

町 史

とつておきの話

228

福島の食文化研究家

平出 美穂子

只見の伝統食と文化 ④

「海腹川背」のおひら

只見町を代表する郷土料理に「おひら」という美味しい料理があります。おそらく町内のどの家庭でもその家ならではの味が伝承されています。干したアカハラでだしをとり、そのだし汁で山芋・昆布・揚げ豆腐・マイタケ・ゴボウをじっくり煮込み、最後にアカハラをもどし味をふくませて作ります。ここまで、おおよそどの家庭でも同じのですが、アカハラの盛り付け方に2通りあります。

その一つは、海の魚も川の魚も区別しないで、頭は左側に、腹は手前、そして尾は右側に盛り付ける方法です。この盛り付け方は、海魚のサンマであれアユであれ、また川魚のヤマメであれアユであれ一般的な盛り付け方法で、現在の料理教室ではこの盛りつけ方が基本になっています。

さて、もう一つの盛り付け方に「海腹川背」と言う方法があります。魚を盛り付ける時は、海の魚はいただく側からみて腹の部分が手前にくるように、川の魚は背中が手前にくるように盛り付けることを「海腹川背」といいます。この盛り付け方については、小笠原流許し取りである塩沢太一郎さんから教えていただきました。また、町内に現存

する小笠原流礼法の巻物の中にも「魚は川背、海腹、海の前、川の後」と記されています。さらに、江戸時代、徳川幕府のおかえで包丁儀式を取り仕切っていた料理番の四條流

「料理切り方伝授・料法纂抄」の中には、魚を人前に出すには海魚は、腹を人の方へなし、川魚は、せなを人の方へむけて出す物也。同じく頭の向きは、人の左の方へむけへし。(以下略)

と記されています。これから江戸時代には、川魚は背を手前にして盛り付けられていたことがわかります。その理由については、川魚が泳いでいる様子を表しているからだと言われています。そういえば、渓流釣りに行くと、お腹を見せて泳ぐことはせず、黒っぽい背中をみせてすいすい泳いでいます。



小笠原流礼法による盛り付け方



一般的な盛り付け方

おひらでのアカハラの盛り付け方は、小笠原流の流儀にもとづいて江戸時代からずっと伝承されてきたことがわかります。ちなみに、おひらに使われている「豆腐揚げ」という名称は、江戸時代より古い天正十四年(一五六六年)頃の言い方で、「油揚げ」はそれより二〇〇年以上後の文政五年(一八二二年)頃から使われるようになった名称です。このことからも、おひらは伝統ある郷土料理であることがわかります。

魚の盛り付け方は、明治以降はどの料理書を見ても海川関係なく盛り付けられています。そのような中で、小笠原流の盛り付け方法を胸を張って伝授しているのも只見町だからこそできる「許し取り」の心ではないでしょうか。