

優秀賞 水の週間実行委員会会長賞

日本の食文化を支える水の力

島根県 江津市立桜江中学校

三年

柳光 風香

私の母の実家は創業以来七十年以上続く醤油屋です。私の父と母はその醤油屋を継いで昔から変わらない味の醤油を造っています。

以前、父が

「おいしい醤油を造るにはおいしい水が必要なんだぞ。」

と言っていたのを聞いたことがあります。水が変われば醤油の味が変わるといわれるほど醤油造りには水は重要なのでそうです。

私の住む桜江町には、江の川、八戸川という大きな川が二本流れ、醤油屋はその二本の川に囲まれた自然豊かな所にあります。おいしい醤油を造るためにはこの二本の川が昔からとても大きな役割を果たしていたことが分かります。

醤油は今や日本料理以外のどんな国の料理にも使われる万能調味料ですが、それはどうして日本に広まったのか、水と何か関係があるのか「しよゆ讃歌」という本で調べてみました。

醤油が日本で、大いに発展した理由は日本という国の気候風土や地理的条件が深く関係しているということですが。日本は四方を海に囲まれた島国で、そこには醤油造りに不可欠な塩がいつも隣り合わせであったこと、黒潮と親潮が流れる好漁場が沖合にあって、魚がよく捕れ、また川や池や沼にもあふれるほどに淡水魚がいて、よく捕れ、それらの魚をおいしく食べるには醤油が殊の外よく合ったのだそうです。

気候という点では、醤油造りに必要なこうじ菌が亜熱帯で湿度の多いこの国をすみかにして、大いに活躍してくれたことがあげられます。このことから、日本には海や川などの水が豊富にあったからこそ日本に今の醤油文化が根付いたのだということが分かりました。小学校三年生の時に桜江町の特産品のごぼうや桑茶について勉強したことがあります。このごぼうや桑茶もまた江の川の水の力がもたらした桜江の産物だということがいえるのではないのでしょうか。戦前から江の川沿いの堆積畑ではごぼうや桑の葉の栽培が盛んに行われていました。江の川は度々氾濫しましたが同時に川が運んできた肥沃な土は自然の滋養をたっぷり含み、付近の土壌へ恵みをもたらしました。

この土地で栽培されたごぼうは風味豊かで歯切れがよいのが特徴で全国のスーパーや百貨店で販売されています。桑の葉は最近では栄養たっぷりのお茶としてその成分が注目され全国的にも有名な桜江の特産品です。ごぼう畑や桑畑は確かに江の川に沿った低い場所に位置し、川の水が少し増えると水にかかるような場所にあります。この場所こそが水の恵みを受けるためには最適な場所だということを知りました。

桜江町内の至る所に広がる水田もまた例外ではないと思います。川で捕れる鮎やツガニなどの川の幸はいつでもぜい沢に食べることが出来ます。

今まで何も気にせず口にしてきたこれらの食べ物ですが、私はこの桜江町の二本の川なしでは育たなかったと思います。昔から川の水がどれだけ私達の食文化を支えてきたか、桜江町の特産品だけみてもそれが分かります。本当に水の偉大さを感じます。

我が家の今日の晩御飯は、桜江ごぼうのさがきを揚げたものにナッツを混ぜ、父の造った大亀醤油と砂糖の甘辛いたれであえた、私も大好きな「ナッツごぼう」です。それに川越の祖母が丹精込めて作ってくれた御飯は何杯でも食べたくなるほどおいしさです。いつも当たり前のように食べる夕食ですが、今日は美味しいお米や野菜を育ててくれた「水」の有難さを噛み締めながら、そして作ってくれた父や祖母に感謝しながら食べました。いつも以上においしく感じた我が家の晩御飯でした。