

27.がん汁（宇佐市・県南）

宇佐平野には、大小の川が流れ、田んぼに水を引く水路や池などもたくさんあった。冬から春にかけて、川では“がに”が獲れる。“がに”とはもくずがに（づがにとも言う）のことである。

農作業の合間をみて、網を持ってがに獲りに行く。このがにを生きたまま殻ごと石臼に入れ、杵で搗いて粉々になるまでつぶす。これをしょうけ（ザル）で漉し、漉した汁に塩を加えて温めると、もろもろしてくる。そこへ高菜を入れて、がにを高菜にとまらせる。この汁を“がん汁”とか“がに汁”と呼ぶ。

「高菜にとまるのが少なくなるけん、あんまり混ぜると悪いんじゃけどな。底が焦げつかんくらいにまぜてから、いいみたい。最初わからんで混ぜよったけどな。度合いが難しいんじゃ」と田畑さん。

家庭で作る人が少なくなってしまったがん汁であるが、今でも寄り（寄り合い）というところ、がん汁を作っている地域もある。今は石臼の代わりにミキサーを使い、しょうけの代わりにザルを使う。

今作るがん汁と比べると「昔はもっとガジガジしよった」そうである。

制作協力：田畑郁子さん、松原一子さん、加藤初美さん、
本幡光子さん（宇佐市生活研究グループ）

【材料】 4人分

- | | |
|---------|---------|
| ・川かに | 6匹 |
| ・塩 | 適宜 |
| ・かつお菜 | 大きい葉を3枚 |
| ・淡口しょうゆ | 適宜 |



①これが“かに”。



②がにをよく洗う。



③生きたがにと水をミキサーにかける。



④ザルで漉す。



⑤ザルに残った殻を、さらにミキサーにかける。
これを2～3回繰り返す。



⑥集めた汁を、もう一度漉す。



⑦⑥を鍋に入れ、塩を加えて中火にかける。しゃもじで鍋底から静かにかき混ぜて焦げ付かないようにする。



⑧これは、かつお菜。高菜の代わりにかつお菜を使うと、アクがあまり出ない。



⑨かつお菜を1 cm位の幅に切る。



⑩鍋の汁がにごり始めたら、かつお菜を入れる。



⑪がにかかつお菜にとまり、汁が澄んできたら、淡口しょうゆで味を調える。



⑫完成。