　な　飯

「ふなめし」は、岡山県南部に伝わる郷土料理です。岡山平野の耕地の8割に当たる約2万haが干拓地であり、その土壌は塩分を多く含むため、農業用水路の整備等、入植者たちの大変な苦労により水田化がなされました。干拓地に張り巡らされた水路で捕れる鮒は、開拓当時、入植者の貴重なタンパク源として人々に愛され、ふなめしが伝承されてきたのです。

『きび野』「ふるさとの想い出」（144号初春号 ）より

何かを打ち払おうとするのか、父の包丁を握った右腕が小刻みに動き始めた。

トントコ　トントコ　トントコ　トントコ

祖の鮒が、刻まれてゆく。ミンチ状態に。

「骨もええ出しになるからな、取らんほうがええ。中骨は付いとっても、五ミリくらいに切っとけば、細かくなりやすいんじゃ」

父の言葉が、トントコトントコの音に乗る。

「そうか！この音でトントコ飯言うんじゃな。」

万能包丁を握った妹が声を上げた。

父は、「その通りじゃ」と微笑み返し、妹と私が釣った鮒をたたけるように、バケツから取り出しては頭などを落とし下拵えした。

～ふな飯の作り方の一例～

20cm前後のフナを選び、頭、はらわた、鱗を除き、出刃包丁でよくたたくとか、ミンチにかけ、骨がほとんどさわらなくなるまで繰り返します。

次に熱した鍋に油を流し、フナを油でよく炒めますが、よく炒めるほど、フナの臭みがなくなります。このとき、さらに生姜汁を落としてフナの臭みをやわらげます。それに、醤油、酒を加えて味を整えます。

ささがきゴボウと油揚げの短冊切り、サトイモのうすい小口切りにしたものを、油炒めしたフナに加え、だし汁も加え、吸いものよりもやや濃い目に調理します。最後に2cmの長さに切ったネギをちらして火を止めます。熱いご飯を丼にもり、その上に、たっぷりとこのフナ料理をかけていただきます。

「フナめし」『おかやまの味』岡山県郷土文化財団