

# ★檀家さんに聞く

浜ちゃんこと山岡濱子さん



日高村の食と言えば現在はオムライスが有名ですが、忘れてはならないのが『浜ちゃんのお寿司』。

日高村の人にとっては馴染み深く、美味しいのが当たり前になっているその味には、作り手である山岡濱子さんの当たり前じゃない精進が秘められていました。



☞今日は早く終わったき待ちかねちよったぞね(笑) さあ、そしたら海苔から巻いてみようかねえ。

(この日は実演してもらいながらのインタビューでした。)

☞あぁ柚子の良い香りがしますねえ。

☞柚子は年間で60升も使うで。具にする野菜はだいたい地元のを使って、それを全部炊いて味付けせないかんがよ。

村の駅ひだかに並ぶ  
浜ちゃんのお寿司→

☞味付けは全部濱子さんがやられゆうがですか？



☞そう、味付けは全部ね。でもお稲荷さんは嫁さんが仕上げてくれて、魚をさばくのとかき揚げは息子がやってくれゆう。で、それらを配達するのはお父さん(御主人)と孫の仕事。

☞日高村の外にも出してます？

☞遠いのは越知と高岡で、全部で5カ所に出しゆう。

☞一日どれぐらい作られます？

☞そうやねえ、平日やったら饅頭が70個ぐらい作って、それからお寿司が30本ぐらい巻いて、嫁さんが稲荷寿司を20パックぐらい仕上げて、あと鯖寿司が・・・どればあやろ・・・。

☞なかでも鯖寿司は昔から評判がいいですね。

☞そう、それこそ今日鯖寿司作るのを見せちゃりたかったけど、

昨日JAの市場に魚が入ったのうて残念よ。

まぁ昔の話をしたら、私は48才ばあに錦山のゴルフ場の茶屋で働きよったのよ。そこでなんか売れるものはないろうかと思うて始めたのが、今も作りゆうお饅頭ながやけど、そのあと鯖寿司も始めたところが有難い事にお客さんから好評で、「浜ちゃん、こりゃ市内にお店出したら流行るで！」って言うてくれる人もおったがよ。

☞もともと料理の仕事をしよったがですか？

☞いんや。私は越知の横島の出身ながやけど、昔は田植えのとかの時に近所同士で皆が一緒にやりよったがよ、でその後は『お客』をせないかんかって、そこで料理を作るのを覚えたがよ。



☞何が一番大変な作業ですか？

☞やっぱり小豆や米を炊いたり混ぜるときよね。お米は土日やったら8升炊いても足らんきねえ。重たい釜を持つのがたまらんわね。

☞朝の仕込みとかも大変そうですね。

☞朝は3時過ぎに起きるねえ、飼いう猫が外行きたいき開ける言うて噛みついて起こしてくれる。(笑) それから6時半頃に嫁さんが来てくれて、孫も何かと弟子になって覚えながら手伝ってくれゆう。(笑)

☞まさに家族の味ですねえ。もしかまんかったら一般の家庭で鯖寿司を作る時のコツを教えてくださいませんか？

☞そうやねえ、私は一切量らんきねえ。まぁ鯖寿司やったら使うお酢よね。そのお酢をそのまま入れるんじゃなくて、朝そこに魚を漬けて出汁を効かせてから米に混ぜるだけで全然変わってくるで。

「女房の鯖寿司は天下一品ぞ。」って、うちのお父さんも外では言うてくれゆうらしいね。ま、私には一言も言いやせんけど。(笑) はい！お寿司出来たき持って帰りや。出来立てのお寿司はいつも以上に美味しかったです。