

<新連載> 『聞いてみん菜・食べてみん菜』

祝島懐かしの料理(1) ~よもぎめし~

祝島・食べてみ隊

郷土料理というものは、各地の特産品であったり、またどこにでもある食材だけど、作り方や味付け、また呼び方が違うという、その地域ごとの先人の知恵の結晶であり、その上に後の人の知恵が重なって残されてきた、いわば知恵の固まりかと思えます。そうして小さい頃からその味に親しんできた懐かしい味でもあり、また思い出でもあります。

祝島にもたくさんの郷土料理があり、思い出と共に次世代に伝えていくためにレシピ(?)を綴ってまいります。

なお、家々によって作り方や味付けが違うこともあるかと思えますし、またどんな行事に使われたのかその由来や名前の由来など、さらにその料理にまつわる思い出・エピソードなどどんどん寄せていただいて、いつか出尽くしたあたりで楽しい集大成を作っていけたらいいなと思えます。

第一回目はとりあえず「よもぎめし」を記してみたいと思います。

母から聞いた「よもぎめし」の作り方ですが、うろ覚えというか本当にこれでいいんだろうかと言いつつ作ってくれました。他の祝島の方にも聞いてもらったのですが、あまり変わりはないようですので書きとめます。



よもぎめし

<よもぎめし>

材料：よもぎ、餅、さつまいも

(母は餅とさつまいもを同量にしました。)

作り方：

- (1) 熱湯に重曹をいれ、その中にきれいに洗ったよもぎを入れて、2~3分 ゆがく。
- (2) よもぎをざるに移して水を流す。
- (3) 鍋に乱切りしたさつまいもを入れ、その中にひたひたの水を入れて、いもに火が通る少し前に餅を入れ、さらに小さく刻んだよもぎを餅の上におき、餅が煮とけたら、火を止めて蒸らしてまぜる。好みに砂糖や少量の塩を入れてもよい。

うまあけえ、
作って
みんさい。



食べながら、お餅なのになぜ「よもぎめし」なのか疑問に思い、母に「間違ってるんじゃないん？」と聞いてみましたが、「自分の知ってるのはこれだ」と。もし間違っていたり、他の作り方があれば教えてください。

ちなみに会社で写真を撮っていたら、近くにいた人に「げー」って顔されました。「おいしいのに」って言いながら食べさせてあげませんでした。

下関の我が家の近くのよもぎを取ってきて作ったのですが、母はあの独特のにおいがないと言って、やっぱり祝島のよもぎでなくっちゃと、よもぎが柔らかいうちに祝島に帰ってこようと言っています。