

みんな「食べて」大きくなった

212

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。

いわがき

夏が旬、あふれる天然のうまみ

真っ白な石灰岩の景観が美しい白崎海岸の北方、小さな湾に位置する由良町戸津井漁港。沖に望む十九島の緑と紀伊水道の青色が夏空に映える漁港周辺の海域は魚種が豊富な海釣り場。このきれいな海の岩場に育ついわがきの素潜り漁師さんを訪ねた。

日本の主な食用牡蠣には、岩牡蠣と真牡蠣があり、いわがきは6月〜9月の夏が旬。一方、まがきは冬が旬だ。

天然いわがきは4、5年かけてゆっくり成長するため、20センチを超えるほどにもなる大型のかき。殻は厚く横から見ると何層にも薄板が重なるパイ状になっており、岩に付くから岩牡蠣というが、外見もまるで奇石、岩である。

この日、漁港の岸壁で待っていてくれたのは素潜り漁師のSさん。30代のさわ



やかな青年だった。天気がよければ毎日潜っていると底物専門で、ここでは素潜り漁師は「僕ひとり」とのこと。戸津井にもかつて海人さんがいたが今では希少で、かつ貴重な漁師さんだ。この漁師町に生まれ「小さい時から潜るのが好きだった」とのこと、もう20年のキャリアになる。

いわがきは水深5メートル前後ほどの岩に張り付いており、ポイントには群生しているという。いわがきは海中で雌と雄により放卵、受精され受精後に小さな小さな卵が孵化して幼生となり、やがて岩に付着しそのままの一生となる。数年後に成長し別の貝や海藻が付着し岩に同化したようないわがきを潜っていたのである。

さまざまな魚が泳ぐこの海に潜り、いわがきをこそげ取り、3個ほど取ると手に持つて浮上する。海に浮かべた籠に入れ、再び潜る。短時間の潜水漁を10数回繰り返すという。漁獲したいいわがきはすべて受注販売で、注文を受けて潜り、海の香りそのままに配送するのである。

海にいつも潜っていると海の変化がよくわかる。この10年ほどで海が変わった。南方系の魚が増え貝が一気に減った、潮の流れが変わった、海藻がなくなった、と南紀の海でも聞く変化を彼もまた嘆く。

「海藻を増やすプロジェクトをしたらアイゴが増えた」と冗談のように言う。アイゴは和歌山県ではバリコ、アイなどと呼ばれ干物が名物だが、海藻を食べべ

尽くすほどに食べる魚だ。彼の船に誘われ、早朝から潜ってとった沢山のいわがきと対面した。いわがき

の密閉した殻は硬く、開けるのは至難だ。彼がやり方を教えてくれた。貝のふた側の端をハンマーなどで叩き、でき



戸津井漁港

た隙間にナイフ、家庭では洋食用のナイフでいいそうだが、これを差し込み手前の中ほどにある貝柱を切つて開ける。

「ひとつ食べます？」と、とれたてをひとつ、重厚な殻の中から現れた艶々と白く太った身を船上から海水で二振り、洗つて手渡ししてくれた。

「おいしい！」と言うしかないおいしさ。丸のままを贅沢にひとくちで。濃厚だがさわやかなうまみ。海水の塩味と溶け合った貝自身の苦みと甘み。

外海に広がった夏空の下で、豊かな海の命をいただく、幸福な瞬間だった。

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(学術)。大阪府立大学大学院人間文化学

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。内発的發展、食料経済、地域資源、地産地消、脱炭素社会などがテーマ。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



面には年間30〜50日は訪問し研究する。

レシピ

夏の味覚、いわがき三昧

海のミルクといわれるほど牛乳のように白くて栄養満点

「いわがきの開け方」①貝殻をタワシで洗う。②ふたの端からナイフを差し込み手前中央部にある貝柱を切つて殻を開ける。



蒸し器で中火で蒸す。口が開いたら蒸し上がり。硬くなるので蒸しすぎないように



生でいわがきを堪能。ポン酢などお好みで



いわがきグラタン。蒸しいわがきにホワイトソース、ビザ用チーズ、バター、パン粉をのせオーブンで焼く



蒸しいわがき。酒で蒸す酒蒸しは香り高くおいしい



いわがき三昧。右上=バター焼き、中央下=いわがきご飯

■次回は8月30日(土)付掲載予定