

おせちも三日目ともなると、お重の残り具合に家族の好みが反映され、作った責任で母が一人もくもくと食べていた記憶がある。「棒だら」という素っ気ないネーミングに茶色く地味な姿。ほろほろとした独特の食感が良いとして、ひなたくさい匂いには好悪が分かれば、肝腎の味は……、美味というよりはやはり独特。

その故郷は、北海道の利尻や稚内。京都からすれば最果ての地で、寒風と天日にさらされ、カチンコチンの文字通り「棒」そのものに干し上げられる。かつては、北前船に乗せてはるる都まで。北の海の貴重なたんぱく

源を京の食卓に上らせると、先人の知恵の結晶とも言える。北陸や山口など北前船の寄港地には棒

だらを食す文化が伝わるが、以前取材した時の話では、生産量の三分の一強が京都で消費されると

あが さが 京都 上ル下ル

棒だらのお正月

——中谷文乃



棒だら

いう。

で、カチンコチンをどいうやって食べるかと言うと、ひたすら水で戻すの

である。毎日水を取り替えて、冬場なら一週間。純京都人の友人は子どもの頃やらされた「大「臭いお手伝い」として、糠

床のかき混ぜと、この棒だらの水の取り替え作業を挙げた。家のカレンダ―に毎年「棒だらを戻し

始める日」が書き込まれていたと証言する人もいる。今はさすがに自宅で戻す人は少なくなり、店や市場であらかじめ戻したものを買い求めるようになったが、実はその先がまた大変で、下ゆ

っぺん油で揚げてから炊かんと「下ゆでは番茶「いやいや米のとき汁がええ」とうるさい。手間を自慢しているような風情さえある。

北前船の時代ではないのである。わざわざ何か月もかけて乾燥させ、それをまた何日もかけて戻すより、新鮮な生のタラを味わえば良いのでは？ そんなつっこみが聞かえてきそうだが、そこは頑固な京都人。面倒な一品のない正月はやっぱり寂しいのだ。

「面倒臭い」を厭わなければかりか、どこか楽しんでるように思える不思議な町の暮らしを少しずつ紹介していきたい。(校閲記者・京都在住)