

相馬御風
誕生140年
140th Anniversary

御風
の
四季折々
さん

No. 12

「^{タラ}鱧をたらふく」

魚偏に雪と書いてタラ（鱧）。タラのおいしい季節です。かつて糸魚川地方はタラの漁獲量が多く、冬季の貴重なたんぱく源でした。みんなの人気者であり、御風さんももちろん大好物でした。

当地方には良質なスケトウダラの漁場があり、昔は無尽蔵と言われるほどの漁獲量でした。

御風さんは、母チヨが小泊の生まれ、乳母が浦本の生まれということで漁村に縁があり、また御風宅が海岸近くにあることもあり、押上・寺町の漁師の生活も間近に見ていました。

小春日の 光ぬくとき 砂原に
立ちつつ聞くは 不漁の嘆き

あられふる あしたの海に 鱧を釣る
あま 海人がたつきを 思はざらめや

※あした…朝 たつき…生計、生活の手段

海の荒れが原因で漁に出られない、寒風、天候が読めない、漁具は飛ばされ流される、命を落とす可能性が高い冬—。御風さんは漁師とその家族の労をねぎらい、感謝の心を常に持っていました。

—御風さん、ある日、良質なタラを手に入れたようで、その喜びが溢れます。

押上の ^こせり場ゆ買ひて 来しといふ
けふの此の鱧の ^こいきのよろしき

味噌汁に 浮きて漂ふ 鱧の肝の
とろりと舌に とろくるぞよき

あつい鱧汁をすすつてたらふく腹をふくらませ、体内をあたため、ごろりと^{ふけ}炬ばたに横になって、そこはかとなく物思ひに耽つてある夕食後の^{ひとふたとき}一二時、冬でなければ得られない静かな時間だ。

タラは味噌汁、煮物、鍋に最高。竹輪や^{かまぼこ}蒲鉾などの練り物、ほかに干物、佃煮等で長期保存にも耐えました。淡白な白身に加え、タラコ、シラコ、キモといった内臓も美味。特に御風さんはタラ汁を「大衆的美味の王」と表現しており、しかも酒粕を入れたものがお気に入りだったようです。

—もうすぐ年が改まります。

年こしの 酒もりおへて ろろりべに
子等とわが待つ 鐘の音かも

次号へつづく >>

問合先 文化振興課 文化行政係 ☎552-1511

ジャストの エンジンオイル交換

| | |
|--|--|
| <p>セルフコース 軽・普通車</p> <p>プロのリフトや工具を使って自分で交換!</p> <p>500円/台 (税込)</p> <p>廃油は当店が無料で処理します</p> <p>オイル、エレメント等の消耗品は持ち込みです</p> | <p>おまかせコース 軽自動車の場合</p> <p>オイル交換をすべてジャストにお任せ!</p> <p>2,300円/台 (税込)</p> <p>オイル料金、工賃含む</p> <p>エレメント交換の場合は+1,200円(税込/工賃)</p> |
|--|--|

詳しいことはHPで ▶ **ジャスト糸魚川** 検索

ジャスト ☎025-562-4334

糸魚川市田海5564(糸信青海支店様向い) <http://just-itoigawa.jp>

八百年の時とともにも

今昔 琴ざわそば

糸魚川産 新そば 100%!

遠い祖先たちが考えた 里山のおもてなし

●テイクアウト…11:00~14:00まで ●デリバリー…5個から配達可能
※どちらも5個以上のご注文は前日の14時までにご連絡ください。

大好評! 地元の採れたて野菜を使った「煮物」おすすめですよ!

糸魚川市大谷内476-2 TEL 025-553-9383 FAX 025-555-7110
《営業時間》11:00~14:00 《定休日》木曜日、金曜日 <https://kotozawa.wixsite.com/website>



こちらは有料広告欄です