

活動ニュース

角田地区コミュニティ協議会

◎ 昔からお袋の味として受け継がれてきた、角田地区独特の伝統保存食「なまぐさゴウコ」。次第に家庭で作られなくなってきましたが、その伝統の味の作り方を伝え、実際に体験し学ぶとともに、味わってみることで、地域の伝統食のひとつを守っていく取組みを行いました。新潟市地域活動補助金を受けて実施



4～5月頃に地元で獲れたイワシの頭と腹わたを取り、多めの塩をふり、樽に漬込んでおきます。12月頃まで保存しておいたイワシを、大鍋でおよそ1時間ほどペースト状になるまで煮詰めます。



その間に採れたてのダイコンをよく洗って、首から5分の1くらいを取り除いたものを樽に並べておきます。ペースト状になったイワシを、ダイコンの入った樽に注ぎます。樽の上に重しを乗せ、時々かくはんしながら漬込みます。約1～2ヶ月後が食べごろになります。



いよいよ食べ頃となり、味見程度のなまぐさゴウコ、焼イワシ、輪切り汁、おにぎり等での試食会を行いました。参加者からは、「想像していたよりアッサリとして食べ安かった。」「お酒に合いそう。」「輪切り汁もイワシだけの味付けでとても美味しかった。」「初めて食べた時の味が印象的で、また参加した。」等感想がありました。



その名のおりややなまぐさい香りの「なまぐさゴウコ」。イワシを漬ける時の塩加減、イワシの油ののり大根の育つ環境等味も千差万別となる「なまぐさゴウコ」。食べる程に虜になっていく独特な味です。伝統保存食を守り続けようとする意識と地域内外の方々との交流が図られた有意義な取組みでした。