

第69歩

「うどんと牡蠣」

全国的な知名度を誇るソウルフードである「讃岐うどん」。今では高松市の名物料理はと聞かれたら、「讃岐うどん」と答える人がほとんどでしょう。もちろん、「うどん・そば」の消費量は香川県（高松市）が全国でも圧倒的な1位を続けており、朝昼晩を問わず、できだち（出来立て）の一杯を飲み込むようにすすって食べるのが日常の風景になっています。一方で、あまり知られていませんが、高松市は、牡蠣の消費で広島市と日本一を争うほどの量を誇り、瀬戸内の海の恵みもまた、高松市の食文化を支えています。総務省の家計調査（2人以上の世帯）によると、高松市の牡蠣の年間支出金額は、2022年（令和4年）に長年1位を維持してきた広島市を抜いて初めて全国1位となりました。また、消費だけでなく牡蠣を育てる方も頑張っています。実際、牡蠣の品評会である「牡蠣ワングランプリ」で屋島地域で育てられた牡蠣が金賞を取っています。屋島地域で育つ牡蠣は、三倍体（トリプloid）であることが大きな特徴です。通常、牡蠣は、「英語でRの付く月（9月から翌年4月まで）が旬」と言われますが、屋島の牡蠣は夏でも身入りが良く、年間を通して安定した旨味が楽しめるそうです。冬だけでなく夏にもおいしい地元の牡蠣は、漁師さんたちの確かな技術と海の環境が育んだ宝物です。ただし、今シーズンは夏の高温の影響か、壊滅的な不漁だそうで今後が心配です。うどんだけではない。牡蠣も含めた高松市の水産物の食の魅力は、単なる味覚の喜びを超えて、地域の誇りや観光交流のきっかけになります。高松市としては、地元漁業の支援や安全・安心な流通の確保に取り組みつつ、食文化の継承にも力を入れてまいりたいと思います。地産地消を心がけ、地域の味を次の世代へ届ける。そんな日常の一杯や一皿の積み重ねが、街の元気をつくります。今度の週末は、お気に入りの店やお家でうどんと牡蠣の取り合わせを楽しんでみませんか。麦と海の香りが、年明けのめでたさも相まって、いつもの暮らしを少し特別にしてくれるかも知れません。

