

へふるさとの食卓

みんな「食べて」大きくなった ①68

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。
ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃。ふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

ずがに

みそがおいしい

古座川一枚岩の上流辺り。時雨が来そうな静かな川面に、人と小舟と山。美しい光景だった。

ズガニ捕りのシーズンだ。

ズガニは川で育つモクズガニのこと。はさみの先のフサフサの毛が藻くずのように見えるため「もくず」ガニだ。

カニ籠は一度入ったら出られない仕組みで、当日の餌はウグイ。籠には黒褐色のズガニがわざわざとかがついていた。さらに「今夜の雨で明日はよく捕れているだろう」と。雨が降った後はよく入るといふ。

ズガニは秋繁殖のために一斉に川を下る。汽水域で交尾繁殖し、生まれた幼い生体は海で生き抜き、大潮の満潮時のある夜、波に乗って河口に流

れ、3ミほどの稚ガニになって川を上ってくる。母体から何万、何十万も生まれて魚に食われることなくわずかに生き残って川に帰る力だ。

「何十年もズガニ捕りを楽しみにしてきた。毎年300匹くらい捕った」。

古座川中流域、大川に住むこの古老は、古座川と佐本川が合流する辺り、長松橋から夕方、魚のあらを入れた籠を下げ仕掛ける。歳を取った今でもつばらこの方法とのこと。



古座川から海へと下ってくる。「一杯のあてにうまいんや」と言う。川を下るこの時期が、雄も雌も脂が乗っておいしい。生物の成熟の極みにある繁殖直前の味だ。
ズガニは夜行性で、日中は石の間などでじっとしているが、夜になると餌を仕掛けた籠に集まってくる。古座川漁業組合におけるモクズガニ漁には鑑札が必要で、漁期や籠の数、大きさに制限があり、甲羅幅5センチ以内は放流する決まり。資源保護のためだ。

ズガニのいけすでは、カボチャが与えられていた。カニとカボチャや？と不思議な取り合わせだが、カボチャやサツマイモを食べさせたズガニは生臭さが消えうま味が増すという。
ズガニの腹のふたの部分（通称ふんどし）が釣りの餌型が雄、半円形が雌。ズガニは小さく肉が少なくないため、みそや内子（卵巣）、外子（授精後の卵）を主に食べる。外子はブドウ状に黒く塊状となってふんどし部分にびつとりと抱えている。雄は身がうまく、産卵前の雌の内子とみそが混じった味わいが特においしいといわれる。

「みそや内子を食べたら甲羅に酒を入れて飲む。これがうまい」
身をつつきながら、しゃぶりながら、話をしながら酒を飲む。秋の夜長の味覚として最高のこと。
しかし、ズガニは好まないという人もい。食べるところが少なく、「悪食や」といわれるズガニの味の拒否だろうか。ズガニは食べるよりも釣り。漁が面白いという人も多い。
鮮やかにオレンジの内子を抱えた雌のみそをいただいた。筆者には、まったく甘くおもしろい「おいし」を連発するほどの濃厚な味わいだ。やはり、これは酒飲みの好みだろうか。



■湯崎真梨子（ゆざき・まりこ）

和歌山大学
食農総合研究教育センター 客員教授
プロフィール

博士（生物学）。大阪府立大学大学院人間文化科学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学、内発的発展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会などがテーマ。自らの研究に加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



レシピ

ずがにの塩ゆで

甲羅の中身をしゃぶるように食べる
天然の川の味

【材料】

▽活きズガニ…2、3匹▽塩…適量

【作り方】

- ①ズガニを水で洗い、汚れを取る。
- ②鍋に水張り、ズガニを入れ、火を付ける。
- ③力二が動かなくなったら塩を適量入れ、沸騰させる。
- ④沸騰後、15分ほどゆでる。
- ⑤ゆで上がった後、皿に移した。甲羅を外し、中身のみそや内子、身を食べる。脚は関節から取り、身を絞るように食べるとよい。

ズガニは水からゆでる。熱湯に入れると危険を察したズガニが自分の脚を自切するから。寄生虫を持ったゆでる。蒸すなどよく火を通す。
＊流水で一晚程度生かし、体内の汚れを取ったズガニを適当に割り入れて作る汁ものもだしがきいておいしい。



水からゆでる



■今回は12月10日土付掲載予定

雌のみそと内子がいっぱい。オレンジ色が内子



ズガニの雌雄（こはたカ）のめだわを塩で蒸す。味は塩気だけでおいしく食べられる。



カニ籠で捕る