



中国地方観光情報 第二弾

広島編②

秋が深まり、四季を通じて最も旅心がかき立てられる時期になりました。これからの季節、広島への味覚の旅がとて魅力的になってきます。広島県の概要をお伝えした前回に引き続き、今回は民芸と食についてお伝えします。地元の情報がいっぱいのお阪情報センター。職員の方々の生の情報で、読者の方々の広島への興味により深くなればと考えています。

広島の民芸

広島の新ンボルといえば鯉。プロ野球広島東洋カープのチーム名、広島城の別称である鯉城、百貨店の外壁にかたどられている鯉のうろこなど、県内ではとても親しまれている存在です。広島県の錦鯉養殖の歴史ははつきりとはわかりませんが、遅くとも大正時代に新潟から錦鯉の種苗を導入したことから本格的にはじまります。水質や気温が適しており、すぐに盛んになりました。交配を重ね、現在は80種を超える錦鯉が育てられています。中には何百万円もする錦鯉もありますが、最近では水槽で飼える手軽な鯉も注目されています。広島空港から海外へ輸出する品目のうち、錦鯉が3分の1を占めるといふから驚きです。外国から注目される日本の人気商品のひとつとなっています。

杓子も広島を代表する民芸品の一つです。土産物として買われた方や、貰われた方も多いのではないのでしょうか。杓子は、ご飯や汁物をよそうものですが、広島県民は地元スポーツチームの応援にしゃもじを使います。甲子園球場で、楽器代わりに打ち鳴らしている愛嬌ある姿は全国的に有名。これは敵をめしとるとの縁起を担いでいるとのこと。

杓子は、18世紀の末、宮島の光明院で修行していた誓真という僧が、主な産業がなかった当時の宮島に、弁財天の持つていく琵琶と形が似たしゃもじを参拝の土産として売り出すことを勧めたのが始まりです。その後、日清・日露戦争で広島市宇品から大陸へ派遣されていく兵士が、杓子の産地である厳島神社で祈願をし出兵したことから、縁起物としても有名になりました。

姑が嫁に台所を譲り家政をまかせる事を「杓子渡し」といいます。杓子は単なる台所用品を超えた、家庭生活の象徴的な存在。広島杓子はそんな家庭の温かさを思い出させてくれます。



海外からの人気が高い錦鯉

広島食

食に目を転じましょう。まず、第一に挙げたいのが「お好み焼き」。2010年のNHKの連続テレビ小説で放映された「てっぺん」で、尾道出身のヒロインが高校卒業後に大阪でお好み焼き店を開き、大阪の祖母から伝授された広島風お好み焼きで奮闘した場面は記憶に新しいところです。小麦粉の生地にかやべつなどの具を混ぜて焼く大阪の混ぜ焼きに対して、広島風は鉄板に水で溶いた小麦粉を薄く円形にのばし、上に大量の千切りキャベツと天かすや豚肉をのせ、そしてそばやうどんを入れて焼く重ね焼きが特徴です。

お好み焼きのルーツは、安土桃山時代に千利休が茶会で出した「麩焼き」と言われています。その後、第二次大戦前に、水で溶いた小麦粉を鉄板に円形にのばし、ネギや天かすを置いた洋食焼き（一銭洋食）が、子供のおやつとして広まり、戦後現在のお好み焼きになっていったそうです。安価で栄養価が高いお好み焼きは、庶民の腹を満たし、原爆投下で焼け野原となった広島復興のソウルフードとなってゆきました。お好みソースの最大手、オタフクソースの「Wood Eggお好み焼館」では広島お好み焼きの変遷のパネル展示や、お好み焼きづくり体験を通じて、お好み焼きを食文化として伝えていきます。

冬に向かうまみを増すカキも広島への旅心を誘います。現在、広島湾でのカキ養殖は全国半分以上の生産量を占めています。養殖の歴史は室町時代の天文年間にさかのぼり、一説では「小林五郎左衛門が、潮が引いて湿地になる干潟に竹や木の枝を立て、そこにカキをつけて育てる『ひびたて養殖法』を考案したのが始まり」とも言われています。昭和に入り、いかだを沖合に浮かべて固定し、そこでカキを育てる垂下式養殖法が開発され、現在では

ほとんどのカキが筏式で養殖されています。垂下式にすることで海を立体的に使えるようになり、生育条件のよい場所に移動することが出来るようになって、生産量も飛躍的に増大しました。地元の人が勧める一番のカキ料理は土手鍋。少量のだし汁に、カキや豆腐や野菜を入れ、鍋の内側に味噌を塗り、煮込んだところで、味噌を溶いて頂きます。

同じく瀬戸内海でとれるあなごを使ったあなご飯も郷土料理の一つです。駅弁から始まったとも言われるあなご飯は、シンプルですが手が込んでいます。あなごの頭と中骨を昆布といっしょに煮てだしを取り、そのだしと醤油を入れて炊いた醤油ご飯に、かば焼きにしたあなごをのせた物です。



地元の人が勧める一番のカキ料理は土手鍋です。鍋の内側に味噌を塗り煮込みます。



原爆投下で焼け野原となった広島復興のソウルフードとなったお好み焼き。今でも、庶民の味として親しまれています。

最後に、広島県ゆかりの人物を紹介します。井伏鱒二は福山市生まれの小説家。早稲田大学在学中から小説を書き始め、歴史、戦争をテーマにした作品を書きました。代表作に、原子爆弾を題材にした「黒い雨」。岩屋に閉じ込められたサンショウウオの苦悩を描いた「山椒魚」があります。アムステルダム・オリンピックク（1928年）の三段跳びで日本人初の金メダルを獲得した織田幹雄、児童文学者で、「世俗的な子供の読み物を排除して、子供の純正を保全開発する」と芸術性を備えた童話・童謡の児童雑誌「赤い鳥」を発行した鈴木三重吉などがいます。

広島県大阪情報センター

大阪市北区梅田1の3の1 大阪駅前第1ビル8階

06・6345・5821

掲載の記事・写真・イラスト等の全てのコンテンツ無断複写、転載を禁じます。

(株) ファッションビジネス・御堂筋新聞