

高知県

高知のグルメ事情

皆さん、高知といえば、坂本龍馬、カツオ、四万十川、土佐犬、よさこい祭りなどを思い浮かべていただけるかと思います。

しかしグルメに関しては、ダントツで、カツオのタタキではないかと。

カツオのタタキ

新鮮なカツオの節をゴウゴウと燃える藁の炎で炙って、表面だけに火を通し、分厚くスライス。にんにく、ネギ、大葉、ミョウガ、タマネギなどの薬味をたっぷりとのせて、チリ酢で味わうのが高知の定番でした。

最近では、炙りたての温かいうちに食べる「焼き切り」や、チリ酢ではなく、塩で食べる「塩タタキ」といった食べ方も人気があります。

また炎で炙る工程をスモークにするお店や、塩にひと手間かけたカルパチョ風なものまで、さまざまな工夫もみられます。もちろんどれも美味ですよ。



鍋焼きラーメン

カツオを藁で炙る



カツオのタタキ

カツオのタタキの思い出

大学に行くために高知を離れるまでは、カツオのタタキは正直、苦手でした。何かといえば、皿鉢料理（これも高知の郷土料理）に刺身、カツオのタタキが出てきて、隣のスーパーの裏では、ドラム缶に藁を入れて、豪快にタタキを作っていました。

残念ながら今は裏では作ってないみたいですが、今では逆に、飲みに行っても注文し、子どもと近所（観光客用に実演できるお店）に自転車を出かけてカツオを子どもに焼かせて一緒に食べます。

カツオのタタキは、まだ子どもには嫌われてないみたいです。

高知グルメの近況

南国市のごめんシャモ鍋。シャモ鍋といえば、坂本龍馬の好物と言われており、近江屋で起こった暗殺事件はシャモ鍋を食べようとして、下僕にシャモを買いに走らせた後に起こったと言われていています。

シャモ鍋を食べると、龍馬の気配を感じられるかも・・・！

須崎市の鍋焼きラーメン。「最後まで冷めずに美味しく楽しめるように」という心づかいから、50年前に誕生しました。今では全国B級グルメ大会にも出場する、高知の代表的なご当地グルメです。

ほかにもご紹介したいグルメは山ほどあるのですが、またの機会に！

高知を訪れる際には、胃薬を常備してください。美味しい食べ物、飲み物（お酒）が待っています。

（三木康生・81回記）