

高知のすし文化知って 97歳松崎さん 県大で講演

高知の食と農業を考える講演会が21日、高知市の高知県立大学永国寺キャンパスで開かれ、土佐伝統食研究会の代表で県大名誉教授の松崎淳子さん(97)が、すしや酢ミカンが好きな本県



高知の食文化についてはつらつと語る松崎淳子さん
(高知市の高知県立大学永国寺キャンパス)

の食文化について約130人の前に熱弁を振るつた。松崎さんは県大の前身である高知女子大で長く調理学を教え、現在も高知の食を発信し続けている。講演ではこれまでの研究を基

に、カシの美で作るかしきり豆腐や大豊町特産の碁石茶といった伝統食、ブシユカンや直七、ユズなど種類が豊富な高知の酢ミカン文化を紹介した。

「いろいろ調べよつたら、高知はあおすしが好きなどころはないと分かった」とも。魚の姿すしや野菜を使った田舎すしがある独特のすし文化を解説し、「保存するのに新鮮なうちにさばいて塩をされたサバを使うき、山のサバすしはおいしいがよ」などと土佐弁ではつらつと熱弁。ゆの酢に漬けたサバを使う。松

崎流のサバすしの作り方も教えた。

この日は講演会開催を呼び掛けた高知短期大学名誉教授の森井淳吉さん(93)も大阪府在住でも登壇予定だったが急きよ来られなくなり、県大の梶原太一准教授(40)が代わりに講演。耕地面積10ア当たりの農業産出

額が高知は全国トップクラスで、次世代型農業への転換により、野菜の生産性が近年上がっていることなどを解説した。(楠瀬健太)