



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一三六号）

立秋 りっしゅう

八月七日

ごつつおう

伊勢志摩では、ごちそうのことを「ごつつおう」と言います。「今日はごつつおうや」というと、日々の食事ではなく、特別に豪華ということになります。「ごつつおう」という言葉にはどこか、私たちをわくわくさせる響きもあるように思います。

おかげ横丁の漁師料理の店、海老丸で、この「ごつつおう」に出会いました。「漁師のごつつおう」というメニューです。旬の魚介類の刺身が豪華にも五種類盛り付けられています。思わず、「何人分ですか」と聞くと、「一人前ですよ」とおかみの戸塚さんはにっこり。

ポン酢、刺身醤油、それにドレッシングの三種類が用意され、さまざまな味を楽しめる趣向。ドレッシングにつけるとマリネのようで、洋風にも味わえます。

「志摩の和具漁港から直送された新鮮な魚介類を存分に味わっていただけるメニューです。特に夏は皆さん、生ものを召し上がられるので。お酒のおつまみにもいいですよ」とおかみもおすすすめです。お刺身は仕入れによって、日によって種類が異なります。

そして、食事の仕上げは、海鮮茶漬け。お好みの刺身を残しておいて、それにゴマだれをつけてお茶漬けにしてくださいというものです。そこに、海女の手摘みののりを散らすのがなんとも贅沢です。

「香りが違いますね。志摩の海女さんが手摘みしたもので、数が少ないのです。残念ながら、お売りはできないのです」とおかみも太鼓判を押すのりです。

「ごつつおう」とは、単に豪華なだけではなく、自分が特別におすすすめしたい、おいしい食事であるなど思いつつ、舌鼓を打ったのでした。

文 千種清美

