

雄大な自然のなかで味わう極上の食体験



高知県黒潮町を訪ねる「黒潮講座」。地元のすばらしさを発信し続けるコーディネーターの村上健太郎さんにお話を聞きました。

ここでしか食べられない「日戻りカツオ」

高知県南西部に位置する黒潮町。雄大な太平洋に面し温暖な気候のなかで、漁業、農業が中心の町です。そして一本釣りカツオ漁が盛んな町でもあります。地域が生み出す豊かな食と自然を体いっばい感じていただく講座です。

講座が開催される11月は、脂ののった戻りカツオが食せる時期。そのなかでも特に新鮮な「日戻りカツオ」を御存知ですか。その日に釣った魚をその日に食べるカツオのこと。午前0時ごろ出港した船から水揚げされたカツオは、午後2時ごろには、市場に出荷され、その日のうちに食卓に並びます。

地元漁師の奥さんの言葉を借りると、「まさに新鮮そのもの。目の色も模様も違う。緑とも青とも言えない色」の別名「ビリカツオ」。尻尾をもって振った時に、弾力があってビリっとくるからビリカツオといわれるのです。醤油をつけずに生

が最高においしい。輸送時間をかけずにこの地で食べなくては味わえない一品です。天候がよくて漁があれば、このカツオを味わって頂きます。

2日目の宿泊は漁家民泊です。講師もつとめてくださる明神多紀子さんは、「漁家民泊を通して、豊かな海で漁をする漁師文化を伝えていきたい。漁師の家で話も聞いていただいて、普段目にする魚を別の角度からも考えてもらいたい」と話してくれました。

黒潮町のさ・し・す・せ・そ計画

また、黒潮町では極上の調味料が作られています。11月は黒砂糖の生産が始まる季節。サトウキビのしぼり汁を5時間煮詰めます。加工場に行き、昔ながらの手法で窯をたく作業を体験・見学します。また、天日塩は、黒潮町内5つの場所で作られています。吉田さん夫妻が作る生産現場を訪れます。海のリネラルが凝縮された塩で日戻りカツオの塩たたきを作り、極上の調味料を使った土佐の郷土料理、皿鉢料理を堪能しましょう。

建物のない美術館の展示物とは

建物のない砂浜美術館は「卵を産みにくる海がめ」や「流れ着く漂流物」「砂浜についた鳥の足跡」などが作品。24時間365日オープンし、BGMは波の音。夜の照明は月の光。秋の代表作品である「らっきょうの花」を鑑賞しながら、砂浜美術館を散策しましょう。

町のあたり前の風景や暮らしの文化を、大切にする町の人たちの心を感じて下さい。そんな砂浜美術館の作品の数々をみなさんに実感して頂きたいと思います。

村上健太郎

Murakami Kentaro

1976年、神奈川県生まれ。地域資源を独自の発想で楽しみながら活動をしている「砂浜美術館」の魅力に惹かれ、8年前に移住。ちょっとあやしい幡多弁（地元の方言）をあやつりながら、日々、地域の魅力を発信している。

