

第 8 分科

なごやに漁村があった!?

名古屋の最後の漁師と言われる犬飼一夫さんを迎えます。また、中川区から木曾川河口の水郷地帯の郷土料理ボラ雑炊を、佐野すま子さん（藤前干潟を守る会）指導のもと食します。併せて海鮮汁も用意しました。

◇ボラ雑炊（佐野すま子さんより）



ボラ雑炊の材料 <約30人分>

米	3升	醤油	3合	ボラ	2~4尾
ネギ	5把	酒	1合		
油揚げ(大きいもの)	6枚	ショウガ汁	少々		

藤前干潟のある港区南陽町のお米を使っています。お米をとぎ、水を切ります。ネギは2~3センチ、油揚げも同じくらいの大きさに切ります。ショウガはすりおろし、手で絞ります。ボラは、ウロコ・はらわたを取り除きます。ヘソ※はとっておきます。

釜の中に、水を切ったお米、ボラ以外の材料、そして調味料を加えます。次に丸ごとのボラを並べ、ヘソも入れておき、普通に炊きあげます。炊けたら、一度ボラをあげます。

ボラの皮と骨を取り除き、身だけを戻し入れて全体を混ぜ合わせます。そして、2度炊きしたらできあがりです。

〔 ヘソ※ 厚い筋肉が発達したボラの胃壁のことです。鶏の砂肝を柔らかくしたような歯ごたえで珍重されています。1匹から1つしか取れないため、これだけが流通することはまずないようです。 〕

◇海鮮汁

鍋に水、ワタリガニとともに魚のアラを入れ、火にかけ出汁をとります。フツフツとなるくらい煮立ったら、魚の身、大根をいれます。アクをとりながら約10分間コトコト煮ます。身に火が通ったら、味噌をとき入れます。味がなじむまで2~3分間煮ます。