



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二〇八号〜

立秋 りっしゅう

八月七日



生とうがらし 虎の尾

夏はぴりりと辛みの効いた調味料が、食欲をそそります。珍しい調味料が、おかげ横丁の名産味の館にありました。尾鷲の生とうがらし「虎の尾」です。

なんでも、京の伝統野菜の一つ、伏見甘長ふしみあまながとうがらしが原種で、尾鷲では交配により辛みがかった青とうがらしになり、今も露地栽培ろじされています。その地域にしかない希少な素材として、三重県農林水産部の「バイオトレジャー発見事業」にも「刺身とうがらしトラノオ」が選定されています。

尾鷲では、漁師が定置網の船に青とうがらしの「虎の尾」を持ち込み、船上で、小口切りした「虎の尾」を刺身の薬味として使用。それを尾鷲のモクシお学舎が食べやすいようにと、甘夏果皮あまなつと果汁を加えたペースト状にした瓶詰、さらに米酢と甘夏果汁を加えた液状タイプの薬味「かける生とうがらし」を開発しました。私は、「かける生とうがらし」を料理のスパイスに使っています。辛みが効いて、暑い夏の食卓に合います。

それにしても、とうがらしに「虎の尾」というネーミングは面白いですが、長細い形から、虎の尾っぽのようだと名づけられました。この甘長とうがらしの一種に、ししとうがあります。こちらは、でこぼことした起伏のある形が獅子の頭をイメージすることから名付けられました。尾鷲では、獅子の頭ではなく、虎の尾なのです。

尾鷲の九鬼くきには、太あんまきの「とらまさ」という甘い名物もあります。九鬼水軍の戦法を記した「虎の巻」をかたどり、さらに生地のみだら模様が虎柄に似ているのが由来といわれています。

漁師町、尾鷲ならではの辛い虎と甘い虎。どちらも地元根付いた「虎」です。

文 千種清美

