



つばきやすえ
都崎保栄さん
(昭和11年生まれ・79歳)



とみたゆうさく
富田祐策さん
(香川大学4回生)

コーディネーターより

坂出市王越町の郷土料理「鯛めし」は、鯛と刻んだ人参や椎茸、ごぼう、里芋、油揚げなどを一緒に、醤油で味付けした炊き込みご飯。炊きあがったら鯛を取り出し、身をほぐしながら骨を取り除くなど、手間がかかる料理です。そのルーツは、廻船が重要な輸送手段だったころにさかのぼります。王越には廻船業者がいくつかあり、長旅から戻った乗組員をねぎらうために雑魚などを入れた「醤油めし」が作られたそうです。その後も、時代の変遷のなか、塩田で働いた人をねぎらったり、地域の集会でふるまわれたりと郷土の味として根付きました。衰退した「鯛めし」を復活させたのは王越町婦人会の会長を務められていた都崎保栄さん。およそ10年のあいだ、産直市場に出荷し続けています。

「し」と言いよったんです。それが昭和40年代になってな、高度成長時代になると、近くに養殖所ができたんです。王越山の向こうの海辺に、大きいけすをつくって鯛を育てるようになったんですよ。それから「醤油めし」にも鯛を使うようになった。鯛の味を引き立てるよう、野菜も昔に比べて小さく刻むようになりました。少しずつ変化して、今の「鯛めし」のかたちになったんですよ。

荷物を運ぶ船は、大きな台風で沈んでしまつて。結局それっきりになつてしまつたんですよ。ただ「鯛めし」のほうは、郷土料理として全国で紹介する機会があつて。今では王越の名物になつています。

「鯛めし」の作り方を教えてください。

食材は、米一升につき鯛の半身を入れて、人参やシイタケ、ゴボウと油揚げなども入れる。鯛でだしを取つてな。醤油を入れて炊きあがった後に、鯛の半身を取り出してほぐします。でも作り方はそれぞれの家庭で違うんですよ。魚を焼いて入れる人もおるしな。この土地では砂糖をたくさん入れるのが特徴なんです。私も、米一升につき200〜300グラムは入れます。この周辺には砂地があるんですよ。その砂地でサトウキビを育てよつたから、お砂糖だけは贅沢に使うことができたんです。

産直に出すよつたきつかけはなんですか？

「食生活改善クラブ」の仲間たちで始めたんですよ。坂出市に産直市ができた年に

船乗りをねぎらうために
生まれた郷土料理。

王越の鯛めし名人 都崎保栄さん(坂出市)



鯛の養殖がはじまつて、
醤油めしが鯛めしに。

1 お話を聞かせてくれた都崎さん。王越の郷土の味を地域の皆さんと一緒に味わいました 2 当日は富田さんも鯛めしづくりを体験しました 3 尾頭つきの鯛を一匹まるごと炊飯器へ。新鮮な鯛が手に入る地域ならではの豪快な料理です 4 できあがった鯛めしは、鯛のあっさりした食感としっかり味のついた甘めのご飯が相性抜群 5 一緒に鯛めしをつくってくれた王越町婦人会のみなさん。鯛めしにまつわるいろんな話を聞かせてくれました

参加者の感想



都崎さんは優しく、とても可愛らしい小さなおばあちゃんですが、お話を聞くと、とても行動的でそのギャップに驚かされました。婦人会の会長も長年務めあげ、今も田んぼを8反作っています。鯛めしを産直に卸すことを最初にスタートさせたのも都崎さんでした。今回は、鯛めしの話はもちろん王越の歴史や文化の話も同じくらい出てきました。都崎さんが継承しているのは、鯛めしの作り方や鯛めしだけでなく、王越の文化そのものなのだと感じました。

ね。時代が変わつて、家で「鯛めし」をつくる人は減つたけど、せっかくの郷土の味だから、少しでもたくさんの人に食べてもらおうと思つて。

今は基本的に私一人です。毎日、早いときは朝3時頃からつくります。最近朝の6時から仕込みをして、8時まではできるな。まあ、今のところ私の代までは大丈夫だけど、朝が早いとなかなか家を空けては出て来られんから。他の人にもお願いして、うちの代で終わらさんようにせなと思つてます。

18年間も婦人会の会長をやつたから、いろいろな勉強ができました。私は前を向いとるばかりで、一つも後ろを向かんけんな。それでも自分一人だけではやれません。物事ゆうんは、長い経験を積み重ねていく中から、きつと新しいものが出てくると私は信じています。

都崎さんから受け取った言葉

鯛めしにはどういった歴史があるんですか？

この辺りでは、昔はこの家も子供が7〜8人おつてな。みな兄弟が多かつたから、長男が田畑を継いだら、他の者は職人さんになる人が多かつたんですよ。大工さんとか医者さんとか。もう少しゆとりのある人は、船を造つて交易ゆうんな、王越では昔から物資を運ぶ廻船業者もおつたんですよ。

「鯛めし」はそうした船で阪神方面へ荷物を運搬して帰ってくる船乗りさんたちへのねぎらいのごちそうだったんですよ。「鯛めし」ゆうても、昔は鯛は使ひよらんかつたんですよ。鯛は上等やからね。代わりにボラや雑魚で出汁をとつて、里芋や人参など自分の畑で育てた野菜を入れてつくりよりました。

もともとは、醤油で炊くから「醤油め

