

コーディネーターより

「カンカン寿司」とは、さぬき市鴨部に伝わる郷土料理。大きな長方形の寿司枠でつくる押し寿司の一種。専用の木枠で強く押し固めることで空気を抜き、腐りにくくする先人の知恵です。特に春は瀬戸内の旬のサワラを使い、海の恵みを楽しみました。高松市生まれの秋友さんは、志度にお嫁に来て初めて「カンカン寿司」を知り、お姑さんから作り方を教わったそうです。今では家庭でつくることは少なくなりましたが、昔の郷土料理を復活させようと秋友さんが中心になり、平成4年から「カンカン寿司」をつくる活動がはじまりました。今回「カンカン寿司」という言葉を初めて聞いた遠藤さん。当日は一緒にお寿司をつくりながら、秋友さんに話を伺いました。



秋友清子さん
(昭和6年生まれ・84歳)



遠藤 鈴さん
(香川大学1回生)

手間暇をかけたぶんだけ、
おいしいですよ。

里

志度のカンカン寿司の伝承者 秋友清子さん(さぬき市)

秋友さんから受け取った言葉

カンカン寿司はさぬき市鴨部に伝わる郷土料理と聞いているのですが、他の地域にはないんですか？

ないない、香川県でもここだけ。私も高松からお嫁に来て、初めて見たんです。昔は結婚式を家でするでしょ。ほんだから、お膳の上に大きなお寿司がばーっとのっとなや。うわあ、この寿司どしたん？って。初めてこれが鴨部の「型寿司」とか「箱寿司」という料理なんやと知りました。

結婚式のようなお祝いのときに食べるんですか？

そうやなあ。冠婚葬祭、お祝いとか、法事のときやな。それと、春と秋祭り、昔はそのくらいだったかな。この辺りは春市ゆうんがないんや。だからサワラが獲れる時期に「春祝魚」と書いて「ハルイオ」ゆうてな。昔は、サワラが手に入



ものすごく手間がかかるんや。

3時間おきですか。

うん、3時間か4時間おきくらいにな。はじめは、じんわりと押しおいて、次からは3つか4つかうくらい叩いて、最後に最後はびしゃっと締まるまでしっかり叩く。そういう風につくるんです。だから時間になったら、わざわざ私も家から加工場まで叩きに行くんよ。ときには忘れてな、夜中に目が覚めて「あ、叩いとらん」いうてあわてて行ったりな。そんなことが度々ありました。いつべんにぎゅーっと押ししたらええじゃないかと言うけど、そうしたら、ご飯があわててはみでる。なんでもそうやろ、そろそろせなんだらな。一晩かけて少しずつ締め、ゆっくり凝縮していくからおいしい。手間暇をかけたぶんだけ、そら、おいしいですよ。

たら家でさばいて、三枚におろして、片身は酢の物にする、片身は煮つけにする、頭と骨はおつゆに使う。もう放るとこなし。それで、近所の親しい人や友達や親戚の人を呼んで、「うちサワラが入ったけんの、ハルイオするけん来てな」ゆうて、みんなで寄って食べよったんです。

畑や田んぼで仕事する時なども、食べる時間でしたが。

昔は農作業も、今みたいに機械化したらんから、手仕事でしょう。ほんだから、忙しい時分やと、食事に帰る時間も惜しいときがあるわな。そういう時にカンカン寿司をつくっておいて、野良仕事しよるお父さんに「お昼のご飯持ってきたでー」ゆうて、お母さんが、ぽっと放るんや。香川では投げることを方言で「ほうる」と言うから「ほうたら寿司」とも呼ばれとったんです。

カンカン寿司という名前は昔からあるんですか。

いやいや。ずっと昔は、鴨部の「箱寿司」とか「型寿司」と言いよったんや。ところが、お寿司をつくる時に、木枠で木枠にくさびを打ち込むやろ。その音がカンカンいうから、「カンカン寿司」とゆうて、戦後な、誰ともなしに呼ぶようになったんや。今は家庭でつくる人はおらんや。世代が変わって、若い人はすぐ食べられる簡単なもんを好むでしょう。でもこのお寿司は一晩寝かして、3時間おきに少しづつ、少しづつ、くさびを叩き込んで締めていかないかんから、



1 秋友さんとカンカン寿司づくりに挑戦 2 名前の由来にもなった締める作業。木枠に詰めた寿司を、特製の器具でさらに締めて、木製のくさびを打っていく 3 酢締めしたサワラ。サワラは讃岐に春を知らせてくれる旬の味 4 しっかり締められたカンカン寿司は、形は崩れないが、口に入ると絶妙の固さでほぐれてゆく 5 秋友さんたち「ひまわり生活研究グループ」では、週末だけ地元の「道の駅源平の里むれ」でカンカン寿司を販売している



お姑さんからお嫁さんへ、
地域で受け継がれてきた味。

参加者の感想



お酢のいい香り、酢飯を木枠に詰めていくときの手の感触、木槌でくさびを打ち込むカーンカーンという音。どれも初めてのことばかりで新鮮でした。皆で集まってつくるのが楽しいから続けてこれたという秋友さん。メンバーが高齢化して若い人がいない今、秋友さん達がいなくなったら、受け継ぐ人が誰もいなくなると思うと、とても寂しいです。手間暇かけた、ここにしかないカンカン寿司がこれからも作り続けられてほしいと心から思いました。