

3. 瀬戸内海の食文化の変遷

1) 京都府の食文化の変遷

変化の状況：昔から引き継がれている食文化		備考
八モ料理	<p>八モ料理</p> <p>京都の新鮮な魚といえば、瀬戸内海からの八モ、琵琶湖からのアユ、コブナ、コイなどである。八モは、祇園祭にはなくてはならない魚である。八モを骨切りして、一口大に切り離し、湯の中に落とし、すぐに引き上げ冷水に浸す。くるりと白い身が曲がった落しを皿に盛り、梅肉をのせて食べる料理が代表的である。この他、八モ焼き、八モすき、八モ皮ときゅうりの酢の物などの料理方法がある。</p> <p>聞き書京都府の食事（(一社)農山漁村文化協会発行）より</p>	京都
	<p>八モのおとし</p> <p>京都の夏は八モ料理で、その中でも「八モのおとし」は、あっさりとしていて、栄養があって、蒸し暑い京都の夏をこれで乗り切っている。特に祇園祭には欠かせない料理で、湯引き、かば焼き、照り焼き、すし、天ぷら、吸い物などに調理される。八モは、固い小骨の多い魚で、専用の包丁で骨切りをしないと食べることができない。</p> <p>農山漁村の郷土料理百選（京都府）より</p>	

2) 大阪府の食文化の変遷

変化の状況：現在ではあまり見かけられなくなった食文化		備考
タイ	<p>4月～5月にかけて、鯛は産卵のために瀬戸内海に群れをなす。この時期を「魚島どき」とよび、船場では親戚同士や親しい家の間でとびきりの桜鯛を贈る風習が江戸時代から続いていた。大正時代には、女子衆が肴箱や肴籠をさげて町をゆく姿が良く見られたが、昭和にはいるとこの風習はすたれてしまう。</p>	大阪市
アサリのごはん	<p>春にアサリが取れると一日砂出しをした後、大きな鍋でゆがき、身を取りだしておく。ゆがき汁をお米に加えて、醤油と塩で味付けし、アサリをのせて炊く。</p>	和泉灘
イワシのにぎりずし	<p>大阪湾はイワシの宝庫である。煮干し用のカタクチイワシと、菜（おかず）用のマイワシが取れる。寿し用はひらご（マイワシの小さいもの）で作る。イワシの頭を手でちぎり、手開きにして骨を取る。塩水で洗い、酢と砂糖の合わせ酢に半日ほどつける。すしご飯を握ってその上にイワシを尻尾が見えるようにのせて食べる。</p>	和泉灘
アナゴの巻きずし	<p>売り物にできないマアナゴは開きにして、醤油、砂糖、みりん、酒で作ったタレに漬けて焼く。かんぴょう、高野豆腐、アナゴを具にして巻きずしにして食べる。手間がかかるので時化の日に作ることが多い。</p>	和泉灘
じゃこのかきませずし	<p>お客のあるときや祭につくる。ジャコは皮をむいて、むきエビにする。ニンジン、かんぴょう、ゴボウ、干しシイタケなど、好みの具を入れて、砂糖、醤油を加えて味付けし、煮汁がなくなるまで炊き、冷ましてからすしご飯を入れてまんべんなくかき混ぜる。</p>	和泉灘
ごよりと豆	<p>ごよりは、ネプト（テンジクダイ）、ハゼ、ジャコ（小エビ）などの雑魚の頭を取り、水洗いして塩気を取ってからよく乾燥させたもので、一年中作るが、特に時化の多い冬の何よりの菜（おかず）になる。ごより</p>	和泉灘