

漁

いさな

我々日本人にとって、魚との関係を考えた場合、米と同じくらい切っても切れない間柄であることは言うまでもない事実です。

それは、日本食を構成する三要素(米・野菜・魚)の中に「魚」が含まれていることや、酒の肴を「酒菜」(さかな)と呼ぶことから明らかです。特に那珂湊は平城京跡から発見された木簡にワカメを献上していたという記述があるくらい漁業とともに生きてきたまちなのです。

このコーナーでは、ひたちなか市、特に那珂湊の中心であった「漁業」に携わっている方やそれに関する情報などを紹介します。

海が生活の場



●チャッカ船一筋45年

アメザワ コウイチ
雨沢 幸一さん(和田町在住)



「45年やっても、漁への情熱は尽きない。」と雨沢さん。

■午前3時30分、まだ空が夜があけない暗黒の時間に、通称“チャッカ船”と呼ばれる5トンくらいの船に乗り込んでその日の漁場に向かい、午後2時頃漁を終えて帰港。

■「盆、正月と海がシケている日以外はほぼ毎日海に出ていますね。そんな毎日が続けて早や45年になりましたよ」というのは、和田町在住の雨沢幸一さん。漁師の家に生まれた雨沢さんは、子供の頃からの海好き。漁師であったお父さんの姿を見てきたせい、すんなりと漁師の世界へ足を踏み入れ、気が付くと、自分もチャッカ船に乗っていたそうです。それ以来漁師を数十年続けること

ができたのは、なによりもサカナが自分の狙いどりにかかった時の感覚、いわゆる“漁の醍醐味”に魅せられたことが大きい、だから漁のある日は夜があけるのが待ちどおしいほどだと言います。

■「もう40年以上も船に乗っているけど、一人前の漁師にはなかなかなれない。サカナも生き物、いつも同じ場所にいることはないし、どこにいるか当てるのは難しいこと…そう、毎日が勉強ですよ。」雨沢さんにとっては「海」は「生活(仕事)の場」であると共に「先生」のようなものなのです。

■漁師の仕事も、後継者不足に悩んでいるのが現状で、雨沢さんのようなチャッカ船漁師も年々数が減ってきているといえます。しかし、雨沢さんはこう続けます。「養殖ヒラメの放流などはかなりの効果をあげており、やはりこれからは“採る漁業”から“育てる漁業”への転換が大切。でもなによりも自分達の「先生」である“海”を大切に、感謝することの方がもっと大切なのでは…」と。

「採る漁業」から「育てる漁業」へ。
人生の、生活の「先生」である
海から、大切なことは
すべて教わった。

あちこちで環境問題が叫ばれています。

「自然とのつきあい方を知っている」雨沢さんのような生き方こそ人間らしい生き方であり、現在の私たち、そしてこれからの社会に必要なのではないのでしょうか。

郷土魚料理 さんまの なめろう



さんまのたたきに味噌を加えてたたくのがこの料理の特徴で、あまりの美味しさに皿までなめてしまうから「なめろう」と呼ばれるようになったと言われています。

「さんまのなめろう」の作り方

- 1.さんまを3枚におろす
- 2.皮をむいて、包丁で細かくたたく
- 3.途中で、お好みにより細かく切ったネギ・七味を混ぜながらさらにつたく
- 4.仕上げに、味噌をつなぎに入れて少したたいて出来上がり。

※ネギ・七味の代わりにショウガを加えてもおいしくできます。

●今回は、茨城県ひたちなか市調理師会那珂湊支部の岡部 武さんにご協力を頂きました。

「いま、この旬感!」

「まだこ」



12月から2月までのこの時期、ひたちなか近海では「まだこ・まこがれい・ひらめ」がまさに旬!!

特に「まだこ」は非常に味が良く、噛めば噛むほどその味わいが深まる時期です。

●「たこ」には通常、魚よりも豊富な「タウリン」というアミノ酸が含まれているため、それが血中のコレステロールを低下させるなど、長寿に必要な様々な作用をしてくれるだけでなく、美容と健康にも良いと古くからいわれています。



いま、現在や空前の健康ブーム。今年の冬は、たこを食べてみてはいかがでしょう?