

19.鯛めん（姫島村）

鯛は、つがいになったら巣を決めて一緒に住み、決して離れないそうである。婚礼の席の鯛めんには“離婚しない”という願いが込められているのだ。加えて姫島では、婚礼で両家初めての“対面”であるということと、麺が長いことから両家の末長いお付き合いを願って、欠かせない婚礼料理となっている。

鯛めんは婚礼時だけではなく、“初のぼり”“初びな”など子供の初節句や、島の漁師が新しい船を進水させる“ふなおろし”の餅まきの時など、さまざまなお祝いの席でふるまわれる。

鯛は姫島でとれた新鮮な天然の鯛を使う。大体2kg位の鯛を使うことが多い。3kgもある鯛ならば、50人分もとれるそうだ。

「姫島では、おうどんっていうのがご馳走の部類。お招かれしたら、たいていおうどんがあった。」と大海さんは言う。お祝いの席の鯛めん。仏事の席ではけんちゃん汁をかけて。お祭りの前夜祭“よどまつり”の時にも必ずおうどん。お祝いの席でほどよくお酒がまわった頃、鯛めんが座の真ん中に置かれ、披露される。姫島では、お祝いの席に鯛めんがないと、終わらない感じがするほどだという。

大分県内で鯛めんが伝わる地域が他にもある。大分市近郊では蒸した鯛とゆでたうどんを大皿に盛り付け、食べる時に取り分けて、別にとただしをかけて食べていた。宇佐平野では蒸した鯛とゆでたそうめんを大皿に盛り付け、やはり取り分けてから別にとただしをかけるそうである。多少形は違えど、大きな鯛と麺を大皿に盛り付けるところと、婚礼の披露宴の席に欠かせない料理であるところが同じである。

制作協力：大海里美さん、中城まゆみさん、西村律子さん、
藤本麻三子さん、（姫島村・姫島村婦人会）

【材料】

- ・鯛 1尾
- ・地粉 500g
- ・薄力粉 500g
- ・水 500cc
- ・乾椎茸、昆布
- ・酒、塩、濃口醤油、薄口醤油



①大鍋に乾椎茸と昆布でだしをとり、調味料で味を調える。



②鯛のうろこと内臓を取り、塩をして少しおく。



③鯛にさらしをかぶせて熱湯をかけ、霜降りにする。



④身が崩れないように鯛をさらしにくるんで、①にそっと入れ、火が通るまで煮る。



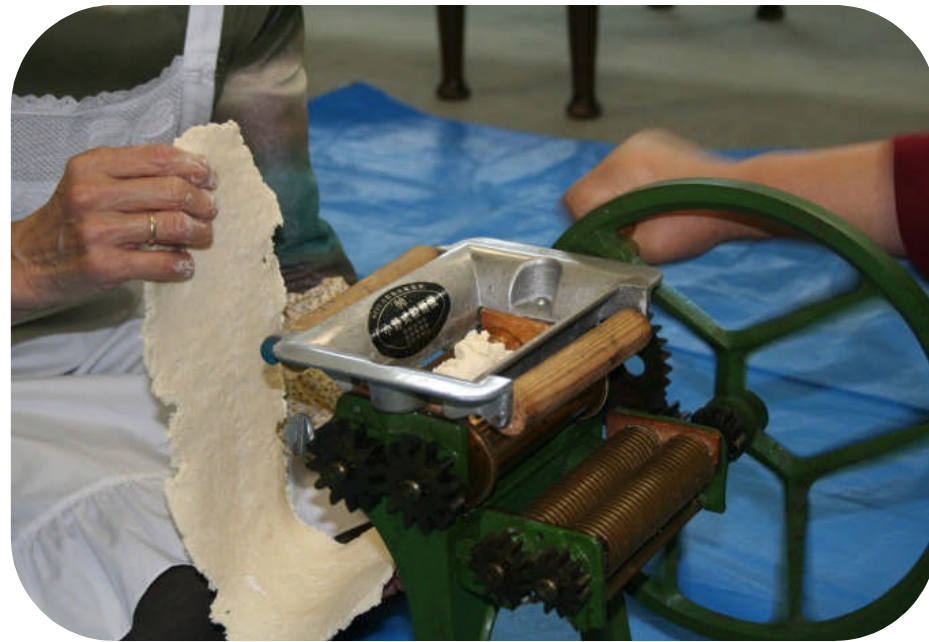
⑤地粉と薄力粉を半々に混ぜ、水を少しずつ加えながら、よくこねる。



⑥⑤を4つか5つに分ける。



⑦製麺機にかける。



⑧最初製麺機にかけるのは練るため。



⑨出てきたものを折りたたんで何度もかける。



⑩だんだんなめらかになってくる。



⑪4回～5回かけると、こんなになめらかに。適当な長さに切る。



⑫なめらかになった生地を製麺機の違う部分にかけて麺に切る。



⑬姫島のうどんは細め。



⑭すぐにたっぷりのお湯で茹でる。



⑮吹き上がったら差し水をする。茹であがりは1本食べてみて確かめる。



⑯茹であがった麺を、流水でよく洗う。



⑰一人分ずつまとめる。これを“かなげ”という。



⑱煮あがった鯛を鍋からそっと取り出す。



⑱鯛の身を崩さないように大皿に盛り付ける。



⑳鯛を取り出した後の煮汁の味を濃い目に調え、うどんを入れて煮込み、鯛の旨味を染み込ませる。



㉑大皿に麺と一緒に盛り付け、だし汁をかけたら完成。



㉒みんなにお披露目した後は、お椀に麺を入れ、鯛の身を乗せて・・・



㉓さきほどのだし汁をかける。



㉔薬味なしでとてもおいしい。