

じゃーこんと 鮎ふなの煮付けは 身土不二しんどふに

義父ちちの教えを 美酒さかなの肴さかなに

令和三年十一月二十三日

大中臣正比呂



じゃーこん、は郷土のなまりである。そう、大根！

甘辛く煮た大根と鮎は、地産地消の食べ物として、超辛口の「天山」という

銘酒に合うと義父は言う。垂涎ものだ。筆者は、寒鮎の昆布巻きとか、

飴煮も好きだ。醤油と砂糖とで、鮎の骨まで柔らかくなるまで

長時間、鍋でじっくりと煮る。

ああ、クリークでの鮎釣りを思い出すなあ。

釣りは遊びでもあったが、料理でもあった時代だ。