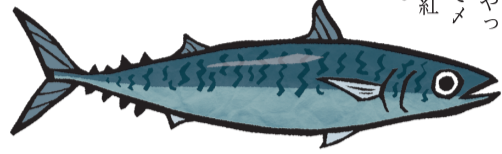


1月 (睦月)

ダイダイ + 清水サバ

ダイダイは冬の酢みかん。酸味が結構強いけど、風味がええので好む人も多い。山田一郎さん著「海援隊遺文」にも「龍馬はサバの刺身にダイダイの酢をかけたのが大の好物」と書かれていて、昔から土佐では脂ののった冬のサバにはダイダイ酢が旬の合い口やっただがやねえ。ダイダイ酢でメて姿寿司にしてもよし、紅白なますにしても好相性。ダイダイ酢、醤油、みりん、自家製ポン酢にする



3月 (弥生)

酢みかん酢 + のれそれ

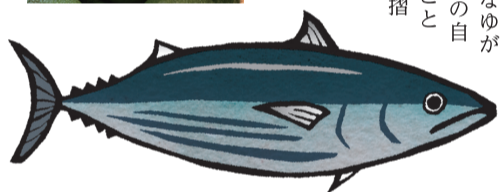
まるで柳の葉のような平べったい珍魚。はてさて、タチウオかアナゴか、ウナギの稚魚か。よう宴席の話題にも上がるが、正解はアナゴ類。魚体は長いが漁期は年末から3月頃までと短い。高級な魚ながら新鮮な生の状態でスーパーでも買える。ノレノレ自体にはあんまり味がなけれど、土佐の酒飲みはつるんとしたのと越しの面白さを酒の肴に楽しみ味わう。酢みかん酢、もしくは葉ニンニク入りのヌタで食べると絶品。



5月 (皐月)

はなゆ + 上りがつお

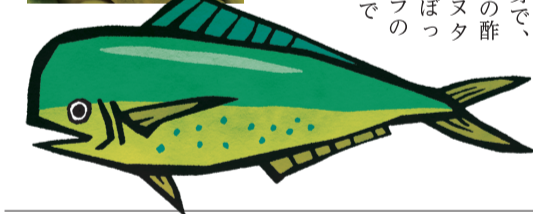
目には青葉の初鰯も、高知の場合はそのよりも到着が早い。四国山脈に南の風が吹き始め、桜が開花した頃にぼつちり、土佐沖にやって来る。5月ともなると本格的な鰯のシーズンを迎えるわけで、畑では薬味となる新タマネギ、ニンニクがとれ、はなゆがとれる。なんと土佐の自然は段取りのよいことか。はなゆの果皮を摺るか、酢を少ししばってかけ、春の鰯の香りも一緒に味わうがよろし。



7月 (文月)

ブシユカン + シイラ

魚編に暑いと書くシイラは、土佐湾の夏の旬魚。水分が多くて鮮度が落ちやすいので、昔から猫またぎと呼ばれよったけど、今は輸送条件もよくなって、スーパーでも買える。しいらにはあっさりした白身で、刺身にはブシユカンの酢と香りを利かしたヌタで、酢をたっぷりしばって、キュウリとシイラの酢物にしても爽やかでおいしい。フライにしても、ブシユカンをきゅうりうつつ。



9月 (長月)

ブシユカン + ウルメ

一本釣りのウルメを刺身で食べる。これも土佐の口福というもんじゃない。ウルメは一年中とれるけど、この頃からが旬の本番。これにもブシユカンをたっぷりしばりかけて、おろしショウガをのせ、醤油で食べる。あらためて酢みかんのある幸せを思う瞬間だ。ブシユカンの酢はきついで、刺身にかけると身が白くなるが、これを「酢に噛まれる」という。なんとも酢好きの高知らしい言葉やねえ。



11月 (霜月)

柚子 + ウツボ

ウツボは、土佐湾に西の風が吹き始めた頃が脂ののって一番おいしい。どう猛で怖い顔をしちゃうけど、意外に身は淡泊で上品な味。薄造りやタキにしたり、から揚げにして食べる。ウツボにはやっぱり柚子酢が合う。さばくのが難しい魚ながら、高知はその技術を持った料理人が全国でも一番多いらしい。ちなみに絶品の薄造りには残念やけど酢をかける方がええみたい。



酢みかん好き

お酢すめ

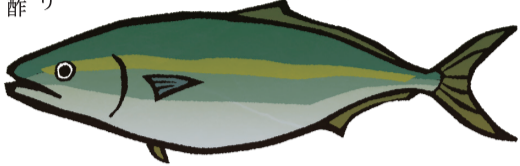
旬の酢みかん × 魚カレンダー

高知は一年を通して、何かふりかけられる酢みかんがあるがやき。今は温暖化で魚の旬も微妙に変わってきゆう。その時にとれる酢みかんを、とれる魚にふりかけたらえいがよね。酢みかんがなかったら酢みかん酢があるしねえ(笑)その中でも人それぞれ好き嫌いがあき、いちがいに言えんけど、たとえばおばちゃんはこんな組み合わせで、一年中美味い思いをさせてもらいゆう。

2月 (如月)

酢みかん酢 + 寒ブリ

土佐沖で12月〜2月ごろにとれる寒ブリは、それこそ醤油をはじくほど脂ののって一番おいしい。その刺身には酢みかん酢の効いた葉ニンニクのヌタをかけるのが土佐では常識。もう刺身が見えんばあ、ヌタをたっぷりかけて食べるのが好き。プリッシャぶは酢みかん酢で食べるのが最高。彼岸ブリは脂が落ちておしゅうないというけど、皮付きで炙って焼き切れにし、酢みかん酢をかける酢好きなり



4月 (卯月)

柚子酢 + ちりめんじゃこ

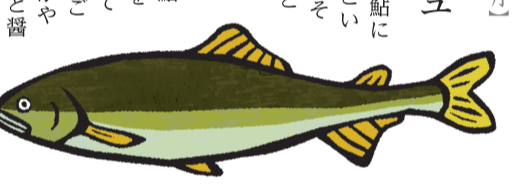
ドロメはとれだちのイワシの生の稚魚のこと。ゆずポン酢、ヌタで食べてもいい。このドロメが釜の湯をくぐってチリメンジャコとなる。柚子酢好きは、そのジャコに柚子酢だけしかかけん。それにお好みで醤油を垂らし、ぬくぬくのはんにのせれば至極。安芸市のほうでは、お酢というたら柚子酢と呼ぶ。普通の酢のこととは真酢と呼ぶ。ふだんの暮らしにもどっさり柚子酢がかかっちゃう。



6月 (水無月)

はなゆ + アユ

高知は清流が多く、鮎にもそれぞれ川味というのがある。この川のがうまいと品評するおんちゃんも多い。6月の若鮎はまだ骨がやわらかいので、鮮度のええ鮎は頭とハラワタをとってぶつ切りにして「背し」にする。背し切るき、そういうのがよろねえ。はなゆ酢と醤油の二杯酢で食べる。皮がぱりりと焼けた鮎の塩焼きに酢をしぼって濡らさんでもーという声もあるけど、酢みかん好きは、つついっかけてしまう。



8月 (葉月)

ブシユカン + メジカの新子

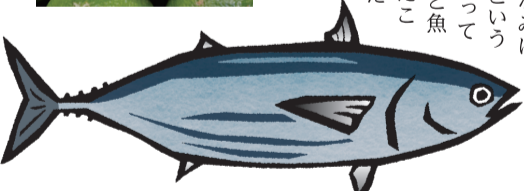
青玉のブシユカンをちぎり始める頃、メジカの新子がとれ始める。この新子の刺身を食べんことには夏が来んし、夏が終わらん。そして新子にはブシユカンがないと始まん。酢をたっぷりしばりかけ、皮を摺って食べるのが鉄則。その頃、畑ではリュウキュウも旬を迎えるわけで、これを刺身のツマにする。土佐人が一年の中で最も楽しみに待ちわびる酢みかん地魚と地野菜の旬の合い口じゃないらうかねえ。



10月 (神無月)

直七 + 戻りガツオ

戻りガツオが土佐湾に帰ってくるのを待っているのは直七。すだちの一種でブシユカンや青柚子のように鮮烈な酢みかんではなく、まろやかな酸味とすっきりとした味わいが特徴。果汁も多く、戻りガツオに合う。ちなみに直七は昔直七さんという魚商人が「魚にしぼって食べたらおいしい」と魚と一緒に売り歩いたことから名付けられたらしい。香りが主張し過ぎなので使いやすい。



12月 (師走)

柚子 + ひめいち

酢をしぼった後、柚子皮を捨ててしまうのはもったいないき。その皮をたくさん使った高知の郷土料理「ヒメイチの辛子煮」にする。ウロコと目玉だけ取って、頭とハラワタはとらずに魚のカタチがなくなるまで、焦がさんようにコトコトと長時間煮る。時々、まぜるのが秘訣。昔は囲炉裏や炊き釜で長時間炊きつた。おばあちゃん「これを作らんと暮れが来ん」と言いよった。

