

【96】 “深川丼”と郷土料理

特定の地域のみに伝わる料理を郷土料理といい、各地に存在しますが、近年の旅行ブームの下、物珍しさもあって旅行客や観光客の人気になるものもあります。

しかし、その土地の人がその伝統料理にどういう想いを抱いているのかは、別の話のようです。

東京は郷土色が薄い土地で、全国ブランドになってしまった”握り寿司”を別にして、これといった郷土料理はありませんが、近年その名を知られるようになってきた”深川丼”とか”深川めし”というのがあります。

いずれも貝のアサリを主役にした素朴な料理です。

深川は東京下町の最南端の江東区の東京湾に面した地域で、かつては漁師も住んでいた土地です。その貧しい漁師が、家族がまだ寝ている早朝の漁に出かける前に、朝食というか腹ごしらえに何か無いかと探しても、釜の底の冷や飯の他は、

土間にネギとバケツのアサリの残りしか見当たりません。

そのネギとアサリを醤油でサッと煮立て冷や飯にブッカケてあわただしくかきこんで漁に出かけたのが、いわゆる深川丼の起源といいます。

生まれも育ちも深川の河川工学者の宮村 忠先生（故人）が、街を散歩していて観光客のグループから深川丼のおいしい店を教えてくれと言われて面食らったそうです。

”あんな食い物、料理というような代物ではない。恥ずかしくて金を取って食べてもらうものじゃ無いよ。”と笑っていました。もう 20 年近く昔のことです。

今ではいろいろ手を加えた豪華版が、新幹線の東京駅の駅弁になっています。

山梨県（甲州）には、”ほうとう”という郷土料理があります。

カボチャを主とする野菜が沢山入った味噌煮込みうどんで、もともとは肉や魚は入っていません。冬の寒い時期に米を節約し、少しでも栄養をつけるよう工夫された料理で、保存に耐えるカボチャが準主役になっているのが特色です。

では沿道の食堂や道の駅で食べられます。

地元出身の私の友人の言には、”あんなもの子供の頃は冬になると毎日食わされて閉口した。

観光客が千円も二千円も払って食べるのか”と感心していました。

最近のテレビの旅行番組で、岩手県の山地の集落でインタビューしている女性アナウンサーが、地元のおばあさんに”こんなにおいしいソバをしおっちゃん食べられてうらやましい。”とマイクを向けると、”わしら若い頃には、これしか食べるものが無かった。”とポツリと答えたのが印象的でした。

郷土料理というのは、貧しい中でその土地の材料を用いて何とかおいしく食べようと工夫して生まれた食べ物です。

その場限りの観光客が過度に有難がったりしないで、その土地の風土と歴史に想いをいたして味わう文化財なのです。