

あじ [鱈]・まあじ [真鱈]

スズキ目/アジ科/マアジ属 ●学名: *Trachurus japonicus* ●英名: Yellowfin horse mackerel

●三重県生産量: 4,900 t (全国の2.0%) ●全国生産量: 241,920 t ●全国での順位: 11位 ●月別生産量の多い月: 1月

栄養特性

たんぱく質を約20%含む。遊離アミノ酸、イノシン酸の含有量が多く、脂肪は3.5%と少なく、くせのない味で美味しい。

三重県での食習・歴史

あじはいろいろの種類があり、三重県内ではまあじ、むろあじが多く獲れる。まるあじ、あかあじ、めあじなども水揚げされる。あじは回遊魚で、関東以南の外洋で年間を通じて漁獲されるが、県内では5月頃から豆あじ(尾鰭でもじゃこと言う)が獲れ始め、小あじ、中あじ、大あじと秋から冬にかけてだんだんと成長していく。あじはえさの食いが良く、非常に早く成長するが、夏期に獲れる脂ののったものが一番美味しい。

あじは味がよいから名がついたとか言われ、闇夜に獲った物が美味しく、満月前後のあじは避けた方がよいと言われる。棒受網や定置網で獲るが、沿岸について湾や浅瀬を回遊する地付きのあじは堤防などで釣りやすく、初心者や子ども達の格好の釣り魚として楽しめる。ぜいご(ぜんご)という稜鱗が側線に沿って尾まで付いているのが特徴である。

豆あじ、小あじは丸ごと片栗粉や小麦粉をはたいて

唐揚げにして南蛮漬けにすると、頭も骨も軟らかく食することができる。漬け酢醤油の酢の代わりに、東紀州では夏は摘果みかんの絞り汁、秋から冬は橙の絞り汁を使って香り良く作る。また頭と内臓を除いて骨ごと包丁でたたき“たたき”は甘みがあって新鮮なものが入手できる地元ならではの食べ方である。志摩地方ではこのたたきに味噌やねぎ、生姜などの香りをたたき込む。東紀州では10cmくらいの大きさのものを背開きにして塩じめ、酢じめにして骨を除き姿寿司にする。

新鮮な中あじは刺身にすると甘みがあり、あっさりとして美味である。また3枚おろし後、塩じめ、酢じめにして細切りにし、野菜の酢もみに入れて食する。

中・大あじは塩焼き、煮付け、フライ、ソテーなどあらゆる和洋料理に適する。

各種干物にも加工している。

小あじは丸干しや、背開きにしてみりん干しにするし、中・大あじは背開きや腹開きにして干物にする。

むろあじはまあじより丸みがあり細長い。味もまあじに

比べるとあっさりしており、煮付けや塩焼にするが、干物にすることの方が多い。関東地方で食される“くさや”はむろあじで作られる。(文責: 中山ひさ子)



あじのみりん干し

あなご [穴子]

●まあなご(はかりめ)、ぎんあなご、くろあなご、はなあなご(ごてんあなご)など種類は多い。普通にあなごといっているのは、まあなごである。

ウナギ目/アナゴ科 ●学名: *Conger myriaster* (Breder) ●英名: Common Japanese conger

●生産量の多い月: 7月~8月

北は北海道から南は九州に至る日本の各地の沿岸、とりわけ太平洋側に生息している。

うなぎ、うつぼ、はも、うみへびと同類で、はらびれがないので無足魚類ともいう。漢字で穴子と書くだけに、岩の割れ目に身をひそめているが、必ずしも洞窟に常生はしてなくて、浅海の砂泥上でも生活をいとむ。夜行性で、夜釣りで釣られる。旬は7~8月。

まあなご

ウナギ目/アナゴ科/クロアナゴ属 ●別名: はかりめ

体色はかなり濃い褐色をなしていて、全長は約1m、

頭から体後部にかけて白色点列があるのが特徴である。この点列が棒秤の目盛りのように見えることから「はかりめ」の別名がある。全長20cm、50g~60gのものを「めそっこ」とよぶ。かりめ(東京、神奈川)、どぐら(有明海)、ごま(山口)、とうへい(大分)、めじろ(名古屋)、しろめじろ(伊勢湾)などの多くの地方名がある。北海道以南の各地と、東シナ海、朝鮮半島付近に生息する。

血液中に弱いたんぱく毒を持ち、生食には注意が必要だが、加熱すれば問題ない。天ぷらやすし種、白焼きのほか、関西では棒ずしや八幡巻きにされる。東京湾のまあなごは江戸前の代表格で、主に天ぷらにされ、

「めそっこ」が好まれる。

近年は韓国や東南アジアからの輸入もある。

ぎんあなご

ウナギ目/アナゴ科/ギンアナゴ属

全長45cm、背びれと尻びれの縁辺が黒色であり、上顎の歯が1列ではなく数列並ぶ特徴がある。背側は赤っぽく、腹部は銀白色と全体に白みがかかった印象である。北海道以南の各地と、南シナ海に生息する。

味はまあなごより劣る。練り製品の原料になる。

くろあなご

ウナギ目/アナゴ科/クロアナゴ属

ふつうは全長40~50cmだが最大で1.4mに達する。まあなごとよく似ているが、側面に白色点がない。夜釣り、延縄、定置網で捕獲される。本州中部以南と、朝鮮半島付近に生息する。

まあなごほどおいしくないとされる。しかし珍味として食される「のれそれ」は、一般にはまあなごの幼生を指すが、本種も含まれる。

はなあなご

ウナギ目/アナゴ科/ゴテンアナゴ属 ●別名:ごてんあなご

全長50cm、尾びれは退化して硬く、尻びれは黒い。浅海の砂泥質を好み、内湾での夜釣りや定置網で漁獲される。神奈川県以南の各地と、南シナ海や東南アジアに生息する。食用としての価値は低い。

栄養特性

一口で言うなら、たんぱく質が比較的少ない反面、脂肪が多く、ビタミン類を多く含む。脂肪は多いが水分も多いために、エネルギーはそれほど高くない。脂

溶性ビタミン、とりわけAが豊富で、あなごを100g食べれば、ほぼ1日の必要量が満たされるとされる。ビタミンB₂・Eやカルシウムも期待できる。眼の働きを助け、皮膚を強くし、粘膜の働きを正常に保つとされ、消化器系のガン予防、骨粗しょう症の予防、免疫機能の強化による風邪ひき防止、病気に対する抵抗力の強化等が期待できる。

三重県での食習・歴史

あなごは年中獲れるが俳句では夏の季語である。夏に最も脂が乗り美味とされるからで、三重では古く江戸時代から、良質のあなごが揚がる港として有名な伊勢若松港沖のものが有名である。海水の塩分濃度が高いと身が硬くなるといわれるが、木曾三川の淡水が入り、遠浅でプランクトンが豊富な伊勢湾のものは身が柔らかく、他産地のものより高値で取引される。伊勢湾での漁法はかご漁や小型底引き網が主流である。

昨今、年々漁獲量が減少していて資源確保、稚魚漁の取り締まり、漁の自粛等の規制が急務といわれる。

あなごは煮る、焼く、蒸す、揚げるなど、さまざまな調理法が可能な食材だ。伊勢若松周辺で手軽に好んで食べられているのが天ぷらである。それを使ったあなご天井、その他には、あなご握りずし、あなご巻きずし、白焼き、蒲焼などが一般的である。

「のれそれ」は、春のこうなご漁などの際、一緒に網に入ってくるが、通常市場に出まわることはない。酔の物などで食すると美味である。

(文責：谷口水穂)

参考文献

- 1) 末広恭雄:「魚の履歴書」講談社 p23~26
- 2) 講談社編:「旬の食材 夏の魚」p62

魚類

3

あまご

[天魚、雨魚、天児魚](さつきます[五月鱒])

⇒ P9

●別名: マス、ホンマス、カワマス、シラメ(以上、降海型) アメゴ、ヒラベ、キンエノハ(以上、陸封型)
サケ目/サケ科/サケ属 ●学名: *Oncorhynchus masou ishikawae* ●英名: red-spotted masu trout

栄養特性

◆栄養成分¹⁾

100gあたり

水分	71.0g	炭水化物	0.1g
たんぱく質	22.0g	灰分	1.6g
脂質	5.3g		

生物学特性

サケ属の学名はオンコリンカス(*oncorhynchus*)といい、言葉の意味は「曲がった物」で、第二次性徴の「鼻曲がり」を指すが、天然のやまめ・あまごの多くは鼻曲がりは顕著ではない。²⁾

さくらます(やまめ)、さつきます(あまご)、びわますはいずれも同一種 *Oncorhynchus masou* 内の亜種と

されていて、形態的にも生態的にも類似している。¹⁾

いずれも日本を中心とした東南アジアに固有のサケ属魚類で、他の多くのサケ属魚類のような大回遊は行わない。¹⁾

特にびわますは琵琶湖とその流入河川のみ分布し、琵琶湖を海の代わりに利用することが知られる特殊な亜種です。¹⁾

さくらます(やまめ)とさつきます(あまご)は降海(降湖)するものと一生を河川内のみで過ごす2型がある。^{1) 4) 14)}

海中(または湖中)生活期に入る少し前から体が銀白色に変化する(銀毛という)が、河川に残留するものは幼魚のころの特徴であるパーマークが生涯残る。^{1) 4) 14)}

パール(Porr)とはサケの幼魚の意味で、サケ科のほとんどの稚魚には体側に小判型の斑紋が頭部から尾部にかけて並列し、成長するにつれて消失するが、河川型のやまめとあまごは消えないままで成熟する。^{2) 4)}

あまごは成長しても体側の赤色斑点が残るが、やまめは終生体側に赤い斑点をもたないことが特徴。^{1) 2) 4)}

やまめ・あまごの主食は昆虫類で、種類は広範にわたり、水性昆虫の外、陸性昆虫その他の小動物も摂食する。陸性昆虫は空中から落下してくるもので、主に成虫ですが、水性昆虫の方は幼虫が主で成虫は少ないようで、あまごは2年で親魚になる。^{2) 4) 14)}

あまごは日本特産種であり、日本への進入は、やまめより南からのあまごの方が早かった。⁴⁾

あまごとやまめの形態的差異、分布については、すでに江戸時代から注意されていた。⁴⁾

小野職博(蘭山)著『重訂本草綱目啓蒙』(天保15年(1844))巻四〇、鱗之三「魚類」の「嘉魚」の項で両者の地方名をあげ、「形香魚ノ如ク、長サ七八寸、身二黒班及細朱点アリ、鱗細ナリ、奥州和州及他州二産スル者ハ、黒点ノミニテ朱点ナシ」と述べている。⁴⁾

やまめとあまごの自然分布境界線

やまめとあまごの分布域を学術的に初めて報告したのは、大島正満「やまめ及びあまごの分布境界線について」(古今書院『地理学評論』第6巻7号(昭和6年)(1931))で、その分布境界線が生物地理学上、「大島線」と呼ばれる。⁴⁾

具体的には神奈川県箱根・足柄山地を出発点とし、富士山麓から御坂山地、大菩薩連嶺と北上、秩父山地から表裏日本の脊梁山脈を西走り、周防灘を渡って九州の英彦山火山群に上陸し、脊梁の九重・阿蘇連山から祖母・傾山地に至る。^{4) 3)}

あまごの分布はその内側つまり箱根以西の東海・近畿地方・中国(山陽)地方・四国地方全域、そして九州の国東半島で画された、福岡県岩岳川から大分県大野川にかけての範囲で、やまめに取り囲まれて分布する。⁴⁾

名の由来

- 甘い(=うまい)魚の意ともいわれる。¹⁾
- あめのうお(アメ)は琵琶湖産びわますの古名と重複する。⁴⁾
- 文献上では、平安中期の『延喜式』に阿米魚が出現。⁴⁾
- 谷川土清著『和訓栞』(安永6年(1777))に「倭名鈔に鮠をよめり、雨ふる時に多く得るものと云えり」とある。^{4) 5)}
- あまごとやまめの地方名について、小野職博(蘭山)著『重訂本草綱目啓蒙』(天保15年(1844))巻四〇、鱗之三「魚類」の「嘉魚」の項で「ヤマベハ津軽ノ方言ニシテ、京師ニテハアマゴト云」とあるように、もともと京都府、大阪府、滋賀県、三重県、岐阜県などの地方名である。^{4) 5)}
- あまごという名は、あめのうお・あめごと称する圏内の畿内を中心に分布することからして、あめごの転訛と考えられる。⁴⁾

養殖あまごの歴史

- 大正から昭和の初期頃までは、天然の生息域も豊富であったことや、又養殖技術も未熟であったこともあり、もっぱら自然繁殖保護の方向に重点がおかれた。^{2) 4)}
- 昭和30年代に入り東京都水産試験場奥多摩分場が人工採苗を目的としたやまめ養殖試験に取り組み、昭和36年(1961)に初めて卵から卵までの完全養殖に成功した。²⁾
- あまごでは昭和39年に岐阜県和良村の渡辺互三氏が、翌40年(1965)に岐阜県水産試験場がそれぞれ天然あまごの飼い慣らしから採卵孵化を行い、41年から完全養殖が可能になった。²⁾
- この頃を境にして全国的にやまめ・あまごの養殖熱が拡大浸透し、ひめます・いわなを含めた在来ます類の養殖がクローズアップするに至った。²⁾

三重県での食習・歴史

1. 菰野町のあまごの記録

享保6年(1721)7月、湯ノ山温泉に來遊した尾張藩

儒者の天野信景は、随筆『塩尻』の巻七三に「あまこといふ魚の図」と題して一文を残している。^{4) 6)}

「菰山潤水清く魚のすむべくも見えざるに、あまことて潔き魚の数寸なるが、いとやく泳ぎ飛待を、蠅頭して釣るさまめずらしく興あり、毎年六月十六日初めて網して大神宮に供し、十七日より所の民取待るとぞ」とある。^{4) 6)}

江戸時代の三滝川は、栃谷(湯ノ山口=現在の鈴鹿スカイライン分岐点)より上流の湯ノ山温泉付近を「御幣川」と称し、毎年6月16日の初漁まで、あまごの漁獲は固く禁じられていた。三滝川の制度は明治25年(1872)頃まで存続したと伝えられている。^{5) 6)}

谷川士清著『和訓栞』安永6年(1777)の「あまご」の項にも、「伊勢国菰野に産す鮎に似たる魚也、毎年六月十六日御幣川に網して大神宮に献るといへり、あめごも同物也」と見える。^{4) 5) 6) 10)}

菰野町は、平安時代から伊勢神宮の神領地として御厨11ヶ所、御園1ヶ所を数え、神宮と深い結びつきがあり、御厨、御園からは貢納米や土地ごとの特産物も貢納されていて、三滝川の場合はあまごであった。^{5) 6)}

伊勢神宮発行の複数の「天兒魚初穂金進献受取状」には「天兒千魚五尾」の文字がみえる。⁵⁾

2. 美杉村のあまご養殖⁷⁾

素人のあまご養殖が今では村のドル箱、淡水魚養殖の中でも難しいとされるあまご養殖に、10年前全くの素人の一志郡美杉村川上、淡水魚養殖業坂元忠一さん(60)がこれに取り組んだ。

原種保存のため溪流にいたるあまご数匹を育て孵化に成功し、この技術が認められ、あまご養殖が村の過疎地域農林漁業パイロット事業として取り上げられ今では村の重要産業の一つになっている。

3. 美杉村坂元忠一氏のあまご養殖について⁸⁾

溪流魚のあまごの養殖を思い立ったのは昭和43年(1968)頃。当時はにじますの放流が各地で盛んに行われ、ます釣等が新しいレジャーの分野として脚光を浴びていた。溪流釣りが好きで、あまご釣りに出かけていたが、溪流釣りの人口も増え、目指すあまごが釣れなくなった。にじますのように採卵してあまごの稚魚が作れないかと県水産課に相談したが「あまごは無理ですよ。にじますでもやってみたら」との答え。当時、あまご養殖の参考書は図書館でも皆無だった。

にじますの養殖業者で湯の山であまごの養殖を手がけている西田正昭氏のことを新聞で知り、訪問し飼育について教を乞うた。

池をつくってあまごを飼い初めた当初、美杉村長が

県農林水産部次長を案内して来られ、小さい丸池で泳ぐあまごの稚魚をみて、村長は「これは何としても漁業権をつけて稚魚を放流して、将来遊漁が出来るようにしたい」とのことであった。後日、県で設備資金等の融資についていろいろ相談にのってもらった。

その後、養殖組合を作り、共同の養殖場を建設し、あまごの養殖を始めたが、いろいろ苦労もあった。自分の信念を通してゆける環境が整い、他の人達と一線を描き、あまごの養殖が自然の掟にも反せず、地域の人々の利益にも繋がっていくには、共存共栄の道しかないと思った。

長い道のりを要するあまご選抜育種に取りかかった。これは一口で云えば選び抜かれた親魚からより優れた魚を作り出すこと。あまごは二年で成長して親になる。これに雌雄ともに優秀な親魚をかけ合わせて二代目の仔魚を得る。この操作を十代以上、単純計算で20年以上かかる。

実際には退化現象を防ぐための交配を導入する必要もあり、完成したあまごを手にとることの出来るのは20数年を要するのである。

4. 三重県のあまご養殖業者数 (調査平成15年)

◆三重県農林水産商工部水産物供給チーム

いなべ市藤原町	2軒	飯南郡飯高町	3軒
三重郡菰野町	1軒	度会郡大内山村	2軒
一志郡美杉村	9軒	尾鷲市	1軒
一志郡嬉野町	1軒	熊野市	1軒

注:業者数の把握の方法は県下市町村より報告の養殖業者数。

5. あまごの生息している河川¹³⁾

内水面漁場管理委員会は、漁業法に基づき定められた内水面(一般的に河川、湖沼をさします)漁業を管理する機構である。

第5種共同漁業権は漁協に免許され、漁協の主な役割は海面と異なり漁業秩序の維持と増殖にあり、漁業管理上多数の組合員が必要になる。そのため組合員は漁業者、漁業従事者のほかに「水産動植物の採捕又は養殖をする者」も含んでいる。

漁協は漁場管理及び増殖事業に係る経費を「遊漁料」として一般遊漁者にも負担させることが出来ることになっている。従って組合員以外の人でも「遊漁料」を払えば釣りをすることが出来る。

このようなことから、内水面漁場管理委員会では毎年度、目標増殖量を定め、各漁協へ指導している。

ちなみに平成17年度のあめごの目標増殖量は下記のとおりである。

▷平成17年3月22日 三重県公報 第1661号(7)内
水面告示より

漁業権番号	漁業協同組合名	あめごの 目標増殖量
三重内共第1号	桑員河川	30 kg
" 第2号	鈴鹿川	30 kg
" 第4号	雲出川	510 kg
" 第5号	中村川	70 kg
" 第6号	阪内川	70 kg
" 第7号	伊賀川	290 kg
" 第8号	服部川上流	80 kg
" 第9号	名張川	140 kg
" 第10号	青蓮寺川香落	170 kg
" 第11号	長瀬太郎生川	130 kg
" 第15号	榑田川上流	490 kg
" 第16号	宮川	100 kg
" 第17号	宮川上流	470 kg
" 第18号	大内山川	60 kg
" 第20号	銚子川	20 kg
" 第21号	銚子川	40 kg

注:標準的な種苗サイズ あめご1尾あたりの重量 3~50g

6. あまご料理について

●塩焼き

溪流魚の魅力はとれたてを美しい風景の中で食べる楽しみもある。シンプルな塩焼きがやはりおいしい。^{1) 12)}

●あまごの骨酒

焼いたものに酒を注いでうまみを引き出す。いわな、やまめなどでも行われる。¹⁾

◆美杉村 中村宏氏の話(平成16年1月16日)

天然あまごは、溪流釣りをする人か、鮎の遡上よりも上流の集落の人が自家消費に食べる程度でした。

春先の溪流にはあまごの稚魚は多く見られるが、成長するための餌が少ないから成魚になるのはほんのわずかです。釣たあまごは塩をせずそのまま焼いて食べる。

多く釣れた時や正月の食用にするには、あまごを串にさし、ホダに差し干す。ホダは麦わらを束ねたもので、それをおくどさんや囲炉裏の上に吊るし、そこに串にさしたあまごをさす。こうすることによりハエも来ないし、煙で燻し乾燥する。それを串から戻して、甘露にしたり、そうめん(にゅうめん)のダシにした。

甘露煮は、番茶で汁が無くなるまで煮て、砂糖・醤油で煮て味付けする。そうめん(にゅうめん)のダシにしたあまごもそうめん(にゅうめん)と一緒に食べた。

生で食べたことはほとんどありません。

(文責:増井紀子)

参考文献

- 1) 下中直人:食材魚貝大百科 第1巻 エビ・カニ類+魚類、144~145、平凡社、東京都目黒区碑文谷5-16-19、1999年10月20日
- 2) 本荘鉄夫、原武史:養殖講座第8巻 ヤマメ・アマゴ、1~6、株式会社緑書房、東京都千代田区飯田橋4-6-5(富士ビル)、昭和59年3月1日
- 3) 発行所:水資源公団長良川河口堰建設所、サツキマス、6~7、三重県桑名郡長島町駒江156
- 4) 鈴野藤夫:峠を越えた魚 アマゴ・ヤマメの文化誌、25~30、平凡社、東京都目黒区碑文谷5-16-19、2000年3月23日
- 5) 鈴野藤夫:魚名文化圏【ヤマメ・アマゴ編】、195、221~222、東京書籍株式会社、東京都北区堀船2-17-1、2001年4月20日
- 6) 菟野町教育委員会:菟野町史(上巻)、529~531、発行三重県三重郡菟野町、三重県三重郡菟野町大字菟野1418、印刷 第一法規出版株式会社、本社 東京都港区南青山2-11-17、東海支社 名古屋市東区泉1-1-39、昭和62年3月31日発行
- 7) 美杉村史編集委員会:美杉村史下巻、247、美杉村役場、三重県一志郡美杉村八知、昭和56年3月25日
- 8) 発行所:三重県美杉村川上3701 坂元邦夫方、坂元志一歌文集「鮎」(非売品)63~65、平成15年7月1日
- 9) 編集兼発行人:木村英造、淡水魚増刊 ヤマメ・アマゴ特集、56~59、財団法人淡水魚保護協会、大阪市北区堂島2丁目2番38号、1982年3月31日
- 10) 編者:谷川士清、増補者:井上頼圀、小杉 郁、和訓菜上巻、94、(株)名著刊行会、東京都千代田区神田神保町2-20、平成2年9月22日
- 11) 監修者:能勢幸雄 編者:能勢幸雄、羽生功、岩井保、清水誠 魚の事典、20~21、発行者 澄田謙、印刷所 株式会社三秀社、製本所 渡辺製本株式会社、発行所 株式会社東京堂出版、東京都千代田区神田錦町3-7、1989年1月20日初版印刷、1989年1月30日初版発行
- 12) 監修:木村義志、写真 内山ゆづ、田口茂男、秋山信彦、草野慎二、益田一、久保秀一、林公義、刈田敏、風間企画、ネイチャープロダクション、高知県中村市商工観光課、長崎県富江町産業経済課、滋賀県立琵琶湖博物館、新潟日報社、フィールドベスト図鑑6 日本の淡水魚 34~35、発行人 伊藤年一、編集人 志村隆、印刷所 図書印刷株式会社、発行所 株式会社学習研究社、東京都大田区上池台4-40-5 2000年8月4日初版発行
- 13) 三重県のホームページの「内水面漁場管理委員会とは」より <http://dkint01/KAIKUI/gyousei/work/naisuitoha.htm>

あゆ [鮎]

◎別名：香魚、年魚

サケ目/アユ科/アユ属 ◎学名：*Plecoglossus altivelis* Temminck et Schlegel ◎英名：ayu fishes, sweet fish, sweet smelt

	天然魚	養殖魚
◎三重県生産量	244 t	データ公表されず
◎全国生産量	8,714 t	6,962 t

◎全国での順位：12位(全国の2.8%)
 ◎月別生産量の多い月(旬)：6月～9月

栄養特性³⁾

一般の消費者が食するあゆの多くは養殖物と考えていい。そこで天然あゆと養殖あゆの成分の違いを食品分析表³⁾で調べてみた。養殖あゆは脂肪が高く、たんぱく質が低いため、エネルギーが高い。また、ビタミンでは脂溶性のビタミンA・D・Eが高い。脂肪酸では、パルミチン酸(16:0)、オレイン酸(18:1)、リノール酸(18:2)、ドコサヘキサエン酸(22:6)が多いが、これらは飼育飼料に左右される。

天然のあゆに近い養殖あゆ作りにはまだ時間がかかると思われる。

生物的特性^{1) 4) 5) 6) 7)}

あゆは典型的な海と川を回遊する年魚である¹⁾。春に川にのぼった稚魚は、中流域の川底の石に附着しているケイソウ、ランソウを両顎の櫛状歯でけずりとりて食べるようになる。それがあゆの特有の香気をもたらし、香魚といわれるゆえんである。

6～8月の夏を旬とする代表的なつり魚で、特に遊漁の対象として人気が高い。特に“友釣り”は、あゆの主な採食場である瀬で“なわばり”を作り、侵入者を激しく追いはらう性質を利用したものである。

あゆの漁法は成長の段階で異なり⁵⁾、川を上る時の習性を利用した“飛びあゆ漁法”や、“汲みあゆ漁法”、下りあゆの“築漁法”、最も古い漁法で“鵜飼”などもある。8～12月に成熟したあゆは下流域へ下り、浅い砂礫底に産卵してその一生を閉じる。

あゆの卵は直径0.75～1mmの球状で、川底の石に附着する。水温12～20℃で24～10日でふ化する。仔魚は川の流れのついで海にくだり、沿岸域で動物プランクトンを主食として育つ。翌春5～7mmになった稚魚は、川と海の水温がほぼ等しくなる時期に川へ遡上する。海からの遡上をダム建設などで閉ざされた河川では、遡上期の稚魚を放流して、人工的に資源維持をはかっている(漁協の放流事業)。(長良川の河口堰)

三重県では多気町と松阪市の境を流れる櫛田川や、日本一の水質を誇る宮川では、昔からこのあゆがたくさん捕れる。

食用特性^{1) 4) 5) 6)}

あゆ漁の解禁は6月1日頃が多いが、釣り上げたあゆはきゅうりのような香りがする。天然の生きているあゆを串刺しにして、塩をして焼くのが最高で、特に内臓の風味を大切にする。

“背越”といわれる生食、洗い、田楽、甘露煮、姿ずし、揚げ物、干物などにする。最近は禁漁となっているが、まだ色素も現れない仔魚(氷魚)を生きたまま二杯酢につけてのみ込む躍り食いなどもあった。

産卵期の腹子を抱えた雌のあゆは子持ちあゆと称して珍重される。

下りあゆは、落ちあゆ、さびあゆ、渋あゆなどといわれ味はやや劣るが、大量にとれるので加工して貯蔵食品とした。産卵後のあゆはとくにまずい。

食品としてのあゆのもうひとつの特色はどの部分も食べられ⁵⁾、また特殊な食べ方が古くから開発されていた。あゆの頭部の軟骨は薄く切って塩酢につけて酒の肴に用いられる。あゆの内臓は塩漬けて、“うるか”といわれる高価な塩辛となり、酒の肴や夏負けを防ぐ健康食品として推奨される。

食べきれないほどとれたあゆの保存法には、白干しあゆが最もふつうのもので、贈答品などとして広く用いられていた⁵⁾。あゆを“なれずし”として長期保存もしたが、今ではあまり行われていない。素焼きしてわら苞に刺して軒下などにつるしておき、食べる時にあぶったり、煮物にして食べる。薫製にして保存することもある。

あゆのいろいろ^{7) 8) 9)}

あゆは日本の特産のように思われているが、中国、朝鮮、台湾にも棲んでいる⁷⁾。“鮎”という字は中国ではナマズのことで、粘液の粘と同意の占を魚扁につけたのだという。あゆは香魚と訳す。

わが国における“鮎”の字はあゆで古いをした故事から作られたといわれる⁸⁾。

「日本書紀」に肥前国(佐賀県松浦郡)で神功皇后が三韓遠征に出かけるときに、「……もし事を成すことができるなら、この鉤に川の魚がかかれ」と神意を占う祈禱

をし竿を上げると細鱗魚(あゆ)がかかっていたという。
あゆによる占いは現在でも三重県大宮町滝原字野後に存在する⁸⁾⁹⁾。大内山川の清流に大滝峡という奇岩が並ぶ断崖があり、大滝神社の小祠がある。

ここの中の周囲約30mの岩の上にお鉢とよぶ水をたたえた凹みがあり、この穴をめがけて生きたあゆを投げ入れて、その年のあゆと農作物の豊凶を占う神事が行われている。

あゆは町長はじめ、町の代表者12名が1尾ずつピチピチはねるあゆを持ち、くぼみに向かって輪投げのように投げる。くぼみにうまく入り、中で勢いよく泳ぎまわればその月は「大吉」、岩に当たって死ねば「凶」などと判定される。

「おんべ祭り」といい、7月第1土曜に行われる。

伊勢神宮には、5月3日に「御川祭り」というのがある⁸⁾、この日宮川であゆ取神事を行う。

5月5日の菖蒲の御饌に「鮎饗」としてお供えし、この日の前には神職はあゆを食べなかった。元旦には塩漬けあゆがお供えされ、現在も歳旦祭に干あゆが神饌の一品にある。今も6月の月次祭には「初魚掛祭り」というあゆの初尾を供える夏祭りがある。

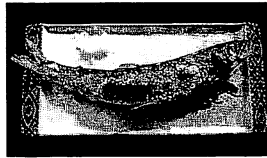
郷土料理のいろいろ

1. 伝統あゆ料理

櫛田川のほとりにあるあゆ料理の店は、その昔旧伊勢街道を往来した参拝客や商人達の宿であった¹⁰⁾。その後あゆ料理店となった。櫛田川、宮川の天然あゆを使い「塩焼き」「洗い」「魚田」「甘露煮」「フライ」「酢のもの」「からあげ」「素焼き」などを提供してくれる。

●塩やき⁶⁾

天然のあゆは「わた」を抜かずに串を打ち、汚れや血を洗い落とし、水気をふく。20~30cmほど上から塩をまんべ



んなくふり、盛付けた時に表になる方から強火で焼く。あれば「たで酢」でいただくのが最高である。

【参考】

串の打ち方……腹を手前に頭を右に持ち、口から串を入れ黄色の斑紋のところへ串を出す。尾を起こし中骨をくぐらせ尾びれ近くに串を出す。川を上る姿になるようにうねらせる。⁶⁾

※あゆの塩焼きをおいしく作るための道具なども工夫されている。

●あゆのあらい、刺し身⁶⁾

生きているあゆを三枚におろし、皮を引き身をそぎ作りまたは糸作りにして氷水で洗う。身を引き締めてわさび醤油または酢みそで食する。

●あゆの魚田⁶⁾

田楽の一種で塩やきのあゆの表になるほうに田楽みそをぬり、上火でみそに焼き色をつける。

【参考】

たでみそ……たでの葉は軸を除きすり鉢でよくする。白みそと卵黄を加え、なめらかになるまですり混ぜ裏ごしをする。薄口しょうゆを加え、煮きり酒を少しずつ加えて魚にのせた時に流れない程度のやわらかさに仕上げる。⁶⁾

●あゆの背ごし⁶⁾

さしみの作り方の一つ。頭と尾を落とし腹を手で押えて内臓を出し、腹の中をよく洗う。尾びれと外のひれを切り落とし、骨ごと5mm幅位のぶつ切りにする。ぬめりをとるためあゆを塩でもみ、水で洗って水気をきり、たで酢・酢みそでいただく。

●あゆのどぼぼ焼き¹²⁾

あゆがたくさんとれた時に腹わたを出して竹串にさして素焼きし、籠に入れて台所の天井につり下げて保存する。

自家製の大豆みそをよくすり、黒砂糖を入れて砂糖みそを作り、素焼きしたあゆにこの砂糖みそを塗りもう一度焼く。

あゆは骨まで柔らかくなり、頭から尾までおいしく食べることができる。



よ、
わらずどに挿した干しあゆ

2. 冷凍あゆ料理

伊勢市佐八町に宮川・一ノ瀬川でとれた天然あゆを冷凍保存しておいて調理してくれる店がある。店主の岩村日出男氏に聞きながら試食したものである。友釣または投網で捕ったあゆはすぐ水につめて持ち帰り内蔵をとり、すぐに冷凍する。

●塩やき 冷凍あゆをつかうので内臓はない。

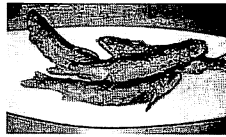
●甘露煮

番茶にしょう油・砂糖・しょうが・みりんを入れ

て丸ごとあゆを入れ1～2時間煮る。番茶を時々加えながら骨までやわらかく煮る。

●あゆのから揚げ

小あゆに塩・こしょうして小麦粉をつけて油で揚げらる。



●あゆずし(にぎりずし)

小あゆを開いて冷凍したものを解凍してから酢づけにしてにぎりにする。酢しよがのせん切りをのせる。



●あゆ丼

小型のあゆの内臓、骨、ひれを取り、掛け汁でさつと煮てごはんのにせてねぎの小口切りものをせ掛け汁をかける。



●うるか

秋のうるか……白子と卵の塩漬け
春のうるか……内臓のきたないものを取除いて塩をする

●あゆ酒 こながり焼いてあゆを酒に入れる。

あゆの加工品

●あゆの甘露煮 ▷すばらしき“みえ”No24¹⁵⁾より

甘露煮は、じっくり火を通すので日持ちが良くなる。つまり、冷蔵庫の無い時代の保存食。鮎の甘露煮は鮎がどっさり捕れたこの地だからこそ生まれた郷土食といえるだろう。櫛田川のほとりにある相可には甘露煮を主に扱っている店が三軒あり、それぞれの製法で独自の味を追求している。

◆元祖鮎の甘露煮「うおすけ」

慶応元年(1865年)創業の暖簾を守り続ける現在四代目の老舗。当初は新鮮な鮎の卸をやっていたが、二代目の頃から商いの傍らに甘露煮を始めた。

おどり串をうち、丹念に姿に焼き、伊勢茶で柔らかく炊き、何昼夜も煮込む。頭の先から尾の先までおいしく食べられるようにと努力を重ねている。

◆明治以来100年の伝統を持つ鮎料理の

料亭「みなとや」

7、8年前から料亭の傍らに甘露煮の販売を始めたが、2年前から甘露煮の専門店となった。焼きながら余分な油をぬくことがふっくらと柔らかい甘露煮を作るコツ。川魚特有の香りをほんのりと残す薄味に煮上げるのが特徴である。

◆今も鮎尽くし料理でもてなす「鹿水亭」

客膳の一品として甘露煮の味を追求しつづけている。6年程前から販売も行っている。

(文責：新聞脩子)

参考文献

- 1) 益田一 他 編:日本産魚類大図鑑 P 33東海大学出版会 東京 1984
- 2) 農林水産省統計部:平成15年漁業養殖業生産統計年報(併載:漁業生産額) P 164 2005
- 3) 香川芳子監修:五訂増補食品成分表2006 P 146~147 P 184 P 350~351 女子栄養大学出版部 東京 2005
- 4) 社団法人全国調理師養成施設協会編:調理用語辞典 P 41~42 東京 1986
- 5) 週間朝日百科 世界の食べもの日本編郷土の料理①滋賀・三重・和歌山・奈良 P 20~21 朝日新聞社 1982
- 6) 講談社編:旬の食材・夏の魚 P 68~71 P 1161117 P 124株式会社講談社 東京 2004
- 7) 加福竹一郎:魚の社会学 P 79~84 共立出版株式会社 東京 1986
- 8) 矢野憲一:魚の文化史 P 176~182 株式会社講談社 東京 1983
- 9) 伊勢志摩編集室:三重の祭 P 65 (有伊勢志摩編集室 1994)
- 10) 三重フィールド研究会編:三重県の伝統料理 P 43~46 三重県良書出版会 1982
- 11) 三重県農政課企画広報係:風土に生きる三重の味 P 34 三重県
- 12) 土肥久代:三重味の風土記 P 39~40 大橋学院 1984
- 13) 同上 P 57~59 同上
- 14) 同上 P 157~159 同上
- 15) 百五銀行広報部:すばらしき“みえ” No24 P 13~14 1988



いかなご [玉筋魚、鮎子]

⇒P10

地方名:こうなご[小女子]、大女子、カマスゴ、ドジョウ、ゴナ
スズキ目/イカナゴ科 学名: *Ammodytes personatus Girard* 英名: Japanese sand lance

三重県生産量: 2,075 t (全国の3.5%) 全国生産量: 60,076 t 全国での順位: 8位 旬: 春~初夏

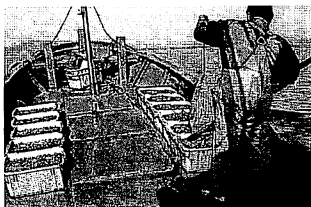
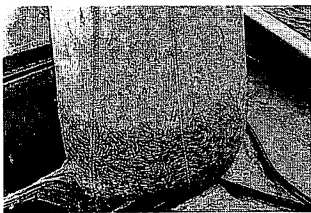
イカナゴ科の海水魚。体は細長く、背は褐色、腹側は銀白色をしており体長15~20cmになる。日本各地でとれ、瀬戸内海、伊勢湾、三陸沿岸が特に多い。3~9月にかけてが漁期で、食されるのは主に稚魚で、釜揚げ、ちりめん加工され鮮魚で出回することはほとんどない。成魚になると昼と夜の生活様式が違い、昼は遊泳し、夜は砂中に潜って眠る。また、夏の高水温期には、砂中に潜って約半年間も活動を停止する「夏眠」と呼ばれる特異な生態的特徴を有する。

食習と歴史

いかなごは伊勢湾に春が来たことを感じさせる魚の一つで、三重県では「こうなご」と呼ばれることが通常。12月中旬~1月伊勢湾口部で産卵し、ふ化した稚魚は潮流によって湾内へ入ってくる。湾内で成長し、5月頃から湾口部に移動し始める。水温15℃を超す6月頃になると伊勢湾口の砂地に潜って12月まで夏眠に入る。夏眠中は全く餌を食べない。

2月下旬頃の伊勢湾のいかなご漁解禁後、四日市、富田、白子、河芸、答志島、神島それに愛知県からも一斉に出漁する。漁は船を2隻使う船曳網(パッチ網)という網をひいて獲る漁船と運搬船で行われている。運搬船が漁港へ着くと競り人が乗り込んでかごに入った(30kg入り)いかなごを手ですくって良し悪しをみる。そして競りが始まる。競り落とされたいかなごはすぐに工場へもって行き、茹で上げ、せいろに広げ天日干しにしちりめん加工される。

伊勢湾のいかなごは三重県・愛知県で3~5月のシラス期~未成魚(35~80mm)が獲られる。答志島・神島では1~2月に産卵後の親魚(7~13cm)も獲っている。親魚は伊勢湾口周辺でシラス同様主に船曳網で漁獲されるが、答志島では昔ながらの大きなたも網で魚群をすくい獲る「すくい網漁」という伝統的漁法が



こうなご漁の様子

残っている。竿先についた鵜の羽根で魚群を水面に誘導し、巨大なたも網で一気にすくい獲る漁法だが、船を操縦する人、群れを追う人、すくう人の連携が重要で、チームワークと経験が必要な漁法である。シラスは釜揚げ、ちりめん加工され、未成魚は養殖魚の餌、親魚は釜揚げに加工される。親魚の釜揚げは主に津より南で流通する。

伊勢湾のいかなご漁は昭和30年~40年にかけて、高性能魚群探知機の普及や産卵前の親魚の乱獲により、漁獲量が激減し、50年代中頃には漁業として成り立たないほどの資源状態となってしまった。この大不漁は多くの漁業者に壊滅的な打撃を与えた。しかし、これをきっかけに、三重・愛知両県の漁業者、行政、研究機関など伊勢湾を囲む漁業関係者が連携し、伊勢湾のい

漁業規制

①産卵親魚の保護

1月頃の試験操業で産卵が終わっているかどうかを確認して親魚の解禁日を決める。

②解禁日の設定

愛知県側は小さいいかなごを獲り、チリメンにしていきたい。三重県側は少しでも長くいかなご漁をしたいと考えが異なっていたが、限られた資源で最大の経済価値を得るには体長3.5cm前後で解禁にするのがいいことが研究で分かり、近年では両県で連携して試験操業をして解禁日が決定される。解禁は大体2月末から3月にかけてである。

③終漁日の設定

三重・愛知県の漁獲量を整理して、漁期中に残存資源尾数を把握し、両県漁業者が協議して決定する。漁は大体4月いっぱいまで続く。

④夏眠場所の保護

夏眠場所周辺での開発は注意を払い、保全に努める。

他に網入れ、網上げの時間も決められている(網入れ午前6時半、網上げ午前11時)。

これらの資源管理の結果、近年は昭和53~57年に経験したような長期的な不漁はみられなくなった。現在、三重県では兵庫県のような釘煮普及のように、資源管理したいかなごの消費拡大の方法を考えている。

かなごを安定して獲り続けるために必要な、詳しい資源調査・研究の実施、科学的根拠に基づいた資源管理手法の提言、漁業者による資源管理（自主的な漁業規制）の実践への動きが起こった。

料理

各市場に出回るのは釜揚げが中心。ちりめんじゃこや佃煮にされることも多い。最近ではスーパーで生のいかなごがみられるようになった。鮮度のおちるのが非常に早いので、新鮮なうちに調理する。食べ方としては、

- 酢の物……生のいかなごを三杯酢で食べる。
- 卵とじ……醤油・酒・みりんなどでさっと煮て卵

でとじる。

- 天婦羅……小さいものはかきあげ、大きいものは丸のまま揚げる。
- 丸干し……大きいもの
- 釘煮……（郷土料理の項参照）

などがある。

謝辞：この文章を作成するにあたり、三重県科学技術振興センター水産研究部 津本欣吾様にご協力いただきました。

（文責：岩本 岳）

参考文献

- 1) 魚介料理事典1 (株)アズ出版
- 2) 「海の図鑑」海の博物館
- 3) 三重県科学技術振興センターのホームページ
- 4) 食材魚貝大百科4 平凡社
- 5) 明日のためのイカナゴ資源管理(まると水産ガイド:いかなご編)



いわし [鯛、鰹]

P10

三重県で獲れるいわし類は、まいわし、うるめいわし、かたくちいわし、しらすと分類される。

三重県生産量: 36,023 t

いわしは傷みややすい魚なので、よわし(弱)ということで訛っていわしになった。また「いやし」の転ともいわれる。いわしの女房言葉で「むらさき」という。いわしの鱗を取ると少し紫色に見えるからだと言う説がある。

まいわし [真鰹] ニシン目/ニシン亜目/イワシ科

●学名: *Sardinops melanostictus* (Temminck et Schlegel), *Sardinops melanostica*
●英名: Japanese pilchard, sardine, Pilchard

全長25cm。からだの両側に黒い点が7つ並んでいることから七つ星と呼ぶところもある。また大きさにより3cm以下のものをしらす、10cmくらいのものを小羽、15cmくらいのものを中羽、18cmもあるものは大羽ともいう。三重県での漁獲量は13,520 tで、熊野灘海区、志摩度会海区、伊勢海区の順に多い。栄養成分はたんぱく質約19.8%、脂質約13.9%で、料理としては塩焼き、酢の物、すし、揚げもの、煮魚、つみれ、たたきなどによい。

うるめいわし [潤目鰹] ニシン目/ウルメイワシ科

●学名: *Etrumeus microps* (Temminck et Schlegel), *Etrumeus teres*
●英名: big-eye sardine, Round herring

全長30cm身体を輪切りに切ると円形に近い。眼が厚い脂肪で覆われ潤んで見えるためこの名がある。まいわしに比べ脂肪が少ないので(約4.8%)生のまま調理するより主として丸干しにして用いられる。大型のものはうるめ節に加工される。たんぱく質は約21.3%である。

かたくちいわし [片口鰹] ニシン目/カタクチイワシ科

●学名: *Engraulis japonicus* (Houttuyn) ●英名: Japanese anchovy

せごろいわし、ひしこいわしとも呼ばれ、体は細長く、あごが短い。体長は13~16cmぐらい。生食はあまりしない。稚魚のしらすはたたみいわしやちりめんじゃこにする。成魚はたつくり(小型)煮干し、みりん干し(小中型)に加工される。また塩辛、燻製ほか、アンチョビペーストなどに加工される。

いわしは早春の地曳き網と、盆が過ぎ秋風が吹き出す頃から始まる。10月頃までがいわし漁の最盛期である。平成13年三重県における海面漁業の漁種別漁獲量と構成割合をみると、かつおに次いでいわし類が36,023 tで26%である。三重県のおいわしの漁獲量はまいわしに次いで、かたくちいわし10,911 t、うるめいわし758 t(平成13年)である。かたくちいわしは伊勢湾海区が多く、ついで志摩度会、熊野灘海区の順でうるめいわしは志摩、度会、熊野灘が多く伊勢湾は少ない。

栄養特性

いわしから摂れる油には、ドコサヘキサエン酸(DHA)やイコサペンタエン酸(EPA)などの多価不飽和脂肪酸を含んでいて血液の循環を良くし、脳の働きを高める効果がある。皮ごと生で食べるのが一番良く、

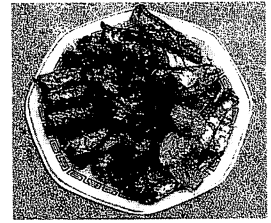
加熱後時間が経つと酸化してしまうので、身体のためにはよくない。

三重県での食習・歴史

いわしの食べ方は、いわしずし、酢味噌和え(頭と腹わたをとったいわしをぶつ切りにして、酢・味噌・ごま・しょうがのすりおろしたものを混ぜる)、酢だまり(同量の酢と醤油か、酢2 醤油1 の割合に合わせた酢だまりに生姜を加えて塩をしいわしをつける)、素干し(塩をしいわしを丸のまませいろに並べて天日干しにする。頭から骨ごと食べられるので、普段のおかずとして欠かせない)、いわしの荒布巻き(漁海地区でよく食べられている。生のいわしに1日釜茹でし柔らかくなった荒布を何重にも巻きかんぴょうで結び味付けして煮上げる。硬い荒布も柔らかくなりいわしと海藻の味が調和して美味しい)。

小さいいわしはしょうがとごらめの黒砂糖と醤油各湯のみ1杯入れて煮立て、こってりと炊く。いわしは

たいてい骨ごと食べる。煮汁をご飯にかけて食べる人もいる。その他いわし料理としては一般的なものとしてなめろう、ごぼう揚げ、酢じめ、梅干煮、パン粉焼き、白ワイン蒸し、いわし豆腐、豆腐つみれ、つみれ粥、すり身餃子、カレー風味蒲焼、アンチョビのスパゲッティ、鯛と茄子のグラタン、いわしの海苔巻き、いわしのふりかけ等がある。



いわしの生姜煮

(文責：小坂節子)

参考文献

- 1) 三重県漁業の動向 P 40.58
- 2) 聞き書 三重の食事 P 255
- 3) オールフオ食材図鑑 P 208
- 4) 調理素材事典 P 34
- 5) 尊敬する鯛、鯉、鯖のために P 32.166

インターネット

- 6) 三重漁連訪問
- 7) 鳥羽市役所・鳥羽漁連訪問
- 8) うちの魚料理 P 9 成美堂出版



うつぼ [鯽]

ウナギ目/ウツボ科 ●学名: *Gymnothorax kidako* (Temminck et Schlegel) ●英名: brutal moray

⇒P10

旬: 秋(11月)

志摩地方ではうつぼのことを「うなぎ」、鰻のことを「川のうなぎ」と呼んでいる地域がある。うつぼは、何でも食べる肉食魚で、極めて獰猛な性格ということである。この魚は、沿岸のでこぼこした岩の多い所で棲息している。一般的には、小骨が多いため、食用に向かないと練り製品に回されるが、熊野灘沿岸ではこれを食べる地が点在する。三重県で多く食べられているのは、「まうつぼ(真鯽)」である。皮は固いが、身は弾力性があり、皮と身の間に柔らかかなゼラチン質の脂が豊かなことから、昔から栄養が豊富なことで知られ、時には「滋養強壯になる」とか「精力剤」と言われている。秋から冬にかけてが旬である。川の鰻を捕る竹で作られた戻り籠の中に入わしやあじを入れて誘い込んで捕る。延縄で捕ることもある。

うつぼは、生でも食べられるが、開いて干した骨付きのうつぼとして、これを焼いたり煮たりして食べる。開いた時、4~5cm(2寸)間隔で竹を平にした棒を心張りにして身を広げ、天日に干す。古老によれば、家によっては金槌で魚の身を叩いて骨を砕いてから使うこともある。その煮物を、「うなぎの煮つけ」とか「うなぎの炊いたもの」と言う。志摩市和具では、正月や

結婚披露宴、そして厄祝いに出される「てびき料理」の一品にもなる。「てびき」とは大皿のことである。例えば「五てびき」と言えば、魚を中心とした5種類の料理が、種類毎に5枚の大皿または大きな丼に盛られ、つぎつぎ出される祝いの持て成しである。その一品にうなぎの煮つけが含まれることがある。

食べ方だが、志摩地方では、干したうつぼを1cm程の千切り状に細かく切って、茹でて身を柔らかくする。その湯は捨て、再び煮立った湯に入れ、短時間で湯を切る。時間が長いと「身が落ちる」と古老は言う。身は、同量の水と溜まり醤油これに砂糖、そこにそぎ切りの生姜を加えて、幾分甘辛く煮込んで仕上げる。脂の多いうつぼだが、煮つけることで、脂を落とす。また、湯掻いた身を、砂糖と溜まりを混ぜたタレにつけて食べることもある。共に、酒の肴にしても喜ばれる。頭に近い部分は小骨が少ないことから、味ご飯にすることもある。また、干したうつぼを5cm程の大きりにして、これを焼いて、炊きたてのご飯の上に乗せ、熱い湯茶を掛け、茶漬で食べることもする。

尾鷲市は、干したうつぼを3~5mmと出来るだけ細かく切る。これを醤油に唐がらしを好みに混ぜたタレ

をつけて食べる。同様に切ったものを、2度揚げして食べることもする。尾鷲市でのこの干し魚の味付けは、ひと山越した紀伊長島より塩分控えめとして仕上げている。共に、干した物は、余分な味を付けない塩味のものである。同地では、普段に小振りのうつぼが捕れると、生の丸のまま、ぶつ切りにしてみそ汁の中に入れることもある。みそ汁の具は、うつぼの他、大根、人参、白菜、葱を混ぜる。また、うつぼのバター炒めもする。尾鷲市での呼称は、「うなぎ」とは言わず「うつぼ」である。この地方では、女性が産後に食べると良いとされている。自身で、産後の体力回復剤とされているのである。

熊野市二木里でも、干したうつぼを切って油で揚げ、それを醤油味で煮込んで食べる。干したうつぼは、焼いても食べる。生物の場合は、ぶつ切りにして、味噌味で煮込むこともする。みそ汁に入れて食べる場合もある。同市御浜では、干したうつぼを切って、油で揚げ食べる。「リュウマチ病にいいと聞いて食べてます」と古老が語る健康食品である。

料理

うつぼ焼き、うつぼ煮、うつぼ揚げ、うなぎ飯（うつぼの味飯）、みそ汁の具、他。

（文責：大川吉崇）



うなぎ

[鰻]

ウナギ目/ウナギ科 ●学名: *Anguilla japonica* ●英名: Japanese eel

⇒P11

【養殖+内水面漁業】●三重県生産量: 341 t (全国1.4%) ●全国生産量: 23,800 t ●全国での順位: 7位 ●月別生産量の多い月: 8月

天然うなぎは、マリアナ諸島の西にあたる赤道海流域において産卵し、幼生になって、黒潮に乗って日本海沿岸に運ばれて来るとのことである。日本の川に入る頃、シラスに成長する。春に川を遡り、河口から上流の各域で、また、池や田でも成長する。そして秋になると、海に戻って産卵場に向かう。このため、うなぎは夏から秋にかけて捕獲される。

桑名市とその周辺では、「石蔵」とか「石漬け」という原始的漁法がなされてきた。水深1mほどのところに、幼児の頭ほどの石を沢山積み、シシビヤシジミ、マテといった貝を細かく刻んでこの積み上げた石の間に餌として入れる。うなぎが入った頃合いを見計らって、網をぐるりと囲う。昭和初期は「簀立でて囲った」と古老は言う。囲ったのち、石をそこから1個ずつ取り除いて、中に隠れていたうなぎを捕獲する。同様の捕り方は、津市を流れる安濃川でも平成5年頃まで行われていた。

鈴鹿市では、竹で作ったモンドリカゴと呼ぶ籠状のものや、ガラスの瓶で出来たテンモクと呼ぶ仕掛けでうなぎを捕った。その中に一端入れば出られない仕掛けになったものである。津市から松阪市や多気郡でもこの捕り方が行われた。

うなぎは、津市の名物の一つである。今日、人口割りでうなぎやうなぎを食べる数量を見ると、津市は全国一といわれ、うなぎの専門店が多く見られる。また磯部町も昔からうなぎが沢山いたといわれ、うなぎ料理でも有名な店が多く、志摩を旅する観光客が一度は立ち寄りと言われている。

寛政4年(1792)から3か年の歳月をかけて安濃川河

口を松本宗十郎なる人物が新田開発したが、明治3年(1870)の津波で海没し沼化した。しかし、のちにそこをうなぎとぼらの養鰻場に利用した。以来この地域では、うなぎが身近な魚となった。うなぎとぼらがセットにされたのは、うなぎの排泄物をぼらが食べて共に成長し、しかも、共に関西方面に高値で出荷されたため、養殖は一挙に広がった。大正13年(1914)発刊の『安濃郡誌』には、「藤水(津市)に於ける鰻と鮠」と見られる程で、産業項目に上げられている。

津市においてうなぎは、安価に入手出来る食材となり、うなぎ屋は寿司屋と競うほどに成長した。これが近年まで北勢から中勢地方全域の、伊勢湾沿岸に養鰻場が点在していた所以である。この養鰻の着眼のもう一つの理由は、鈴鹿山系や布引山地から幾本も伊勢湾に流れ込む河川があり、うなぎの稚魚のシラスが何れの河口でも捕獲出来たことが上げられる。さらには、養鰻場への酸素補給として、小川の流れを引き込めば、今のような機器を設置して酸素を送り込む必要がなかった。この衰退は、伊勢湾台風の通過による被害が直接原因である。この後、県下何れの養鰻場も立て直されることなく埋め立てられ、住宅地となった。しかし、一旦市民にとって身近になったうなぎの食習慣は、名物として今も残っている。

平成15年(2003)7月10日、マスコミ各社が、「鰻の卵を人工孵化させ、稚魚シラスウナギの一手手前“レプトケハルス”と呼ばれる仔魚の成育に成功した」と報道した。度会郡南伊勢町の水産総合研究センター養殖研究所で、体長20cmまで育てていたという。養殖に

使われる天然シラスの100%近い数は、日本や中国他に泳ぎ着いたものである。

うなぎの食べ方の代表は、うなぎ重やうなぎ井である。蒲焼は、うなぎを腹から開いて骨を外し、一匹毎に金串を幾本も刺し、強い炭火で焼き上げ、寝かせた溜まり味のタレ汁に幾度も漬けて焼く。焦げ目をつけた皮側も身も柔らかく仕上げる。津市におけるうなぎの味付けタレは、溜まり醤油に味醂だけのものでない。店舗それぞれに代々受け継いだ秘伝のタレである。関東風の魚身を蒸したものでなく、また関西風とも幾分違う仕上げになる。関東風と関西風は、焼き方や味の付け方だけでなく、うなぎの開き方も、腹開きの関西、背開きの関東

である。津市内の専門店は、大観亭、新玉亭、つたや、はし家等が上げられる。志摩市磯部町も古くから知られたところで、天保元年(1830)創業という川うめ、うなぎ料理90有余年の川八・中六がある。県下全域で、古くから「土用の午の日に鰻を食べると夏病みしない」と言われ、今も精力剤の役割を期待し、好んで食べられている。

料理

白焼き、蒲焼き、天ぷら、八幡巻き、鍋物、うなぎ茶漬け、うなぎ井、うなぎ重、雑炊、胆の串焼き、胆の吸い物、胆の生姜煮、骨の唐揚げ、他。

(文責：大川吉崇)



かつお [鰹、鰹魚、堅魚]

⇒P11

●標準和名:カツオ ●別名:ホンカツオ、マガツオ
スズキ目/サバ科 ●学名:*Katsuwonus pelamis* (Linnaeus), *Euthynnus pelamis* ●英名:skipjack tuna

●三重県生産量:49,817 t (全国の14.4%) ●全国生産量:344,801 t ●全国での順位:2位 ●月別生産量の多い月:春~秋

生物学的特性

かつおは成長すると全長1m、25kgにもなるといわれる。その体型は紡錘形で、海中を泳ぐスピードは、最高時速50kmとも言われ、通常でも25km程度で泳ぎ続けている。生きているときは水中で銀白色の宝石のような素晴らしい色をかもし、腹部にある縞模様が特徴的である。この縞模様は水中で生きていた時ははっきり見えないが、釣り上げられた直後は明瞭な筋模様が現れる。鮮度の低下と共に不鮮明になる。

かつおの寿命は10年以上と言われ、夏に産卵する群れと冬に産卵する群れがある。一般に大型種は夏に中緯度海域で産卵する。一匹が30万~100万個の卵を産み、約24時間で孵化する。孵化後の成長は非常に早く、1年で30cm程度(約0.4kg)、2年で60cm程度(約2.5kg)、3年で70cm程度(約5.0kg)、4年で80cm程度(約8.0kg)まで成長する。

かつおは、赤道を挟んで北緯40度から南緯40度あたりの熱帯域から温帯域の海洋にかけて分布し、特に太平洋では、赤道を中心に広い範囲に分布し、南洋諸島、フィリピン、インドネシア近海では、周年カツオの群れが見られる。

日本近海には春から秋にかけて太平洋を大回遊する黒潮にのって北上し、これを「上りがつお」といい、8月下旬~9月上旬に最北の北海道東方に達する。この北の限界は、北から南下してくる親潮の縁にあたる。9月中旬から南下をはじめ、これを「戻りがつお」または「下りがつお」という。日本のかつお漁は2月

中旬ごろグアム島沖のマリアナ海域ではじまり、3~4月には南西諸島、5月には土佐沖を通過したあと三陸沖まで北上する。日本近海はかつおの北限域にあたるため、来遊するかつおは主に1~3歳の若齢魚である。一般的に、上りがつおは脂が少なくさっぱりとしており、戻りがつおは脂がのってこってりしている。三重県南部は、年に2種類のかつおが味わえる贅沢な地域である。

かつおの種類

かつおには、ひとくちにかつおと言っても三重県では本かつお、ひらそうだ、まるそうだ、はがつお、すまなど5種がとれる。いずれもサバ科で、学名の*Katsuwonus pelamis*の属名*Katsuwonus*は、標準和名の「カツオ」に由来している。

かつお

スズキ目/サバ科/カツオ属

●学名: *Katsuwonus pelamis*

体は太く紡錘形、側面の横縞模様が特徴。胸甲と側線部をのぞいては無鱗で、体長は1mを超えるものもあるが、ほとんどは30から50cmほど。魚類、甲殻類、頭足類を主な餌とする。春から秋まで黒潮に沿って本州東側を北上し、冬季に南下する。回遊経路については諸説があり、案外ナゾの多い魚である。

「上りがつお」と「戻りがつお」と言われるように、紀伊半島沿岸では初夏から夏にかけてと秋から初冬にかけて旬が2回あるが、地球規模の気象の乱れから、

近年はその漁獲のパターンが崩れてきている。

北緯40度から南緯40度と全世界の広い海域に分布している。日本では3月頃に九州南部、5月頃に本州南部、8～9月頃には北海道南部沖に分布する。

ひらそうだ スズキ目/サバ科/ソウダガツオ属

●学名: *Auxis thazard*

夏から秋にかけて多獲され、味も良いが、鮮度が落ちやすいために多くが加工に回され、削り節等の原料にされる。

東紀州地域是水揚げ地であるため、鮮度のよいものが手に入り、生で味わうことができる。北海道からフィリピンまでの太平洋西部に分布。暖海の表面近くを群泳する。

近縁のまるそうだよりも体の断面が平べったい。

まるそうだ スズキ目/サバ科/ソウダガツオ属

●学名: *Auxis rochei*

全世界の熱帯から温帯にかけて広く分布、日本では北海道以南の沿岸部に分布。日本海沿岸を春から夏にかけて北上するところがかつおに似ている。沿岸域で定置網、棒受け網により漁獲される。近縁のひらそうだよりも体の断面が丸いのが特徴。

血合い肉が多いために鮮度が落ちやすく、ほとんどが加工に回される。東紀州では一部鮮魚として流通している。

すま スズキ目/サバ科/スマ属

●学名: *Euthynnus affinis*

体は太く、ひらそうだに一見似ているが、胸鰭下方に丸い黒斑があるので識別できる。胸甲や側線部以外には鱗がない。魚類、頭足類、甲殻類を餌とする。

かつおより肉が軟らかく、刺身、塩焼、照り焼きなどにするとかなり美味しい。

台湾や西南太平洋、インド洋、ハワイなど温暖域に分布する。日本では本州中部以南の太平洋沿岸に分布。

はがつお スズキ目/サバ科/ハガツオ属

●学名: *Sarda orientalis*

体はやや側扁し前進に小鱗がある。両顎に犬歯列、口蓋骨に円錐歯があり歯が強いためにはがつおと呼ばれる。かつおと違い、体側の背中側に細い縦線があることが特徴。夏に浮性卵を産む。魚類、頭足類、甲殻類を主な餌とする。

身は柔らかいが美味で、鮮度の良いものが手に入る尾鷲では重宝される。刺身、照焼などに向く。

太平洋の温暖海域、インド洋の沿岸寄りに分布する。

日本近海では、福島県以南の太平洋温帯部に分布。

かつお漁

かつお一本釣りは、まずかつおの群を発見することからはじまる。群を見つけるには海鳥の群れや人工衛星の情報などを利用する。かつおの群を見つけたら、活餌(いわしなど)を撒いて船にひきよせ、かつおが船に近寄ってきたら、船から海水をいきおいよく散水する。散水によって小魚がはねていると思いこんだかつおは、ぎじ針に食いつく。釣りは間髪入れず海中から一気に釣り上げる。これがかつお一本釣り漁である。

曳き縄釣りは魚の群れの中に、疑似餌などをつけて船を走らせると食いつくので、引き上げる。ケンケン漁とも呼ばれている。

明治時代のかつお漁は志摩半島以南で行われていた。漁船数600隻余、漁夫数6,000人で、漁獲量は約2,500tもあったという。当時はカツオ竿釣漁船で、肩幅7尺(2.1m)、長さ7～8尋(10.5～12m)の無動力の船で、15～20人の漁夫が乗り組んで竿釣りしていた。明治41年に県下で初めて発動機を据え付けたカツオ船が進水すると、動力船化が進み、漁場も拡大していった。昭和に入ると漁船の大型化が進み、100トンを超えるものが見られるようになってきた。

戦後の水産業は動物性たんぱく質供給源としての重大な使命を担い、戦時中に船を失ったものも更に高性能な船を建造して立ち直りつつあり、またかつお・まぐろを主体とする遠洋漁業への投機・進出が顕著になってきた。しかし、戦後から昭和40年代前半の全国的な風潮は、かつお漁業よりもむしろまぐろ漁業に傾いており、かつお漁業の熱は徐々に冷めていった。

昭和41年(1966年)頃から北緯20度以南のいわゆる南方漁場での操業が活発になり始め、それに伴ってかつお漁業の餌であるいわしの確保が重要な課題となってきた。それに加え、昭和44～45年頃、まぐろ類の水銀汚染問題が生じたことから、かつおが見直され、かつお漁業の全盛期を迎えるようになった。

現在、日本近海の回遊性魚類は、ほとんどが激減しているが、幸いかつおだけは資源的に恵まれて安定している。しかしながら、今の日本に水揚げされているかつおの60%は、海外の巻網で揚げているもので、残りの40%が一本釣りや曳き縄釣りで漁獲されているものである。



かつおの魚霊供養塔

三重県熊野灘地域は、この一本釣り漁業と曳き縄釣り漁業が盛んな地域で、日帰りかつお(捕った当日に水揚げするかつお)とケンケン(曳き縄釣り)が密かなブランドとなっている。

かつおの栄養特性

かつお節を作ってその旨み成分を利用することからも明らかなように、うまみ成分のイノシン酸やヒスチジンに富んでいる。高たんぱく低脂肪、また、ビタミンB群とDが豊富なので、ダイエットや筋肉増強にも適する。特に血合いの部分はチトクロームというたんぱく質に富み、素早い行動の元となっている酸素を供給し、ビタミンA・D・B₂及びB₁₂、鉄分などを多量に含む。

かつおの郷土料理のいろいろ

三重県南部では新鮮なものが手にはいるので、生食ができるようになり、「さしみ」「たたき」のように生で食べることが中心である。「目に青葉山ほととぎす初がつお」と言われるほど有名である。生食の応用として「手こねずし」は近年広がりを持ってきている。志摩半島では最近、余ったものをおにぎりにして、新しい食べ方を提案している。生で「なめろう」や「茶じふ」(かつお茶漬け)はむしろ新しい調理法と言える。加熱調理には「塩焼き」「角煮」「肝の煮付け」などがある。

●沖なます……刺身に塩をふり、身を引き締めたものを生姜入り甘酢につける。



かつおの肝煮付け



かつおの塩焼き

- 3枚におろした際の腹の部分をはら身またははらもとと言い、塩焼きがおいしい。
- 生の血合い(かつおの刺身の赤黒い部分)は包丁で細かくたたき、味噌とスライス玉葱、青しそをあわせ温かいご飯にのせて食べる(血合いの味噌たたき)。
- 頭・骨・あら・尾の軟骨は、塩を振って焼いたり、塩をして炊くとおいしいスープがとれるし、塩炊きした頭・骨・尾の軟骨はしゃぶる。このように、かつおは1匹丸ごと捨てることなく食べられる。

かつおの加工品いろいろ

●かつお節 →P119参照

かつおは古くから日本人に親しまれ、古事記にも「鰹魚」の名で出てくるように、煮たりあぶったりといった加工法が用いられ、古くから干物の形に加工されていた(かつお節:なまりぶしを10日間燻して完全に乾燥。かつて「鰹脯」と書かれた)。生節(なまり節とも言い、3枚に下ろしたり、節に切ったカツオを1時間程炊き半乾きさせる。単価の安い1.5kg前後のかつおがよく利用される。脂抜きが必要なので、上りがつおなど脂肪分の少ないかつおが向いている)、焼き節などにもされる。

●しおから →P121参照

内臓は塩からにするとおいしい(酒盗)。また三重県浜島町では、かつお1匹丸ごと塩辛にされ、絶品である。

(文責:成田美代)

参考文献

- 1) 財団法人調理師養成施設協会:オールフォト食材図鑑、218~220、1996
- 2) 住江金之他監修:原色食品図鑑、68~69、建帛社
- 3) 紀北県民局農水商工部水産室漁政グループ:東紀州の水産業—かつおの総合案内—
- 4) 財東海水産科学協会:三重県水産図解、66~82、光印刷



こい [鯉]

コイ目/コイ科/コイ亜科/コイ属 ●学名: *Cyprinus carpio* ●英名: carp

【養殖+内水面漁業】●三重県生産量:37 t (全国の0.3%) ●全国生産量:13,507 t ●旬:晩秋から冬

⇒P11

栄養特性

100g中たんぱく質17.7g、脂質10.2g、カリウム340mg、リン180mgなどのほか、ビタミンB₁、B₂、Dなどを含む。母乳分泌、滋養、血液浄化、口内炎予防など

の効用がある。

三重県での食習・歴史

こいは古くから、高貴な魚として扱われてきた(「徒

然草」118章)。

伊賀地方、北勢地方には、こい料理の専門料理店もあり、養殖も行われている。かつては、産婦の体力回復用の料理や秋の収穫期のご馳走など、特別な際の料理として食された。

また、遷宮(外宮)の際の饗膳の中には、「鯉つぼつぼ」という品目があり、これは、こいのうろこをとり、皮つきの白煮にした身を五つか六つに切り、五切れを盛り、麴味噌汁を加え簀盛りしたものである。

郷土料理のいろいろ

●こい飯 ▶参考文献1「伊賀盆地の食」より

こい、醤油、米を用いた秋の収穫期のご馳走。にがみ(苦玉)をとって、こいの姿のままなべに入れて炊きあげる。甘味があつておいしい。かして醤油を入れた米の上にこいを並べ、炊き上がってから頭と骨をとって、かき混ぜて食べる。

大黒屋「コイ料理」▶参考文献2「コイ料理五種」より

多度神社門前の大黒屋はこい料理を専門としており、200年以上の歴史をもっている。信州佐久あたりから仕入れたこいを三ヶ月から半年ほど清水の湧く庭内の家の池で飼育する(※現在、大黒屋では群馬県赤城山千賀沼産の沼物のこいを使用している)。この間、飼料は全く与えていないともいい、冷たい水のために卵も生めず、きれいな水で、泥臭さがすっかり抜け、ぜい肉のとれた身の引き締まったこいになるという。自家製の麴味噌を使ったこいこく、こいの肉団子など、多くのこい料理がある。

●こいの皮の酢の物

皮を熱湯に2分ほど漬け、ざるにあげて水を切り、皮についている肉をきれいに取り除く。そのあと、清水に入れてから細く切り、調味する。コリコリとした食感はまさに珍味と呼べるものである。

●こいこく

特製の麴味噌をすり鉢で30分ぐらいいていねいにすり、この汁でこいを煮込む。こいこくに使うのはこいと味噌だけで、ほかの調味料はいっさい使わず、こいだけのだしで煮込む。

●こいの塩焼き

こいは脂ののつたものを選び、あまり強火すぎない炭火で焼く。切り身にしたり、一尾のままで焼くこともある。こいの味がそのまま出るものだけに、こいを選ぶにも、火加減にも細やかな心配りが必要である。

郷土の加工品

●こいの味噌煮 ▶参考文献1「紀伊山間の食」より

こいは、うろこ内臓をとり、筒切りにする。生ぐさを消すために味噌と酒を使い、砂糖少々で味つけする。

普段食ではなく、産婦の体力回復用の料理である。

(文責：福田良彦)

参考文献

- 1)「聞き書 三重の食事」日本の食生活全集三重編集委員会編(農村漁村文化協会)昭和62年4月15日
- 2)「味の旅 伊勢志摩/南紀」柳原敏雄監修(イーゼル社)



さば [鯖]・まさば [真鯖]

スズキ目/サバ科 ●学名: *Scomber japonicus*, *Pneumatophorus japonicus japonicus* ●英名: chub mackerel, Pacific mackerel

●全国生産量: 375,273 t ●三重県生産量: 10,706 t ●全国での順位: 9位 ●旬: 秋(10月)

⇒P11

寒くなる頃に熊野灘で捕ったさばを、三重県では「ひらさば[平鯖]」とか「まさば[真鯖]」の名で呼んで親しんでいる。成魚は、体長50cm、重さ700gほどになる。この魚は、背側が青緑色で濃い縦縞の模様がついている。このため、古くは「青魚」とも言い表された。

夏場に多いごまさば[胡麻鯖]が少なくなる秋、このまさばが南下してくる。定置網や巻網で捕られ、その捕獲の多さから、三重県では大衆魚として親しまれている。腐りやすいことから「鯖の生き腐れ」と言われている。冷凍保存が出来ない時代は、今も行われてい

る方法だが、塩にしたり、干したり、ボイルしてから焼くことで長持ちさせていた。この魚は、同じ大衆魚のいわしと違い、峠を越えると価値が上がった。

熊野灘で捕獲され、峠越えて山間の地に運ばれたさばは、紀伊半島の中央部では「熊野鯖」の名で呼ばれていた。度会郡南伊勢町古和の浅間祭り歌に「古和のせんげんさんは、大和の宇陀で……」と歌われる。そこには灘の魚が、奈良県の宇陀(宇陀郡)へ運ばれていた交易が浮かび上がる。宇陀やその隣の吉野(吉野郡)には、塩さばを酢に浸してから薄切りにした身をすし

飯に載せ、朴や柿の葉で包んだ、「朴の葉ずし」や「柿の葉ずし」がある。素材は古和浦や錦浦、そして紀伊長島浦で揚がった「熊野鯖」である。

熊野灘の浦々と大和地方を地図で見ると、その間に山並みが幾重にも重なっている。大正期や昭和初期は、魚商人が歩いてこの山々を越え、塩さばを内陸部に運んだ。すなわち、そこに、灘物の「鯖街道」があったのである。

古和浦に揚がったさばは、塩をして、古和峠を越えて熊野街道に出、この街道の崎(度会郡)から、その北側の笠木谷を登り詰めて尾根線の鞍部を越え、大台町旧宮川村(多気郡)に入る。宮川沿いの萩原地区を経て、その昔から漁民の信仰対象の霊符山太陽寺のある栗谷地区を通り、その北側の湯呑峠を越えて櫛田川沿いの七日市(松阪市)に至る。そこは和歌山街道とも呼ばれる今の166号線である。魚はさらにその西に聳える高見山の南側の峠を越え、宇陀や吉野に運ばれたのである。

『郷土教育資料』の笠木越えの箇所、「明治30年ごろまで、生魚類はカチンボウのかたによっておくられた」と記されている。徒歩で歩く人を意味する「徒ん坊」である。その時代にはてんびん棒で担いだとも言われる。思い出してもらった現地の古老からの聞き取りでは、昭和10年頃には、魚を40cm×70cm×20cmほどの木箱に収め、これを幾枚か積み重ねて大風呂敷に包んで、それにおいね縄をかけて担う女性の姿が浮かぶ。荷車に直径80cm位の竹籠を五つほど積んで、塩さばを

運ぶ男性の姿も浮かぶ。

女性の場合、重量は30kg以上と予想される。この重い荷物は、四つの峠を越えて運ばれ、遠方のハレ(祝い)の食文化を支えていた。県下の鯖街道は、紀伊長島から水呑峠を越えたり、野又や池坂を越えて宮川へ入る道もある。新宮市や熊野市から、十津川や北山川を遡って、峠越えで吉野のみならず五条地方に運ばれた熊野鯖の鯖街道もある。これらはずいその昔から50~60年程前まで続いていた魚道である。

塩をした熊野鯖が通過する多気郡大台町旧宮川村には、「ヤキ」と呼ばれるさばの加工品がある。さばの内臓を取り除き、古老が「おなごだけ(竹)で作られとる」と言う竹串を口から刺し、切り目を入れ、一端蒸したのちに両面を焼いて焦げ目をつける。これを二つ割り(二つに切る)にし、米の上に具をのせたその上に置いて炊き込みご飯を作る。具は油揚げと牛蒡に人参、味付けは醤油と砂糖である。この味飯は、同村の萩原地区の秋祭りにも炊かれる。素材のヤキは、紀伊長島から峠を越えて宮川に入ってきたものである。

料理

塩焼き、ホイル焼き、蒸し焼き、味噌煮、揚げ物、酢の物、船場汁、やきの味飯(味飯)、馴れずし、さばずし、ばつてら、鯖節、缶詰、他。

(文責：大川吉崇)



さめ [鮫、佐米]

軟骨魚綱板鰐類(ばんきるい) ●学名:種類により異なる ●英名:shark

⇒P12

●三重県生産量:- ●全国生産量:828,000 ●全国での順位:26位

栄養特性

フカヒレからはコンドロイチンが抽出される。たんぱく質が豊富で、血管新生を抑制するのでガンや老化を防ぐ。アブラツノザメはDHA、EPA、オレイン酸が多く含まれている。

生物学特性

さめには、非常に多くの種類があり、食用にされるものだけでも100以上ある。食用として美味といわれているものは、アブラツノサメ、モウカサメ(ネズミサメ)、ホシサメ、青鮫などである。

なお、ホオジロ(頬白)サメは、大型で鼻づらは円錐

ホオジロザメ

アオザメ科

●学名:*Carcharodon carcharias* ●英名:Great White Shark

ヨシキリザメ(一般和名)

メジロザメ科

●学名:*Prionace glauca* ●英名:Blue Shark

アオザメ(一般和名)

●学名:*Isurus oxyrinchus* ●英名:Softfin Mako

ウバザメ

ウバザメ科

●学名:*Cetorhinus maximus* ●英名:Basking Shark

形に尖り、人などを一呑みにするなど映画「ジョーズ」のモデルとなった極めて凶暴なサメである。

ウバ(姥)ザメは、大型で通常は海面近くを遊泳するところから、英語でバスキング(日光浴する)シャーク、Basking-sharkと呼ばれる。

コバン(小判)サメは、サメ類ではなく、頭の後ろに

背鰭が変化した卵形の平たい吸盤を持ち、さめやそのほかの大型の魚類に付着して生活する魚の総称である。

かつおがさめに付く事が、漁師にとって「ジンベイザメ」や「ウバザメ」などのかつおが付くさめを見分けるのは、かつお漁の良否を決める重要な能力である。

三重県での食習・歴史

食品としてさめが文献に見えるのは、奈良時代の木簡で、朝廷領として御厨であった愛知県三河の篠島や佐久島、日間賀島から献上された特産物の荷札に「佐米楚割さきつわり」が見える。すや割とは魚肉を楚つばつまり木の枝のように割って干したもので、塩漬の干物のことである。

現在さめを食べるのは、伊勢志摩と高知県のみだが、明治半ばまでは九州、伊豆房総でも食べていたらしいことが明治7年の「日本水産製品誌」に書かれている。

さめのことを、関西、四国、九州では「ふか」、山陰では「わに」とよんでいた。出雲風土記に次のような記述がある。「天武天皇の御代に、朝臣猪麻呂の娘が海辺で和邇わに（鰐鮫）に襲われて殺されてしまったことを憤り、天津神などに和邇を殺させて欲しいと祈った。すると、百匹余りの和邇が静かに一匹を取り囲んで猪麻呂の所へ連れて来た。真中の和邇を殺すと、娘の脛がころがり出て来たという。そこで、猪麻呂は和邇の死骸を串刺しにして路傍に立てた。」とある。出雲地方にはこのような鰐魚の伝承があり、さめとの関わりが深かったことが伺われる。なお、古語で和邇・鰐魚といえば鰐鮫わにさぎのことである。鰐魚は「因幡の白ウサギ」をはじめ、日本神話の中に数多く登場しているなど、日本人に古くから関わりのある魚であったと思われる。

伊勢にさめの食習が残ったのは、神宮の神饌に欠かせない品であったため、干鮫、乾鮫といい、江戸時代の神楽の御膳や宿の食膳にもあり、一般も食べていたという。神宮の古代食が一般にまで残る典型である。

三重県におけるさめの伝説として、伊勢神宮の別宮

の一つである伊雑宮で毎年6月25日に行われる御田植祭に、神の使いとしての矢湾から伊雑ノ浦に続く磯部川（神路川）を遡ってやって来るという「七本鮫」の伝説がある。これは、11代垂仁天皇の御代に、倭姫命が天照大神の鎮座すべき土地を求めて全国を巡っていた時、夢枕に大御神が立って、「明日の朝、7本の鮫が沖を通るので、その後について行けば、行き着いたところにとてもよい場所がある」とお告げがあり、翌日お告げの通り、さめの後について入り江の奥に入って行き、伊雑宮の地を見つけ、その後さらなる理想の宮地を求めて、ついに伊勢の五十鈴川の川上に皇大神宮（内宮）の永遠の鎮座地を見つけたといわれている。お田植祭の唄の一節に「磯部伊雑宮は龍宮様よ八重の汐路を鮫が来る」とあり、この八重の汐路というのは志摩の入り組んだリアス式海岸の水路で、7匹の鮫がこの水路を背鰭で白波を立てて的矢湾から侵入して来るとされている。

同様の伝承は菅島・神島・和具・布施田・御座、愛知県幡豆郡佐久島などに残っている。各地域の伝承は少しずつ異なるが、今でもその日には海女は海に入らないし、海水浴をすることが禁止されていることなどは共通である。

これらの伝承と食習の重なりが、三重県・山陰地方と言うことは面白いことである。

また、志摩地方では、「さめなます」を食べる習慣がある。ネコザメの刺身をサッと湯がいて冷水にとり水気を切って酢味噌とおろししょうがで食べる。さめはその漢字に「交」が付くので、人々が交わる縁起のよい魚と言うことで、お正月や結婚式などの祝いの膳には必ず「さめなます」を食べると言う。

（文責：橋爪貴子、増井紀子、成田美代）

参考文献

- 1) 「日本の食生活全集24」～伊勢庶民の食べ物～（矢野憲一）農文協
- 2) 惣全国調理師養成施設協会：オールフォト食材図鑑、237、1996
- 3) 住江金之他監修：原色食品図鑑、86～87、建帛社



さんま [秋刀魚]

◎地方名：バンジョ、サイラ、カド、セイラ ◎三重県ではカド、サイレ、サイラ、サイロ
ダツ目/サンマ科 ◎学名：Cololabis saira ◎英名：Pacific saury

⇒P12

◎三重県生産量：3,324 t (全国の1.3%) ◎全国生産量：264,804 t ◎全国での順位：10位 ◎月別生産量の多い月：11月

栄養特性

脂質含有量が24.6%でDHAを多く含む。10月頃の旬は脂質含有量が最高である。ビタミンA・Dも多い。血合いにはビタミンB₁₂が非常に多く含まれ貧血によ

い。

三重県での食習・歴史

約300年前の江戸時代に、熊野地方で刺網漁が開発され、房総にその技術が伝わって江戸でも庶民にさんま

が食べられるようになったと言われている。刺し網漁で獲ったさんまは、活け締め状態で港にあがるので魚が傷まないが、漁獲量では棒受漁が優れているため、現在では棒受漁が多い。これは光に集まるさんまの習性を利用して、闇夜に集魚灯を付けて寄ってきたさんまを一網打尽に獲る方法である。その為地元では「今は月夜やでさんまが揚がらんのお」と魚屋の前での会話がある。

さんまは回遊魚である。黒潮に乗って北上したさんまが、千島列島あたりでUターンして産卵のため太平洋沿岸を南下してくる。漁獲は8月頃は北海道、10月～11月は房総半島沖、11月半ば頃から熊野灘沖に下ってくる。志摩半島沖から潮岬沖まで回遊している11月中旬から4月頃まで水揚げが続く。県内では遊木漁港での水揚げが多く、全国的にも有名である。

熊野灘に南下してくる頃のさんまは、脂が落ちて細身になっているので塩焼きにしても脂がしたり落ちるほどではない。その為、さんまずしや丸干しの加工

が古くから作られている。地元では塩焼きの他に、刺身、煮付け、酢の物、竜田揚げ、魚すき、水炊きなどあらゆる料理にさんまを使う。佐藤春夫が「秋刀魚」の歌に“…さんま さん万 そが上に青きみかんのすを志たゝらせて さんまを食うは その男がふる里の習ひなり…”とうたっているようにどの料理にもよく蜜柑の酸味を使う。

中勢地区では、さんまご飯(カド飯)を作る。昔、山間部では、香良洲町から天秤棒を担いで塩さんまを売りに来て、尻尾を目玉に刺して丸くし、火箸に通して藁火で焼いて食べたと言う。

「さんまが出回ると按摩が引込む」

「秋のさんまはハラミ女に見せるな」

の諺のように、栄養に富んだ、安価な庶民の食材である。(文責：中山ひさ子)

参考文献

- 1) みえ熊野学研究会編集委員会：熊野の民族と祭り(2002年)
- 2) 熊野食文化を学ぶ会：くまの味(1996年)



しらうお

[白魚、鱈残魚、銀魚]

サケ目/シラウオ科 学名: *Salangichthys microdon*, *Salanx microdon* BLEEKER 英名: Shirauo, Japanese icefish

⇒ P12

三重県生産量: 1,580kg 月別生産量の多い月: 1月～3月

栄養成分

シラウオ生可食部100g当り

廃棄量	0	脂質	1.7g
水分	83.2g	糖質	0.1g
たんぱく質	13.6g	灰分	1.4g

三重県での食習・歴史

高級魚として知られるしらうお(白魚)は、汽水湖や大河川河口付近に生息する年魚で、産卵のため河川を遡上する。この魚と似たものにしろ(素魚)がいるが、これはハゼ科の魚で別の種類である。三重県で伊勢湾に住むしらうおはその湾奥部に多く、1月～3月頃木曾三川の河口域に遡上して産卵する。揖斐・長良川河口の漁場では「しらうお漁」が例年1月初旬に解禁となり、冬の風物詩ともなっている。以前は立春のころに漁が解禁されたため、「春告魚」とも呼ばれたが、最近では年々早まっている。この時期を狙って二隻一組で船引きする。桑名市の赤須賀漁協では4月末頃まで漁が続く。木曾三川河口付近はむかしから汽水漁が盛んで、しらうお漁も古くから行われてきた。『毛吹草

(1638年)』や『和漢三才図会(1717年)』にも伊勢国名産として鮎(しろうお、しろいお)が見える。白魚漁の中心桑名赤須賀では白魚を「しろ、しろうお」と呼び、白魚漁をする漁業者の集団を「しろなか」と称し、白魚を捕る舟を「しろぶね」と云った。

江戸時代のしらうおは、家康の頃から将軍家を象徴する魚として保護されてきた。毎年行われた白魚献納の行列は「大名行列を横切る事さえ許された」と伝えられる。当時しらうおは一筋二筋と数え、二十筋を市販単位にした。理由はともかく江戸においてしらうおが貴重視された様子が窺える。その江戸のしらうおも「江都の白魚は享保年間に勢州より取り寄せ給ひ品川に蒔かれしより始まり。以前より桑名侯白魚の献上あれば、勢州の名産たること著けしと云云」と述べられたものや「勢州桑名の産ヲ上品トス」などと諸文書類には書かれ、桑名産しらうおの透明優美な姿と淡泊上品な味わいがいかに珍重されたかを伝えている。

津藤堂藩においても家老中川藏人政寛が「昨冬已来桑名申遣置候鱈残魚到着直二小判形鉢二三籠入内々差上候所午後御悦被遊候由御移として浅草海苔三帖被下置早速慎六御礼二差出ス」と嘉永七年一月十六日の『中川藏人日記』に書き遺して、桑名のしらうおを珍

重視したことがわかる。

生きている時は、氷のように透明できらきら耀いているしらうおも、水から揚げると弱く、傷みやすい。桑名のものは魚体が大きくなってから捕るので、他の地方のものより大きくて味も良かった。

干しらうおや目刺しに加工する技術も早くから行われていた。江戸滞在の芭蕉が美濃大垣の俳人木因に宛てた書簡「元和二年三月二十日(1682年)」に「遠路貴墨、干白魚一箱被懸御意」と謝辞が述べられていて「干白魚」がみえる。目刺しを作る様子は『久波奈名所図会

下巻(1802年)』に描かれていて、蕨いっぱい目刺しが並べて干してあり、そこには「城東赤須賀にて製して上品なり年毎に関東へ御献上あり当所名産の一員なり」と説明されていて、蕨に並ぶ目刺しの量はこの当時の白魚の豊漁を物語っている。『勢桑見聞略志(1752年)』の頃は「値ハ百文二、三四升其値賤ト云ヘドモ上味ナリ」、と云われた白魚も「今八年ニヨレドモ其頃ヨリハ大ニ貴クナレリ」と『桑名志(1835年)』には述べられていて、この頃、いろいろな製品に加工された白魚が桑名の名産として他国へも送られるようになった様子を「冬分には白魚、蛤、雁鴨の類京都大阪へも日々送り登事多し」。

「この近浦ニテ製して四方に貨ル故ニ桑名府ノ名品トス」。「白魚の煮つけも遠方へ送られ、楽翁公時代の江戸藩邸で白魚の煮付けを肴に杯を傾けた」、と夫々の文書で述べられている。また、意外に思えるものは、「粟飯ヲモチ酢ニナス味美也」とか、「海苔ノ如ク数頭蕨ニ貼シテ乾晒シテ製ス」とあるが、小さいしらうおは「タタマイワシ」のような加工法を用いたのかとも考える。

このようにしらうおは、庶民から食通の粋人まで全ての人々の胃袋を満たしていた。

明治、大正、昭和初期にかけてもしらうお漁は盛んに行われた。『三重県水産図解(1880年)』によると、しらうおを捕る漁村は赤須賀の他に、南福崎、大島、富田一色、東富田村があって、『海で生きる赤須賀』にはしらうおの習性やしらうお漁のことが興味深く述べられている。

現在も、毎年1月5日から始まるしらうお漁は木曾三川河口の早春の風物詩として知られる。赤須賀漁港に水揚げされたしらうおは市内の料亭や時雨煮の業者に出荷されて、椀だね、酢の物、天ぷら、紅梅煮に調理加工される。何れも伝統的食材を用いた桑名名物であるが、高価なために庶民からは遠い存在になってしまった。昭和30年代から40年代には50トンから60トンあった漁獲量も近年は激減している。不漁については、干潟やヨシ原の減少、水質汚濁など、さまざまな要因

が重なってしらうおの産卵場所を減少させ、生育環境を著しく変化させてしまった事にある。

それでも、旬の時期になると、桑名市内の魚店にはしらうおが鮮魚として姿をみせる。新鮮なものを刺身で食べるのが最も美味しいと言うが、紅梅煮や卵とじにして旬の食材を楽しむ。忘れかけた日本の食文化の一端を見るようである。

2月になると地元の時雨店にも紅梅煮が出るが、贈答品に用いることが多い。津で育った人も紅梅煮を懐かしむ人は少なくない。昭和初期、店には大きな甕に山盛りのしらお(当時はその様に云ったようだ)と蛤の時雨煮が並んでいて量り売りされていた。現在ほどは高価でないで、お弁当のおかずや暖かいご飯の上に載せて食べると美味しかったけれど今は手が出せない、と嘆く年配の人もいる。

時代と共に食事や食習慣は変化して、動物や植物の食品材料は、大地や海からの恵みであることを忘れてしまった。水の源流御嶽山に向かって毎朝手を合わせた赤須賀の漁師たちの後姿と「大地は先祖から譲り受けたものではない。未来の子供達からの預かり物である。」と語り伝えるネイティブアメリカンの古い言葉が重なる。近年、山や森に植林して海を守ろうとする活動が人々の関心を寄せている。「月に向かって泳ぐ伊勢湾の白魚の群れ」⁵⁾、を見てみたいと願っている。

郷土料理・加工品のいろいろ

●紅梅煮(時雨煮)

桑名の郷土料理「紅梅煮」は、新鮮な材料を箆で小分けして洗い、煮立てた溜まり醤油でサッと煮る。紅梅煮の名は、しらうおは加熱すると白くなるが、溜まり醤油で煮るとほんのり赤みを帯びて紅梅を思わせる色合いとなる。梅の香りが漂う頃だけの味覚である。

江戸時代、しらうおの煮つけ(紅梅煮)は、保存品として江戸まで送られた記録がある。

●しらうおの水菜なべ

鍋に水を入れて火にかけ、ざっくり切った水菜を入れる。煮立ったら調味料の溜まり醤油と砂糖を加え濃い目に味付けしてからしらうおを入れ、熱いうちに食べる。しらうおからの出汁が美味しい水菜としらうおの鍋料理で、しらうおがよく取れた時代に舟の上で食べた漁師の料理。

●しらうおの刺身

捕れたてのしらうおに溜まり醤油、スダチ、ワサビを入れて、全体をかき混ぜて食べる。これも白魚がたくさん取れた頃の地元ならではの食しかたである。

●その他

卵とじ、天ぷら、酢の物、吸い物等がある。これらの料理は一般的な調理法による。以前は、しらうおの目刺しや缶詰があった。

コツ、ポイント、エピソードなど

しらうおは淡泊な味の小魚なので、素材の持ち味を生かして、薄味に仕上げるとよい。季節感を味わう料理である。

(文責：藪本治子)

参考文献

- 1) 食材魚貝大百科、128, 129, 平凡社(2000)
- 2) 鈴木 清、片岡照男:三重の海産魚類、52、鳥羽水族館(1997)
- 3) 毛吹草、166、岩波書店、(2000)
- 4) 和漢三才図会、904、
- 5) 平賀大蔵:海で生きる赤須賀、77, 85、赤須賀漁業協同組合、(1998)
- 6) 飲食事典、295、平凡社、(1996)
- 7) 甲子夜話、321、平凡社、(1980)
- 8) 近藤 李、平岡 潤:桑名市史 本編、380、桑名市教育委員会、(1959)
- 9) 中川蔵人政寛:中川蔵人日記、
- 10) 堀田吉雄、水谷新左衛門:蛤の話、81, 82、光出版、(1991)
- 11) 萩原恭男校注:芭蕉書簡集、29、岩波書店、(1976)
- 12) 長圓寺義道:久波奈名所図會(下)、5、久波奈古典籍刊行会、(1977)
- 13) 片山恒斎:桑名志(六)
- 14) 長圓寺義道:久波奈名所図會(中)、54、久波奈古典籍刊行会、(1977)
- 15) 安岡親毅:勢陽五鈴遺響、113、三重県郷土資料刊行会、(1975)
- 16) 不破義幹:桑名昔語、15、桑名宗社、(1976)
- 17) 里海「伊勢湾」を救え生きものたちからのSOS、11, 13, 14, 18、海の博物館(2002)
- 18) 川上行蔵、西村元三朗監修:日本料理由来事典上、561、同朋舎出版、(1990)
- 19) 海の博物館:三重県水産図解、169、光出版、(1984)

魚類

15

たい・まだい

[鯛] [真鯛]

⇒ P12

スズキ目/タイ科 ●学名:*Pagrus major, Chrysophrys major* ●英名:red sea bream snapper, red sea bream

[海面養殖] ●三重県生産量:9,513 t (全国の11.4%) ●全国生産量:83,096 t ●全国での順位:2位 ●月別生産量の多い月:5月

まだいの天然物は、三重県では5月上旬が時期で、これを「桜鯛」と呼び、1年を通して最も脂がのった旬の味覚とされる。大きい物では、7kg以上のものもある。桜鯛とは、水深50m程の瀬を中心に生活している成魚が、桜の咲く春の産卵期に、紀伊水道を通過して瀬戸内海に移動する時に捕獲されるため、関西で名付けられたと聞く。まだいは魚の王者で、色彩の赤色も姿形も優れているだけでなく、旬のものは味も最高である。このため、祝い事に欠かせられない魚である。

養殖たいは、三重県ではそれまでのぶりに変わって、平成元年(1989)以降は県内の養殖魚のトップに立ち、県別生産量でみても愛媛県に次いで全国第2位となった。まだい養殖は、70年代中頃を契機に衰退したぶり養殖に変わる特産品としての道をたどった。高級魚のたいだが、養殖物を天然物に近づかせたのは、80年代始め、生餌からペレット状餌に変わり、魚に餌を与える日数を減らし栄養調整することが出来るようになったことで、たいの余分な脂肪を少なくさせたことによる。しかも、天然物が1.5kgに育つのに4年を必要とするのに対し、養殖物は2年程で成長させることが出来る。

三重県のたいといえば、伊勢神宮にお供えする「干鯛(乾鯛)」が欠かせられない。これは「御幣鯛」とも呼ばれる。御幣とは、神に供える食べものとしての神饌という意味で付けられた名称である。神宮の三節祭に欠くことのできない神饌である。そしてこのたいは、愛知県南知多町の篠島で整えられる。

篠島の北側に「御料干鯛調整所」がある。篠島は、鎌倉時代は志摩国答志郡、室町時代は伊勢国度会郡に属していた。また、篠島の神明神、八王子社は、遷宮後の伊勢神宮内宮の東宝殿が社殿となる習わしという縁もある。何よりも古来伊勢湾の総称が「伊勢の海」で、その伊勢の海に浮かぶ伊勢の国の島の一つが篠島であった。

干鯛は、白装束の奉仕者が、岩場で鯛の腹を開き、潮洗いし、それを竹籠に入れて調整所に運び、1週間ほど塩漬けにしてから再び海岸で塩出し、これを広げて2日ほど天日で乾燥させて仕上げる。寸法や枚数は厳格に決められている。6月の月次祭には、1尺5寸物を28枚、1尺2寸物を50枚、7寸物を110枚。10月の神嘗祭と12月の月次祭は、中と小のたいをそれぞれ169

枚奉納する。

篠島から伊勢へ船で運ぶ奉納は、昭和5年(1930)に一端途絶えたそうだが、平成10年(1998)に復活された。以来、「太一御用」の旗や大漁旗を掲げた幾隻かの漁船で運ばれるようになった御幣鯛である。

上野市や阿山郡といった伊賀地方には、たい2匹を稲藁いねわらに縛った正月の飾り物として供える風習がある。これは、縁起物として、塩漬しほけたたいを掛けの魚としたもので、恵比寿えびす(「えべっさん」と発音)への飾り物である。暮れに玄関や神棚他各所にしめ縄を飾る。恵比寿を祀った神棚に、しめ縄とその下の部分にたい2

匹を対ついでにして藁わらをエラのところで通し、頭のところで縛った形にした飾りつけである。胴の部分の太くしたワラ細工で、この縛った物を「うま」と呼ぶ。家の財を守り、商売繁盛を願う信仰からきた正月の神棚に祀られた恵比寿様への飾り方の一つである。

料理

活き造り、刺し身、姿焼き、塩焼き、兜焼き、姿煮、兜煮、あら煮、鍋物、潮汁、たい飯、たい寿司、他。

(文責：大川吉崇)



ぼら

[鰯、鰯]

●出世魚で成長段階(大きさ)によって呼び名が変わる。

オボコ(5~8cmの稚魚)→イナッコ・スバシリ(10cmクラスの稚魚)→イナ(20cmクラス)→ボラ→トド(5kg位)

⇒P14

●歴史的呼び名:みょうぎち、なよし、伊勢鰯いせい

スズキ目/ボラ科 ●学名: *Mugil cephalus* ●英名: striped mullet, common mullet

●全国生産量:

●全国での順位: 2位

●三重県生産量: (三重県漁業地区別統計表による)

平成10年漁獲量 県計472t <内 伊勢湾地区 66t、志摩度会海区 247t、熊野灘海区 159t>

●漁協別漁獲量ベスト10: ①神前浦(54t) ②錦(43t) ③引本(42t) ④尾鷲(35t) ⑤相賀浦(33t) ⑥迫間浦(31t) ⑦阿曾浦(27t) ⑧伊曾島(22t) ⑨川越(18t) ⑩贄浦(16t)

●月別生産量の多い月(または旬): 伊勢湾内では季節による漁獲の大きな増減はなく、秋季にやや多くなる程度である。一方、熊野灘に面した地域では春と秋に明瞭な漁獲のピークがみられる。

栄養特性

脂ののった身には、ビタミンAが多く、皮にはナイアシン(ニコチン酸)という人間の細胞の組成に関与する物質も豊富である。このナイアシンは、ビタミンB群の一つで、ビタミンB1・B2・B6を過不足なくとっていれば、腸内細菌によってトリプトファンというアミノ酸から合成されるものである。逆に欠乏すると、皮膚や粘膜に障害が現れ、消化器の能力がダウンし、神経にも差し障りが出てくる。

三重県での食習・歴史

ぼらは、春はつつじの花や菜種の花が咲く頃、秋は木犀の花の咲く頃が旬である。ぼらを「みょうぎち」と呼ぶ地域もある。尾鷲では、つつじの花を「みょうぎち花」とも呼ぶようで、これと関連あるのかも知れない。また、南島町贄浦では春のぼらを「菜種ぼら」との呼び方もする。

南島町ではぼら寿司を作る。刺身状にしたものに塩をし、酢づけにして、旬の山菜とぼらの具を使ってちらしずしにする。南島町阿曾浦では、ぼらの押し寿司を作る。旬の時期には家族の日常的な食事となったり、仕事場では従業者の食事となる。

古老の話では、「私達の若い頃はぼらの旬になると毎日のようにぼらずしやぼらばっかしやった。それでもあきもせず、うまかった。」との思い出に通じるご馳走であった。ぼらは、寿司だけでなく、日常のおかずにも刺身やあら、塩焼き、フライや煮付け、干し魚など色々工夫されてきた。

三重県生活改善実行グループ連絡研究会発行の「わたしたちの村の行事と行事食」によると、北勢地方の桑名郡長島町や木曾崎町では部落の寄り合いや行事をしたときには、みんなでご飯を炊いて食べる楽しい習慣がある。これらの地域では、川に遡上して来たぼらを使った料理で、溝掃除や田の行事の出会いや、青年や消防の寄り合いのとき、昔は男の人だけでぼら雑炊を作った。今は、男だけで作ることは少なくなったと古老は話す。

ぼらは旬には沢山獲れるので、古老が最もうまいというのは、眼の上にかぶさるような半透明膜の視験が厚くなる厳寒期である。ことに寒ぼらが一番という。

ぼらの価格は、からすみの原料となる大きな卵巣をもった雌ぼらが一番高値となる。次いで食べて美味しい寒ぼらの順になる。

ぼらは群れで、暖かい沿岸域や汽水域(潮のさす淡水)を回遊する習性がある。上限水温は32℃、下限2℃といわれ、水温の高い稲田に稚魚がいたり、厳寒

期に海底でじっとしていたりする。棲息温度10~30℃、成長適水温20℃のため沿岸では黒く群れて行動するため比較的目につきやすい。ぼら漁の盛んな頃、個人や法人の網元ではなく、地下網^{じげあみ}という村の共同体でぼら漁はされていた。

魚見台や番小屋から、湾内の海面の変化に目を凝らし群れの大きさ・行く先など見極め、て捕獲のタイミングをつかむ見張り番を置いた。見張り番は、おめいたり(さげぶこと)、柴の小枝(旗のかわり)などをふり指揮し、役割分担された村人総出のぼら漁が行われていた。

江戸時代の三重県の地誌書『勢陽五鈴遺響』では、「(略) 諸物ニ伊勢ノ字ヲ冠シテ世俗ノ称スルハ古昔ヨリアリ」(略)「伊勢鯉 鯉魚ヲ云俗ニ名吉ト称ス其の色形鯉ニ似タルユヘニ爾云名吉ハ土佐日記ニなよしのかしらト記スヲ音ニテ唱タルナリ度会郡ノミニ限レリ」とある。また、度会郡のところで「(略) 此海浦八両山ノ湾ニ所在ノ地ニシテ寒月甚温ナリ故ニ海魚多ク会聚ス殊ニ鯉魚多シ地方ノ民漁スルニ罟網ヲ容テ獲ルコト巨万ナリ俗鯉桶ト云其海面ヲ網羅ヲ桶ノ如ク張テ捕ル故ナリ志州鳥羽浦モ然リ其舟装聚集軍戦ニ似タリ(略)」と記されている。また、江戸時代鳥羽藩ではぼらを藩が管理する重要産品となっていた。

インターネットを見てみると、静岡県伊東市富戸のぼら漁の始まりは、紀州の殿様が江戸の將軍様に出世魚といわれ、生きたまま威勢のいいぼらを献上するには紀州は遠すぎると、紀州からぼら師をつれてきて江戸に近い富戸でぼら漁を本格的にはじめ舟で江戸に運び献上したと記されていた。

伊勢神宮おかげ参りなど全国からの客の膳に、いな料理の刺身やあらい、煮付けや焼き物、和え物や蒸し物汁物などにして鯉によく似たうまい魚料理がふるまわれていたようである。

ぼらは「伊勢鯉」や「名吉」と呼ばれ成長とともに呼び名が変わり、元気よく飛び跳ねるイナの姿は威勢良く見えイナセという言葉の語源はイナにあるようである。祝ものの鯛が使えない時代は、祝い用魚となっていた。子どもの祝い、結婚式の祝い魚、新築の祝い魚などには欠かせないぼらでした。今でも神事の供え物、庖丁式・盤の魚・真魚箸神事などには無くてはならぬぼらである。

灘沿岸だけでなく、昭和30年代まで伊勢湾内の中勢以北にはぼら養魚場や養鰻場があり活況であった。中勢地方ではうなぎとともに養殖し、関西に出荷されてきた。

現在でも伊勢湾内の愛知県海部郡蟹江町に愛知鯉養殖漁業協同組合という名の漁協が残り、「いなまんじゅう」という郷土料理も残っている。「いなまんじゅう」は、

ぼらの腹を割かずに内臓を取り出し、地味噌にきのこや銀杏や根菜などの具を入れた固めの煮味噌を腹に詰めじっくりこんがり姿焼きするぼら料理である。

日常生活に密着して食べられていたぼらが四日市のコンビナートの排水の影響を受け石油臭いぼら・ぼらは石油臭い魚・安心できないと排除されだしたのは高度経済成長期の頃であった。その流れは、石油臭くない灘(熊野灘)産のぼらまでも食卓から排除されてしまった。また、高度経済成長期の頃から養殖ハマチや養殖鯛が生産され、養殖技術も高度化し小売店にいつも養殖のハマチや鯛、鯛が並び、祝い魚は鯛という感覚に変わり、ぼらは庶民の出世魚・祝い魚という感覚が薄らいでしまった。

ぼらの姿形は、頭は扁平な楕円、強靱な皮膚は大きな鱗で覆われ、背色は灰青色、腹は銀白色。ぼらの食性は付着珪藻類やプランクトンなどを砂泥とともに食べるため胃袋の一部にそろばん玉のような形の筋肉質の内臓があり鳥の砂肝のような働きをしている。一般に通称「ぼらのへそ・そろばん玉」と呼ばれ、一尾に一個しか取れない珍味である。

ぼら身は、からすみ製造に忙しくて食材にされないものもあり、食環境から見て、栄養価も高く、ぼら身が一番美味しく食べられる生産地域でもっと活用してほしい。家庭・学校・諸施設・病院など給食施設のあるところの献立に、また、白身の食材として研究開発されれば村おこしにも繋がるものと思われる。

郷土料理・加工品のいろいろ

- からすみ →P120参照
- ぼらの糠漬け(つつこみ)
- ぼらの薄切り南蛮醤油干し
- ぼらぞうすい →P194参照
- ぼらのうすづくり刺身 →P214参照

(文責：乾 尚美)

参考文献

- 1) みえ食文化研究会発行資料
- 2) インターネット愛知漁連ホームページ
- 3) インターネット静岡新聞・富戸ぼら漁物語
- 4) インターネット和歌山の漁業
- 5) インターネット旬の食材図鑑
- 6) インターネット三重県のホームページ
- 7) インターネット三重県漁連のホームページ
- 8) インターネット人工衛星NOAA画像
- 9) 三重県生活改善実行グループ連絡研究会発行「わたしたちの村の行事と行事食」
- 10) 中日新聞
- 11) 勢陽五鈴遺響

◎三重県生産量: 21,285 t (全国の8.5%) ◎全国生産量: 251,039 t ◎全国での順位: 6位

一般に〈まぐろ〉という言葉はマグロ属の魚類をさす。日本近海で見られるのは、くろまぐろ、きはだ、びんなが、めばち、こしながの5種類である。¹⁾

名の由来

- ①海で泳いでいるところを見ると、小山のような背が真黒になっている。だから、背黒・せぐろがまぐろになった。³⁾
- ②魚の目が黒々としていてから目黒と言った。めぐろがまぐろになった。³⁾
- ③ほんまぐろをシビと呼ぶのは、その肉が渋味もっているから。³⁾
- ④東北では一般にシビと呼ぶが、関西では本シビ・本まぐろというのは主に黄肌まぐろをいう。²⁾
- ⑤現在の東京ではシビ、キワダ・メジ・カジキなど、すべてまぐろと通称している。²⁾

栄養特性

たんぱく質、脂質、ビタミンに富み、IPA(イコサペンタエン酸)・DHA(ドコサヘキサエン酸)等も、魚介類の中では1、2を争うほど豊富で、動脈硬化を防ぐセレンというミネラル、肝臓の機能強化や血液中のコレステロールを低下させるといった薬理効果があるタウリンも多い。¹⁾

まぐろは不飽和脂肪なので海のチキンといわれ、特に、DHAは記憶力の向上や老化防止効果があるといわれる脂肪酸で、1980年代末に、英国の研究者が日本の子どもの知能の高さと魚食との関係に注目した。それがDHA人気の引き金になった。^{1) 4)}

生物学的特徴

まぐろは高速(時速60キロメートルぐらい)で大海原を泳ぐ。その能力は紡錘形の体と高い体温によるもので、まさに熱き血潮の高速魚。¹⁾

時速60キロで泳ぐまぐろの原動力と水銀が何か関係があるのではないかと一つの疑問になっている。³⁾

丸々と太って、体全体が小さな鱗に覆われ、体側に1本の測線が走っている。第1背びれと第2せびれが接近していること。速く泳ぐ為に、胸びれや背びれ等

の付属びれが小さく、背びれと臀びれは体のうしろの方に付いて水の抵抗を少なくしている。^{1) 4)}

適した水温にあわせいかやいわしなどの餌を求めて、外洋域を高速で大回遊するが、時期や成長段階によっては沿岸にかなり近づくことも多い。^{1) 4)}

外洋域ではカジキの仲間とともに食物連鎖の最上位に位置する肉食魚で、世界中の温帯～熱帯海域から7種類が知られ、全長1m～4m強も有る。^{1) 4)}

食習・歴史

- 最高級の刺身やすし種から庶民的な缶詰まで、まぐろとのつきあいは長く縄文時代の貝塚からも骨が発見されている。^{1) 10)}
- 江戸時代は庶民層の食べ物であったのが、客膳にも現れるようになったのは、天保(1830～44)以後からで、『寛保延享江府風俗誌』(寛保(1741～44)、延享(1744～48))に、「さつまいも・かぼちゃ・まぐろは甚だ下品にて、町人も表店住まいの者は食する事を恥じる躰なり」とある。^{2) 3) 10)}
- まぐろは〈シビ〉という名で呼ばれていたため、江戸時代の初期は、〈シビは死日に通じる縁起の悪い魚〉として武士の間で敬遠され、さんま、いわし、さめ、ふぐ等と並んでまぐろは徳川将軍が口にしない魚であった。¹⁾
- まぐろが武士にも食べられるようになるのは、田沼意次が老中になった時代(1769～1772)で、〈いと大なる竹籠に、しび二尾なり〉と田沼屋敷への贈答品リストにあがっていて、その頃から大名屋敷でもまぐろを受入れるようになった。^{1) 10)}
- 江戸中期(1800年頃)までは、まぐろはすしや刺身の材料にせず、塩づけで食べていた。「塩まぐろ 取り巻いている かかあたち」、「煮なさるか 焼きなさるか まぐろ売り」等と当時の川柳がある。^{3) 9) 10)}
- 醤油漬けになる前は、塩まぐろで、塩まぐろは魚を三枚におろして皮に包丁を入れ、塩をたっぷりすり込んだもので江戸庶民の栄養補給源であったが、最下級品と見なされていた。^{2) 3)}
- まぐろを普通に食べるようになったのは、江戸後期からで定置網の普及で安価で大量に市中に出回り、塩まぐろが主流だったのが、生身を醤油漬けにすることで保存性を高め、臭いを抑えた「ツケ」が生ま

れてから。1) 2) 3)

- 醤油漬は安政年間(1854~60)に近海でまぐろの大漁があって安値になり、目先のきくすし屋が大量に仕入れて醤油漬けにしてすしネタにしたことから始まった。しかしこのまぐろも赤身でトロは赤身より安物であった。1) 3) 10)
- 明治中期まで、すしには、醤油漬けのまぐろを使っていた。3)
- 大正時代は、トロは脂肪が多く、しつこい下品な味とされて、背の方が上品で味も良いとされ、太平洋戦争前まではまぐろは高級すしネタとは見なされなかった。4) 10)
- 昭和30年(1955)頃の冷凍はマイナス20度~マイナス30度なので、まぐろを解凍すると身が黒ずんでしまい、解凍したときま味が流れ出してしまふ。昭和30年(1955)以降、船内冷凍がマイナス50度以下でおこなえる急速冷凍が開発されてまぐろがおいしく食べられるようになった。4)
- トロがうまいと喜ばれるようになるのは、第2次大戦後で、食生活が脂肪の多いものになってからトロがうまいといわれるようになった。4) 10)
- 今日では、本まぐろやみなみまぐろは最高級魚で、トロと呼ばれる脂身は刺身一切れ、にぎり一個で数千円になることもある。4)
- 平成13年1月5日、築地市場の初セリは、青森県大間産の延縄もの、一本2,020万円(キログラム当たり10万円、202キログラムのまぐろ)の値が付いた。10)

三重県での食習・歴史

1. 三重県の鮪漁について 8)

- (1) 鮪漁業がおこなわれていた漁村名は、紀伊国の木本浦、古泊浦、三木浦、甫母浦、二木島浦、遊木浦、長島浦、矢口浦、須賀利浦。志摩国の坂手村、片田村、畔名村。
- (2) 須賀利浦の鮪漁の様子
 - 須賀利浦は、東南向きに面した湾港で湾口が狭く風浪の思いが少ないから諸船碇泊するのに良い。海底は軟らかい砂で深く浪は静かで三十尋に及ぶ。
 - 漁期は12月から3月迄が良季とするが夏秋でも捕獲する。*
 - まぐろは外洋より沿岸近くに寄るが湾内に止まるものではないので、時季になると沿岸の山上に見張り小屋を設け、見張る。
 - まぐろが寄りつくや法螺貝で次々と村民に知らせ、1艘に17人乗りの網船2艘と8~9人乗りの大楯

船を漁場に漕ぎだし、初め楯切網を張りなおその中に1網たれ下げ二重に網をかける。

- 見張りが山上から菅笠で魚の進退の方向を知らせると、網船はこれを見て網を使用し終わったら内に採網を入れて海岸に向けて半円形に掛け廻す。この時、各船4人乗の手船12~13艘は網口でオダボ(6尺余りの丸太に縄つけたもの)を投げ海面を叩いて魚の出るのを防ぐ。
 - 5人乗りの起船が1艘、海岸に回り網を起こし、更に船頭1人水子4人乗りの浮木船1艘が採網の中央に付いて網の具合を指揮をする。
 - 網船は矢縄と浮木縄を繰り上げて魚を中央の網にまとめたら、網船2艘、浮木船1艘、手船10艘余りが鮪の尾間を左右の手に2匹ずつ捕まえ各船に収める。
 - 大魚で1人力では無理な時は、漁夫自ら網に飛入り縄を掛け数人で引上げる。
 - これは千尾以上の時だが、千尾以下の時は小網を使うが方法は同じ。
- (3) 鮪脯の製造法
 - 生鮮なまぐろ(シビ)を大鹽シビに入れ水を注ぎよく洗う。
 - まな板に載せ包丁で頭を断ち、腹部をとって再び水で洗い切台の上に移し包丁で四節に切割る。
 - 骨をとって脊脯と腹脯とを区分し蒸甑シビへ並べ沸騰する大釜の上に7、8枚づつ重ねてよく蒸して、中、下より1枚づつ抜き取り、更に上段に1枚を重ね次々と取り替え、全て蒸し終わったら、風に晒しよく冷ます。
 - 1枚1枚手で小骨を抜き去り、これを洗い蒸籠(底に竹の簀の子を張ったもの)へ並べ3、4枚づつ重ね爐の上に据え焙り焼く。乾いたのを見計い、下ろし翌朝まで冷まし小骨を抜き、肉に疵損の所等あれば同肉で摺り合せ補填し又蒸籠に入れて3、4枚づつ重ね爐火に炎ること8、9回。
 - その後4、5日間乾燥し、2、3日棚(高さ6尺にし2段或いは3段に床を張ったもの)に並べて4、5日程日干し、暖みがある内に棕櫚束子シビで磨いて棚に並べて置く。
 - 4、5日で僅かに黴がつくので晴天に乾し、また棕櫚束子で磨く。おおよそ8、9回これをし、桶に詰め貯えておく。
 - 鯉節に比べれば味は落ちるが値段が安いので近隣、僻村において希望がある。
 - (4) 塩藏鮪
 - 夏頃の生肉を維持し難い時期と特別に大漁の時に造る。

- 造り方は、生肉の魚を冷水にて洗い、脊より切り開き魚の大小により数片に割り塩を施す。
- その後、桶に詰め、塩俵を覆し石で重しに掛け、塩汁上がったら適度とし、その汁を棄ててなお塩を散布する。近くは伊勢国、伊賀国、遠くは濃信諸国へ送る。

2. 南勢町相賀浦に伝わる秋祭りの行事

- 体調 2 mもあるまぐろ二匹は白木の板の上に載せられ神に供え、その年の豊漁を感謝する祭で11月15日、大賀神社の境内で行われる。^{5) 11)}
- 神に供えられたあと、村役人が検分して、味は上々大漁うたがいなし、と大声で宣言し、細く切って酒の肴として村中の人々に配られる。^{5) 11)}
- 祭りに先立ち前日の14日に宵祭りがある。湯立て神事という潔斎行事で、潮水を釜で煮立てて笹に湯をつけて参拝人に振りかける。以前は祭り一切を取り仕切る頭屋の板の間で行ったが、今は社の中で行われる。^{5) 11)}
- まぐろは約 2 か月塩蔵されたもので、沖で獲ってきたまぐろの腹わたを抜き取り、腹を切らないようエラのところから刃物を突き刺し、3枚におろすような手加減で身と骨をはがす。^{5) 11)}
- 魚の体は、外観上はそのままの形を保つ必要があるから、出刃包丁の使い方に熟練がいる。^{5) 11)}
- その切り目に、まんべんなく、十分な量の塩を、手でつかんで魚の体内に送り込む。この量が少なく、魚全体に行き渡らないと、塩蔵のなかで腐ってしまって、祭りの時の使い物にならない。^{5) 11)}
- この神饌の特徴は開きのように外側から刃物で切り開かないこと。^{5) 11)}
- 塩蔵されたまぐろ二匹は背と背を合わせ、新わらでなわれた太い綱でしめ縄のように飾りつけられて、白木の上に載る。^{5) 11)}
- 昔は相賀浦の沖へ近づいてきたのを、突きん棒という漁法で捕獲して神饌にしたが、昨今は、地区の遠洋漁業の船主から寄贈される。焼津の市場に水揚げされたのを船主が買って陸送するとき。年によっては石巻の漁港から運んだこともあった。¹¹⁾
- 俎板の上に載せて供えられるから、これを盤(バン)の魚と言ひ、祭り自体を盤の魚と言う人もいる。¹¹⁾

3. 鮪シビの供養碑

(1) 支毘大命神碑

【所在地】度会郡南島町奈屋浦照泉寺境内 二基
 慶応元年(1865)幕末の社会不安と凶作が重なり米価が高騰し、同3年になると更に暴騰し、金壹両で

米八升の様であった。漁業も振るわず村民の生活は大変厳しく、悲惨な様であった。そんなとき慶応3年3月3日、奈屋浦にシビの大群が押し寄せ、大漁は3月3日から11日まで続き、その時の頭数およそ三千余、その価金六千両余り、莫大な収益を得た村は貧困からにわかには豊かな生活ができるようになり、村民はまぐろに感謝し、霊の冥福を祈念するため「支毘大命神」をまつり、供養塔を慶応4年に建立した。又明治13年にも大漁があったので建立した。⁶⁾

(2) 海山町矢口浦の鮪の供養塔

矢口浦の浜中藤兵衛家はまぐろの恩恵で家産を復興することができたとし、天保4年7月三代藤兵衛は、矢口浦善光寺山門外に「法華塔」を建立し、まぐろへの感謝とまぐろの霊の冥福を祈った。⁷⁾

4. 度会郡南島町奈屋浦の鮪の記録

●慶応三年三月「鮪代村々分書抜帳」によれば

捕獲期間	三月三日から三月一日まで
捕獲数	三、六一三本
代価	八、八二五両余
神前浦の網、船の応援代	二、六八九両余
浜方商人	阿曾、賛、槌柄、長島、船越、波切

●明治一三年の記録では

捕獲期間	一月三〇日から二月八日まで
捕獲数	一、七〇七本
代価	一万六、七六三円二八銭
最高価格は一本一〇円三五銭、最低六円三一銭、目まわりは平均二五貫七〇〇匁。	⁶⁾

●南島町 浅井正道氏(平成15年10月初)

まぐろを湾内に閉じこめ生け捕りし、生のまま運んだ。八丁櫓の船には奈屋浦の役人が1人づつ乗り込んで行った。伊勢の河崎へも熱田にも運んだ。八丁櫓の船は沖で黒潮に乗ったらあつという間に熱田に着く。

浜方商人を呼んで入札をするときは接待をした。シビは1尾=25貫=100kgで、大=3両、小=2両で売った。

奈屋浦は400年ほど前、和歌山県田辺江川浦から67軒が移住して拓いた浦である。従って今も熊野水軍の血が脈々と流れている。漁業・海運業で全国各地へこの奈屋浦の人が散って行った。そしてそこはみな奈屋という名を付けている。

5. 塩シビの聞き取り(紀宝町 荒巻光代氏)

▷平成15年10月

熊野市、御浜町、紀和町の方々4名(60代~80代)

- 昔は、シビそのものが贅沢品(冠婚葬祭、行事の時に

しか出されなかった)ということで手に入れば、ほとんど刺身にして食べました。【全域】

- 沢山手に入れば、酢で締め和え物や混ぜご飯(寿司)の具にして食べました。【全域】
- 大正～昭和初期に、山間部では沢山手に入ったとき、薄塩を降っておくと2、3日持ちがするのでそれを酢に浸してお刺身代りに食べたようで、年輩の方の中には懐かしさもあって、今もそのようにして食べる方もおられます。【80代の方】
- 冷蔵、冷凍設備が充実していない昔、山間部へ魚商にいくとき(振り売りに行くという)シビに塩をして売りにっていた。親御さんが行商をしていた。【60代の方】
- 今は、鯖類はむしろ勝浦(和歌山県)が中心。御浜町阿田和の大敷き網で以前は豊漁の時もあったようですが、大方は、刺身や照焼き、なますの具にして食べます。
- 塩をすることはほとんどありません。塩したものは焼いても美味しくないと。

6. 塩シビ

▷熊野市 山口忠良氏

今でも頼まれると塩シビをつくります(現在でも味をなつかしむ人に魚店で塩シビをつくってくれます)。

作り方

- ①シビの切り身に3cm間隔に切り込みを入れる。
- ②そこに塩をして、全体にも塩をする。
- ③家に持ち帰って刺身として切り食する。
- ④残った場合は翌日、酢のもの、ぬたにして食する。

※切り身に塩をして山間部に行商に行くのが始まり、切り身の腐敗を防ぐためにしたもの。

7. 鯖の郷土料理の聞き取り

▷平成15年10月7日 尾鷲市 岩田昭人氏・桑原慶子氏

- この辺でシビ(鯖)と言えばびんながのこと。
- 塩シビは熊野の山間部で食べていた。主としてびんながが使われたものと思われる。しかし、刺身として結構おいしいので、この辺(尾鷲)では塩シビは食べない。
- 塩シビは冷蔵庫の発達とともに廃れた。今日ではとんとお目にかかれぬ。しかしその味を懐かしむ人も多い。
- なますにピンナガを使う……人参、大根などのなますにシビを使う。
- こねずしにシビを使う……(すしのこととして使う)椎茸、人参、ごぼう、季節のもの(春ならグリーンピースなど)味付けして煮しておく。シビは短冊にしてこまかく(1cm×1cm)にして酢につける。
- 米1升に対して酢1合、塩20kg(小スプーン1)、砂糖250g～350gを入れるところもある。
- 釜からご飯を半切りに移し、すし酢を入れ、シビを入れる。そうするとシビが熱いご飯で煮えることになる(ダシが出ることになる)。シビが煮えたら具を入れる。
- すしのこは白身の魚なら何でもよいが、シビを使うことが多い。
- この辺ではシビは煮ると身が固くなるので、あまり煮ては食べない。
- 内臓は漁師さんの特権であった。尾鷲地方では、しばらく前までは、スナックで内臓のたいたもの(煮たもの)をツマミに出していたところもあった。
- まぐろはほとんどがすし屋と料理屋で使われ、唯一びんながが庶民の鯖として手軽に食べられている。

くろまぐろ [黒鯖]

●学名: *Thunnus thynnus*, *Thunnus thynnus orientalis* ●英名: bluefin tuna ●別名: ホンマグロ、シビ、シビマグロ、マグロ、メジ、ヨコワ(幼魚) 1)

●三重県生産量: 959 t (全国の8.87%) ●全国生産量: 10,812 t ●全国での順位: 4位

特徴

まぐろの中のまぐろ。ほんまぐろとも呼ばれる。胸びれが短いのが特徴。全長4m以上に達する個体もいるが、ふつうは1～2mまで。1)

名の由来

体色の黒いことから(真黒)と呼ばれたとか、小型魚の呼称(目黒)が転訛したもの。1) 3)

食旬

しびまぐろ(くろまぐろ)が最高にうまいのは12月～1月10日頃まで。1) 2) 3)

夏は小型のメジ・ヨコワ(幼魚)方が好まれる。1) 旬は脂肪がもつもの冬。赤身は春先の方がさっぱりとした味が楽しめる。1)

料理(郷土料理を含む)のいろいろ

まぐろの仲間ではもっとも美味とされて高価、特に

脂ののった腹身の〈とろ〉は最高級のすし種。マグロ類中で最も赤身が濃く、脂肪分も多い。¹⁾

腹身は部位や脂ののりぐあいで〈大とろ〉〈中とろ〉に分けられる。¹⁾

中背肉はスプーンなどでこそげ取り(中おち)としてすし種や丼にする。筋や血合いは角煮やねぎま鍋で利用される。塩焼き、照り焼き、つけ焼き、山かけ、酢

味噌和え、しゃぶしゃぶ、みそ汁など、洋風ではマリネ、フライ、ムニエル、スープなど。^{1) 2)}

くろまぐろの肉は濃い赤色ですしにした時どんなに薄く切っても下の飯がすけて見えることはない。⁴⁾

尾鷲魚市場でもくろまぐろは滅多にお目にかかれないう。水揚げされたら築地送りになる。もちろん刺身、握りずし、鉄火丼もうまい。

きはだ [黄肌、黄鰭]

◎学名: *Thunnus albacares*, *Neothunnus albacora* ◎英名: yellowfin tuna

◎別名: キハダマグロ、キワダ、ヒレナガ、キメジ(幼魚)、イトシビ、キンピレ、シビ、バシ、ハツ、ホンバツ、マシビ、チュウナガシビ ¹⁾

◎三重県生産量: 7,793 t (全国の7.6%) ◎全国生産量: 102,096 t ◎全国での順位: 5位

特徴¹⁾

背びれ・腹びれがぐーんと長く色は黄色³⁾。若魚は、体側の腹側に白い点列がある。全長2m、体重200kgに達する。

名の由来¹⁾

かつて〈ひれ(鰭)〉を〈はた(旗)〉と称したことから、きはたーきはだと呼ばれるようになった。

食旬^{1) 3)}

梅雨があがるときはだが美味しくなる。7月の魚の王座。7月の末～8月が最もおいしい。まさに夏の魚。

料理(郷土料理を含む)のいろいろ

きはだの肉はピンクで甘味があり、あっさりしているので名古屋から西日本で好まれ、まぐろの少ない夏場は刺身にして人気が高い。^{1) 4)}

刺身やすし種に向き、山かけ、酢味噌和え、角煮、佃煮などで食べられる。またツナ缶や魚肉ソーセージの原料になる。¹⁾

尾鷲魚市場で水揚げされたきはだを魚屋さんは太物は尾の部分を取り取り、その身を指で脂の乗り具合、色をチェックし品定めをする。刺身にかざる。

津地方でも夏場シビの刺身と称しているのがほとんどきはだ。

びんなが [鬚長]

◎学名: *Tbunnus alalunga* ◎英名: longfinned tuna, Albacore ◎別名: トンボ、ピンチョウ、カンタロウ、ヒレナガ、シビ、トンボシビ、ハニシビ ¹⁾

◎三重県生産量: 11,708 t (全国の16.8%) ◎全国生産量: 69,803 t ◎全国での順位: 1位

特徴

成魚では胸びれが非常に長く、第2背びれの後方にある小離鰭にまで達するが、幼魚では胸びれは短く第2背びれまで達しない。尾びれは黒く、後端が白く縁取られている。全長1m以上、体重40kgになるが、ふつうは50cmくらいの小型の鰯。¹⁾

びんながは全世界の暖海に分布する。日本ではおもに東北以南に分布する。^{1) 3)}

名の由来

胸びれが非常に長く日本髪を結ったときの鬚のほつれを思わせる。この長い胸びれを鬚髪に見立てて和名がついた。^{1) 3)}

食旬

秋口から春先にかけておいしい。

料理(郷土料理を含む)のいろいろ

肉身は淡いピンク色で、白に近い桃色。蒲鉾にする。³⁾ 熱を通すと肉身が白くなり風味も鶏肉のようになるので〈シーチキン〉の名称で油漬の缶詰に加工され欧米に輸出される。^{1) 3)}

サラダやサンドイッチの具材など、洋風の総菜に使われることが多い。肉は白いのて刺身やすしにはむかない。^{1) 4)}

一部は生節なまふしに加工される。¹⁾

びんながを尾鷲地方ではトンボと呼ぶ。胸ビレを左右に広げて泳いでいるさまがトンボに似ているからこの名がついた。鰯類としては小型だが尾鷲沖でよくとれ、脂が少ないため味は落ちるが、安価なため茶の間や居酒屋でよく出される。

津地方でシビの刺身といえば大抵びんなが。味は淡泊だがさっぱりしているので人気がある。

めばち [目録]

●学名: *Thunnus obesus*, *Parathunnus sibi* ●英名: bigeye tuna ●別名: バチ、ダルマ、ダルマシビ、メフト、シビ、ソマガツオ、ヒラシビ、メツバ¹⁾

●三重県生産量: 3,858 t (全国の4.3%) ●全国生産量: 90,079 t ●全国での順位: 8位

特徴¹⁾

その名のとおりに目が大きく体はずんぐりと太って背側の青黒さと腹側の白さが際だっている。胸びれは長いが第2背びれとしりびれがきはだのように伸びることはない。全長2m、体重200kgを越す個体もいるが、ふつうは1mほど。

名の由来³⁾

めばちは眼撥で、目玉の大きいことからの名である。

食旬^{2) 3)}

6月に入るとうまくなるのがめばちまぐろ。梅雨時だけ非常にうまい。

入梅になるとすし屋で、「バチがうまいよ」というが、場違いのまぐろと思う客もあるが、めばちまぐろを略して呼んだものである。

料理(郷土料理を含む)のいろいろ

くろまぐろとみなみまぐろに次いで美味とされ、刺身やすし種として利用される。¹⁾

西日本ではきはだが人気があるのに対し、東日本ではめばちが好のまれている。¹⁾

中骨肉や尾肉は〈中おち〉としてネギを添えて賞味される。¹⁾

尾鷲地方ではめばち単にバチと呼ぶ。小型のものはダルマと言い、刺身やすしにする。

こしなが [腰長]

●学名: *Tunnus tonggol* ●英名: longtail tuna ●別名: シロシビ、セイヨウシビ、トンガリ、ピンツケ、コシビ¹⁾

特徴

背びれが長いことはきはだに似るが、第2背びれとしりびれは長く伸張しない。名前の由来になったように尾部がやや長い。まぐろの仲間では最も小型。最大

全長1m、ふつうは60cmくらい。¹⁾

日本の市場にはまれに揚がる程度。市場に揚がったものは、小型のきはだと区別されずに扱われる。きはだと同様に利用される。¹⁾

(文責: 増井紀子、上山久子)

参考文献

- 1) 下中直人: 食材魚貝大百科第4巻、96~105、平凡社、東京都目黒区碑文谷5-16-19、2000年
- 2) 本山萩舟: 飲食事典全一巻、361~362、平凡社、東京都目黒区碑文谷5-16-19、1958年12月25日初版第1刷発行、1996年12月10日初版第25刷発行
- 3) 編者: 清水桂一、たべもの語源辞典、268~271、株式会社東京堂出版、東京都千代田区神田錦町三ノ七、昭和55年7月15日初版発行、昭和55年10月9日再版発行
- 4) 中村幸昭: “海の幸”と健康法、5~6、株式会社につかん書房、東京都千代田区九段北一の八の十、昭和58年5月15日第一刷発行、昭和61年2月10日第六刷発行
- 5) 川口祐二: 魚に寄せる日々、111~113、光出版印刷(株)、三重県松阪市久保町1885-1、1989年5月25日発行
- 6) 南島町史 221、845~846、編集担当 南島町史編集委員会、事務担当 南島町教育委員会事務局、編集発行 南島町、三重県度会郡南島町神前浦15番地、昭和60年3月20日印刷、昭和60年4月1日発行、印刷 株式会社きょうせい、本社営業所東京都新宿区西五軒町五二番地、東海支社名古屋市中区丸の内2-6-19
- 7) 海山町史全巻、289~293、編集発行 三重県北牟婁郡海山町相賀 海山町役場、発行日 昭和59年8月1日、印刷 度会郡小俣町湯田 株式会社絵画印刷
- 8) 財団法人東海水産科学協会・海の博物館、合冊 三重県水産図解、三重県鳥羽1-23-11、発行日 1984年9月20日、水産図解巻之一 総目録 魚類之部 巻之一 鯖魚 附塩蔵并鯖脯より 5、34~35、39~40
- 9) 渡辺信一郎: 江戸川柳飲食事典、80~82、株式会社東京堂出版、東京都千代田区神田錦町3-7、1996年
- 10) <http://www2s.biglobe.ne.jp/kurisan/koramu/magro-bunnka.htm> マグロの食文化、1~3、平成13(2003)年10月
- 11) 川口祐二: 海辺の歳時記、46~50、発行所/嶺北斗出版 東京都千代田区神田神保町1-8 第2野口ビル、1999年4月15日 初版第1刷発行

生物学的特徴

体の後ろ半分を切り落としたようなその奇妙な体形は一度目にしたら忘れられないほど印象的で、他に類似するものがない。真の尾びれはなく、尾びれのように見えるひれは(舵びれ)と呼ばれるまんぼう類に独特なもの。実は背びれとしりびれの後部が上下でつながったものである。

ほぼ世界中の温帯から亜熱帯に分布する3属3種が知られ、日本にはその3種ともが分布する。日本では北海道以南の各地で見られる。全長3mと、きわめて大型になるが、皮が厚いため、肉量はさほど多くはない。学名のMolaは石臼を意味し、英名sunfish(太陽魚)やheadfish(頭魚)もそのユニークな体形に由来する。水族館で高い人気を誇る。

定置網で漁獲される程度で、専門漁はなく、晩春から夏に獲れることが多い¹⁾。大きいものではたたみ半畳位の大きさなので、まんぼうは船上や漁港で解体され、一般には全体像をみることは少ない。腸は塩蔵されたりする。身は切り身にされ、湯引きや味噌漬けなどで店頭に並ぶ。

三重県での食習・歴史

三重県北牟婁郡紀伊長島町は、町の魚がまんぼうである。まんぼうは本来、漁師さん達の食べ物だが、東紀州ではポピュラーな食用魚で、水分の多い身は薄いピンク色で見た目は鶏のささみの様。そのまま肝を加えて煮つける肝和えや、刺身、すきやき風、さっと湯通しして酢味噌で食べる。肉は白身でやわらかく、淡泊なので、刺身を醤油やからし醤油、酢味噌で賞味する。酢味噌でなくコクのある肝で和えてもおいしい。身を陶板でさっと焼いてポン酢で、しゃぶしゃぶ風に食べる。特に、東紀州地方で好まれるのは、干物。食感はミノに近く、独特の歯ごたえがある。みりん干し、塩干し、どちらにしてもうまい。

この地方では、まんぼうはぶりなどを狙う定置網で漁獲されるため、水揚げは冬場が多い。鮮度が落ちたものは身の生臭みが強くなるためか、多くの場合、地で消費される。

三重県尾鷲市の三木浦では、まんぼうを捕るときは、カシキ(炊事係り)がシャモジを持って招くと良いといわれた。また、カシキが鍋の蓋を取っておいても、まんぼうが捕れるという。三重県南島町の柄浦でも、ま

んぼうは、かつおが「万本捕れる」と言って、とにかく捕った。そのキモ(心臓)を取っておき、浦に帰ると、カシキ(炊事係り)がそれを氏神様に上げ、「ツヨ!万本授かるように!」と言って拝んだという。^{3) 2)}

◆マンボウの郷土料理について聞き取りを行った。

▷平成15年10月7日 尾鷲市 岩田昭人氏・桑原慶子氏

- この辺りでは、まんぼうは刺身やすき焼き風にして食べる。
- 普通は身を湯がいて酢味噌にする。まんぼうは水分が多いので湯がく。
- まんぼうの腸をこの辺では「百尋」という。それを干物にする。(塩、みりん両方です)
- 塩して焼いてまんぼうの串にすることもある。
- まんぼうのシャブシャブ……生のまんぼうの身を洗ってシャブシャブにしてポン酢で食べる。
- なまのこわたを塩コショウしてバター焼きにもする。

◆尾鷲市 岩田昭人氏(平成13年12月6日)

このところ、尾鷲魚市場はまんぼうの入荷で賑わっている。まんぼうは市場に入荷するときは、すでに解体され、身とキモ、それに百尋と呼ばれる腸(この地域ではこわたと言う)に分けて並べられる。刺身もいけるが、さっと湯通しして、酢味噌で食べると旨い。すき焼き風に炊くという方法もある。こわたは好んで干物にする。みりん干しでも塩干しでもどちらでも旨い。独特の歯ごたえがある。珍味である。

紀伊長島町のある民宿では、このまんぼう料理を売り物にして人気を博している。身・キモ・こわた・ゼラチンなどさまざまな部分を、いろんな料理として食べさせてくれる。

(文責：上山久子、増井紀子)

■参考文献

- 1) 下中直人：食材魚貝大百科第4巻海藻類+魚類+海獣類、150、平凡社、東京都目黒区碑文谷5-16-19、2000年
- 2) 企画・発行：東紀州地域活性化事業推進協議会、編集：伊勢文化舎、みえ東紀州の食卓～旬の味と風土を訪ねて、東紀州地域活性化事業推進協議会紀北事務所 三重県尾鷲市坂場西111、紀南事務所 三重県熊野市井戸町371、発売元：(有)伊勢文化舎、伊勢市神田久志本町1474-3、2002年
- 3) 川島秀一：漁 伝承、198～199、財団法人法政大学出版局、東京都千代田区九段北3-2-7、2003年



やがら [矢柄]

●英名: smooth flute mouth, Trumpet fish, cornet fish
トゲウオ目/ヤガラ科 ●学名: *Fistularia commersonii* RÜPPELL, *Fistularia Petimba* LACEPEDE (アカヤガラ), *Fistulariidae*

赤やがらと青やがらがいるが、食用は赤やがらである。体は縦に扁し、口の尖った“さより”を大きくした魚に見える。吻(くちばし状の所)が管状に長く、体長の4分の1を占め、その横断面は六角形、背面の2隆起線の前半は相接近している。吻は腎臓の葉に用いられるという。うろこはなく、体表に小さいとげがあり、触れると粗雑である。尾びれ中央の2軟条は糸状にのび、全長1.5mにもなる。小魚などにそっと近づき、吸い込んでしまうと言う。本州中部以南からインド洋西部、オーストラリア、北米太平洋にかけて温帯に広く分布している。長崎沖や五島列島などの外海に置かれている定置網にまとまった数がかかることがあるなど沖合のやや深みに住み、2月頃浮性卵を産む。

どんなに美味しい魚でも、まとまった数が採れなければ市場に入らないが、東京の築地市場では、ほとんど毎日入荷するが数は非常に少ない。刺し身、焼き物、椀種とどんな食べ方をしても上品でしかも濃い旨みがあるが、スーパーや魚屋ではめったにお目にかかれな、あこがれの魚である。

三重県での食習・歴史

津では阿漕平治の伝説との関連で有名である。あくどい行為に対し、「そいつはあまりにあこぎな為され様」などというが、その語源になっているのがこの阿漕平治の物語である。また謡曲「阿漕」などで一般に有名になったが、阿漕平治の物語には諸説があり、そのいくつかがまじりあって今日に伝承されているようで、それらの中から主なものをあげる。

a 上宮寺の伝説

平治は阿漕村(津市岩田川の河口一帯をいい、その海岸線を阿漕浦という)の漁師であったが、母が病気にかかり、その病には「やがら」が特効薬と聞いた。しかし阿漕浦はやがらの禁猟の神宮御贄所。止むなくこっそり夜に網を入れていたが、ついに見つかり捕らわれ罾巻きにされて海に沈められてしまった。ところがその後、近隣で網打つ音がたえまなく聞こえるようになり、悪い病気もやはり、人々が恐れていた。その頃上宮寺僧侶、西信律師の枕辺に平治の霊が表れ、「母の病を治そうとしたのに却って母より先に死んでしまった。その罪が消えずに天に帰れない」と言ったため、経を小石に記して海に投げ入れると網打つ音が鎮まったという。

b 真教寺阿古木の説

平治は丹州、天田郡の城主、山吹将監高信の家臣で村田勘由之助行春という武士であったが、城主が家臣の謀反で殺されたので姫を助けて安濃津まで逃れてきた。彼は名を平治とあらため後に夫婦となって、生活の糧に禁漁の浜で、夜な夜な網を打っていたが、度重なれば人の知るところとなり、ついに捕らわれ名を白状させようとしたが、我は阿漕平治なりと言い張ったため、ついに罾巻きにされ、浜に埋められ榎を植えてその記としたという。

c 安古木草紙の説

伊勢に任じられた平氏の家臣平貞光は神宮の贄所で網を引かせたが、神宮奉行が「ここは昔より贄の浦にて、みだりに網を入れてはならん」と言い、これが平次盛の耳に入り、「ここは我が任の国なり」ということで、ついに戦となった。平次盛は、戦に破れ海に沈められてしまったが、その後次盛の霊がさまよい出たので、僧がほこらを立てその霊をなぐさめたという。

d 浄瑠璃「勢州阿漕浦鈴鹿合戦」

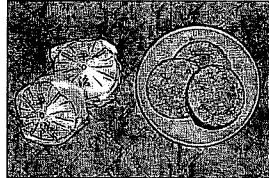
昔、將軍坂上田村麿の家臣平治清房なるものが、鈴鹿合戦に負け、阿漕浦に世を忍んで住んでいた。彼は平治の母と妻子の4人暮らしてであった。ところが母が難病をわずらい、「やがら」が特効薬であると知り、贄所へ網を入れたが「やがら」は取れず、美しい名剣が網にかかってきた。見ると由緒正しき剣。家に帰った平治に、一部始終を見ていた番人の治郎蔵がやってきて、その剣をよこせと子供を捕らえ威した。平治は剣の由来と平治の素性を明かすと、なんと治郎蔵の父は平治の父の元家臣であった。だが平治が忘れた笠により、代官所の知るところとなり平治が捕らわれようとする、治郎蔵「真犯人はこの治郎蔵」と言ったが、「平治の笠が証拠」と代官、「いやこの笠は平瓦の平と治郎蔵の治を並べかいたもの」といいはり、治郎蔵は平治の身代わりとなって海に沈められた。その後平治は親の敵を打って本望をはたしたという。

これらをもとに『古今和歌六帖』三の「逢ふことを阿漕の島に曳く網の度重ならば人も知りなむ」にはじまり、『源平盛衰記』八の「伊勢の海の阿漕が浦に曳く網も度かさなれば人もこそ知れ」などと詠まれ、比喩に使われている。また松尾芭蕉が大垣・桑名を経て伊勢に向かう途中、この阿漕浦にて「月の夜の何を阿古

木になく千鳥」という歌を詠んだ。芭蕉の句ではないとも言われている。

阿漕浦の近く津市柳山に、1782年平治の霊を供養し、親孝行の心を称えて、阿漕塚が建立され、毎年命日には盛大な供養が行われている。また芭蕉の句が碑に刻まれ、阿漕塚に並んでいる。

津市の平治煎餅本舗では、平治が残した笠にちなんで、笠に似せた煎餅を作っており、津市の名産品として土産物に使われている。



平治煎餅

また津市の福寿軒ではこのやがらに因んだお菓子を作っていた。

からぶつ切りにし、沸騰した鍋に入れると、生の時は透明に近い身が、熱湯に合うとぐんと引き締まり、急速に真っ白な白身に変わる。それと共に皮の赤さもぐんと引き立ち、また生の時には控えめに輝いていた銀赤の光沢が、加熱と同時に自己主張をし始め、鍋から引き上げる頃には、こんなに輝いていたかと思われるほど、鮮やかさを見せてくれる。鍋の中には白身の魚に似合わないほどのあぶらが浮いて、食べ頃を教えてください。一切れつまみ、控えめにポン酢をつけて口に運ぶと、弾力のある身が口の中ではじけると共に、淡泊な白身特有の旨味が口中に広がり、至福のひとつを体感するのである。またスープはやがらから濃いダシがでるので、他のダシが必要ないほどである。

その他には、刺し身、吸い物、焼種、から揚げ、煮付け、煮物、塩焼きなどにしてもおいしい。塩焼きにすると、はものように上品でしかもコクのある旨みが出る。

(文責：成田美代)

調理方法

見た目の悪い魚は美味しいといわれるが、赤やがらも非常においしい透明な白身の魚で、たいとはもを合わせたような味である。

やがらは何と言っても水炊きがよい。内臓を除いて

参考文献

- 1) 末広恭雄：日本食用魚介藻大図鑑、グラフィ社
- 2) 住江金之他：原色食品図鑑、74、建帛社
- 3) 阿漕平治異聞：劇団津演20周年記念公演資料集、1983、11、18～19



いせえび [伊勢海老]

●英名: Japanese Spring Lobster, Japanese spiny rock lobster, Crawfish

長尾亜目 / イセエビ科 ●学名: *Panulirus japonicus* (V. Siebold)

⇒ P15

●三重県生産量: 211 t (全国の14.3%) ●全国生産量: 1,472 t ●全国での順位: 2位

栄養特性

いせえびは良質たんぱく質や、骨を作るカルシウム、抗酸化作用のあるビタミンE、コレステロール値を低下させるタウリンや動物性食物繊維キトサンの原料となるキチン質が含まれていて、血液がサラサラになる効用もある。

食習と歴史

体長は35cm位でほぼ円筒形、上半身を覆う堅固な背甲に並列する10脚と露出した黒目、大小の触覚がひげのようになびき、堂々とした姿を示す。ひげが長くて腰を曲げて進むことから老人になぞらえて海老と書く。いせえびという呼び名は伊勢神宮へ参拝した旅人の食膳に供されたり、伊勢を通って京都や江戸に運ばれたために「伊勢海老」と称されるようになった。他に威

勢がいいからいせえびと名付けられたという説や、伊勢蝦と書く場合もある。いせえびは三重県だけの特産でなく、日本全国多くの場所でも獲れる。ところによっては、本海老とか鎌倉海老と呼ぶ場合もある。三重県の漁獲量は173 t (平成13年) 漁業地区は志摩度会地区が多く和具(27 t)波切(9 t)片田(8 t)神島(6 t)石鏡・越賀・御座(各5 t)等、熊野灘海区では、紀伊長島(13 t)須賀利(8 t)磯崎(5 t)等で、三重県漁業調整規制は他県より厳しく漁獲を鳥羽離島地区では9月15日から4月30日まで、本土では10月1日から4月30日までとして産卵期の保護をしています。県内の各漁協では頭胸甲長4.2cm以下の稚えびは放流している。

漁業種類の分類は一般に刺し網ですが、海士潜女によったり、蛸を使って獲ったりもする。いせえびの旬は、秋から冬にかけてである。6月から9月までは産卵期にあたり禁漁期としている。この禁漁期でも生簀で飼うことが出来るので、1年中食べることはできる