

〈ふるさと食卓〉

みんな「食べて」大きくなった

204

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。ふるさと食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

あしあかえび

紀伊水道のおいしいえび

雑質崎の漁港は買い物客で賑わっていた。和歌山市の奥和歌の浦、雑質崎漁港名物、帰港した船から魚を直接買う直売「はた売り」が始まるのだ。

午後次々と船が漁から帰り、船尾から直接設けられた浜の店先に魚が並べられ、手に手にバケツや保冷箱を持った客たちが魚の品定めを行っている。ここにはルールがあり、15時のサイレンとともに一斉に購入が始まる。30分ほどであらかた販売は終わってしまうほどの盛況だ。

人々のお目当ては水揚げ直後の新鮮な魚の数々、晩秋から春先の人気のひとつが足赤えびだ。

足赤えびはクルマエビの仲間のクマエビのことだが、触角や脚が紅白の縞模様で地元では「あしあか」と呼ばれている。全国でも限られた漁場でしか漁獲されない希少



価値のある高級えびだ。あしあかは紀伊水道の砂泥質の海底に生息し際立つうま味の特徴で、地元では知られた食材だったが全国的な知名度がなかったものを10数年前から盛んにPRされるようになった。紀州「足赤えび」は紀伊水道を漁場とする和歌山市、海南市の産地漁協のブランド名

である。漁期は10月半ばから5月末、旬は11月から2月頃。石桁網漁という底引き網漁法で漁獲される。

冬場の漁期、雑質崎の漁師は午前4時に出港し、午後2時頃に港に帰って来る。友ヶ島、沖の島、箕島、御坊方面あたりまでが漁場で、魚探知機も積むがむしろ経験と知識によるカンでポイントを探すという。漁場ではまず、網を沈め約40分ほど海底を引く。網をあげて漁獲物を仕分け、えびは即座に水氷で締める。「仮死状態で鮮度を保つ」ためだ。こうして、10数回網を下ろし昼すぎには帰港する。

「12月になれば25〜30センチの大きいものがとれる」そうだ。この時期、漁師の家の食卓では、「あしあかのさしみ、塩焼き、フライ、みそ汁が順繰りにでた」と言うのは漁師さんの跡継ぎ。しかし、旬の今、浜で聞くと皆、「活きているのにフライはもったいない。生で食べなきゃ」と言う。頭でとるみそ汁のだしは絶品でラーメンを炊くのもおいしい。新鮮なあしあかに「捨てる場所は無い」とのこと。

「大きいサイズのものほど身が固くない。大きいえびを塩ゆでし、ぶつ切りにしてサラダに。尻尾をつかんで湯の中で5秒ほどしゃぶしゃぶする半茹でのえびしゃぶをポン酢で食べる」。なんておいしそうなんだろう。こんな話を教えてくれたのは漁から帰

り、はた売りに忙しく働いていた20代、30代の漁師さんだ。

「嫁に来た頃には雑質崎の漁船は90ぱい（漁船の数え方）以上もあつた」と漁師の奥さんに聞いたが、その後50年ほどでその半分以上、35、6艘になった。漁師さんの高齢化が問題とされる今、明るい海辺で爽やかに働く若者にこちらまで明るくなる。



万葉の時代から景勝を歌われた和歌の浦で若い漁師さんが伝える海の恵み。今夜はえびフライになったが、今度は大きい足赤えびをしゃぶしゃぶしていただく。冬の楽しみが増えた。

■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。内発的発展、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
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

足赤えびのフライ

肉厚でふりふりのおいしさ
みんなが大好きなえびフライ

側に切れ目を入れる。

《材料》
▽足赤えび：大きさ、数量
④小麦粉、溶き卵、パン粉をまぶし高温で短時間で揚げる。

《作り方》
①頭と尻尾を残して殻をむき背わたを取る。

②剣先を取り、油はねを防ぐため尾の先を切り、包丁で水気をしごき出す。

③まっすぐに揚げるには腹

④小麦粉、溶き卵、パン粉をまぶし高温で短時間で揚げる。
⑤香ばしく揚がったらできあがり。パン粉とえびの香りが、肉厚でプリプリの食感がとてもおいしい。

*冷凍保存する場合は、えびを水に浸けたまま冷凍すると赤い色が保たれる。

■今回は12月28日（土）付掲載予定



まだ生きている足赤えび



包丁で水気をしごき取る



肉厚でうまみの強い身