

20.いぎす (国東市)

いぎすとは“おご”という海藻を煮溶かして固めたもの。国見では昔からおかず代わりに食べられてきた。“おご”はどこにでもあるが、いぎすになる“おご”はここにしかないと言部の人。言部と熊毛の間の海岸線の中でも、この“おご”がとれるポイントは数か所しかないそうである。

この“おご”は梅雨に入ってから採る。潮が引いて現れた石に“おご”は付いているが、この時期に採ったものでないと固まらないそうである。採った“おご”は、乾燥させると保存がきくので、そのまま洗わずに干して乾燥させる。使う時に水でよく洗って塩分を抜き、戻して使う。

いぎすは、日常のおかずとしてはもちろん、お盆、お正月、法事、お客さんのある時、お祭りなど様々な場面で食べられてきた。酢味噌をかけて食べるのが一般的だが、昔は自家製味噌に一晚漬け込んで味噌漬けにしたものをお弁当のおかずにしたたり、砂糖を少し入れて「甘くゼリーんごととして」子供のおやつ代わりにした家庭もあったそうである。

なぜ“いぎす”というのか。それは地元の人にもわからないそうである。

【材料】

- おご 30g
(塩を抜いて乾燥させたもの)
- 水 1000cc
- 酢 少々
- 酢味噌 適宜



①乾燥した状態の“おご”



②水に30分ほど浸してもどす。



③軽くしぼって鍋に入れ、水と酢を加えて煮る。



④煮立ってきたら弱火にして、おごが溶けるまで煮る。



⑤おごが溶けたら火を止め、熱いうちに目の細かいザルで漉す。



⑥流し箱に流し入れる。



⑦粗熱がとれたら、冷蔵庫で冷やし固める。



⑧食べやすい大きさに切る。



⑨見栄えの良いように飾り切りにする。



⑩酢味噌を添えて完成。