梶賀のあぶり

５月２８日放送

第４回目の放送は、梶賀（かじか）の郷土食「あぶり」のお話です。

尾鷲市梶賀町は大敷漁がさかんな町で、現在は１７０人ほどが暮らしています。
その梶賀で１００年以上も前から作られているのがあぶり。
そんなあぶりの作り方を、ずっとあぶりを作り続けている濱中倫代さんに伺いました。

あぶりを作り販売を始めたのは今から２５年ほど前。
今の時期のあぶりは、揚がったばかりの新鮮な魚の内臓をとり、
よく洗って、魚のぬめりをとって、塩をする。
塩をして置く時間は、自分好みの辛さや魚のサイズによって調整するそう。
それからサクラの木であぶります。
サクラの木であぶることで、いい匂いがするんですよ～。

代表的なのが小サバのあぶりで、濵中さんいわく、だいたい串に１８～１９匹くらいのサイズがいいそうです。魚にもよりますがサイズはあまり大きくない方が、しっぽまで食べられていいんだとか。
４～６月は小サバで、６月になったらマメアジやイサギの小さいもの、タカベという魚も出てくるらしいのですが、小サバが一番人気なんですって。

今では梶賀町で本格的にあぶりをする人は、濵中さんを含めてもふたりだけ。
でも、どこのお家でもお母さんたちは作ることができて、その家の味があるよと教えて頂きました。

続いては、梶賀まちおこし会の中村美恵さん。

このあぶりをもっともっといろんな人に伝えたいということで、
まちおこし会で濵中さんたちが作ったあぶりを仕入れ、全国に発送しています。
仕入れたあぶりは真空パックで販売されるので、日保ちもばっちり。

あぶりのつくり方が珍しいということもあって、テレビなどの取材も多いらしく
梶賀＝あぶりのイメージが世間に広まっている様子。
取材中もずっと注文の電話がなっていましたよ。

こちらが小サバのあぶり。
あぶりと言えば小サバを想像される方が多いくらい、あぶりの代表格です。

そして新しくチャレンジしたのがブリのあぶり。

年中とれるものをあぶりにしたいと、養殖のブリをあぶりにしました。
ほんのりと燻されたブリはいい香りがしてとってもおいしく、食感も抜群です。
実際に梶賀にきて買って帰られる方も多いんだとか。

これからも伝統の味を守り続けながら、全国にどんどん広めていってくださいね。

あぶりを作っているところを見られるのは４月から６月まで。
漁が不漁の日は魚がないので、あぶりを作っているのを見る事ができませんので
ご注意くださいね。

網元ノ家（梶賀のあぶり　Facebook）：https://www.facebook.com/amimotonoie