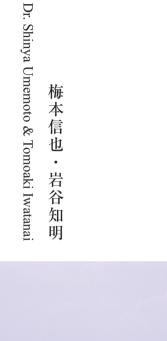


紀伊大島里海料理目録

Ethno-ichthyological enumeration of Kii-Oshima Island, Japan





はじめに

外国 ため 時代以前は村上水軍や熊野水軍が関係し、江戸期には上方と江戸を結ぶ各種回船が停泊する 平方メートル、中央部に控えめに聳える大森山が最高標高地点で一七一・三メートルである。 で、美牟婁郡南端とも表現できる。国土地理院測図部基本情報調査課「全国都道府県市 ており、古くからの種々様々な伝説を内包する歴史とロマンに満ちた空間である。古く江戸 村別面積 を併せて美牟婁地方、狭義には古座川流域ならびに串本湾域を美牟婁地方と呼んでいるの 紀伊大島の周囲には権現島、苗我島、通夜島、臼島、鰹島など中小様々な海上地塊を随え 熊野地方陸域の南端にある。 船も水や薪炭を求めてしばしば紀伊大島に立ち寄ったことが知られている。紀伊大島か 伊大島は本州最南端にある潮岬の東方海上、約一・五キロメートルに位置する旧火 施設 (調」(平成一八年四月一日現在、 や余地を本 土側の現•串本湾岸ならびに古座川河口域と共に形成していた。 最近、筆者は広義には西牟婁郡、 速報値) によれば、 紀伊大島の面積は九・六八キロ 東牟婁郡 南 6年婁郡 また、 区町 など Ш

湧き水は長期貯蔵に耐えうることで有名で、飲料水としてかなり赤道を越えて持ち堪え

震、に伴う大津 年の宝永地震、一八五 ラフ周辺起源の大地震、 鬱蒼とした島 波から紀伊半島を、 の森は遠くからも目立ったという。さらに、 四年の安政南海地震、 すなわち江戸時代以降だけでも、一六〇五年 自らを犠 性に 一九四四年の東南海地震、 して守護してきた。 島は 有史以 0 慶 一九四六年の 長地震、 来度重なる 南 七 海 海

1

紀伊大島は約 一〇〇〇から一五〇〇万年前の、 海嶺の列島側への沈み込みによると推定さ

在は

角

度

地

に屹立した断崖に囲まれ独特な景観をなす。 島の上部がほぼ台地上である。 れる盛況な海底火山活動によって基礎が形成された。 紀伊 大島 の西から東へ順に大島地区、 島 0 周 囲は、 須江 地区、 部の砂浜または砂利浜 樫野 その後の隆起と海食によって、 地 区が 展開している。これらの 海 岸 を除けば、 急 現

環境でもある。 谷で隔てられている。 区の集落はお互いに鬱蒼とした常緑の照葉樹林とかつては水田として有効に活用された線 物が確認され てい 里地、 る。 里域に自然域が程よく混じり、 里山、 里浜などの里域を中心に新種を含む一○○○種以上 俳句や短歌、 詩などを吟じやす の陸

流が串本湾に流れ込み、 豊饒な海 の贈り物を紀伊大島 北 • 西岸 へ運んでいる。 的

伊 四

大島の沖合い

、 を 国

際的な暖

流、

黒潮

が

時に強接岸しながら東進し、

熱

帯や 皷

熱帯、

九

玉

島 から

の生物や文化要素、

漂着物を紀伊大島

南

岸

直接もたらし、

さらに黒潮

の分

紀伊大島西岸や南西岸には養殖筏も多数見られるが、 特筆すべき伝統的で持 続

中して張られているのだ。 魚付け林を背後に抱きつつ、串本湾側の里海に弁天前大敷、丸大大敷、野高大敷の三つが集 業されている。 漁法がある。それが定置網である。紀伊大島では二○○六年現在、合計五ヶ所で定置網が操 定置網漁とは外海から入ってきた魚が島伝いに遊泳する進路を、まずは巧みに塞ぎ、 島の東端の樫野地区では、江戸時代から丁寧に保全されてきたと推定される

に獲れるアジ類 口、クエなどの珍魚獣も時には見られ、魚種も豊富で季節によって獲れる魚も変わる。 ・イカ類等は一潮一潮ごとに魚体が変化して行く、といった具合である。 通年

獲がある。クジラ、イルカ、ジンベイザメ、オサガメ、マンボウ、イトマキエイ、クロマグ 網伝いに魚を導き、最終の網で捕らえるという漁法である。原則としては朝または夕方に漁

アジ、イサキ、シイラ、イワシ、サバ類、秋はイシガキダイ、カマス、アジ、イサキ、シイラ、 メ、というようと大変に賑やかである。 サンマ、冬はブリ、メジロ、スルメ、アカイカ、イシダイ、アジ、タチウオ、サンマ、ヒラ イシダイ、アジ類、イサキ、シイラ、マダイ、サバ類、ヒラメ、夏はムツ、アカイカ、カマス、 紀伊大島の大敷網の周辺で漁獲される魚の種類は、春はサワラ、メジロ、スルメ、アカイカ、

解説した。まずは、全体に共通する基本料理手順の項目をお読み、ご理解いただきたい

本書では、紀伊大島里海の定置網や近傍の磯でおもに捕獲される魚類、イカ類、

殻類、

昭和中期から平成年間にかけての伝承料理や準伝承料理を分類群別に

貝類、藻類を総覧し、

の重層混交地域であり、互いに切り離せない強固な連環ネットワーク交差点にあるが、 琉球以南までに広がる黒潮圏、照葉樹林文化圏、九州まで至る瀬戸内文化圏、ナラ帯文化圏 という一体のものから贈られた宝物の総合芸術である。この地域の料理は遠く房総半島 料理は本来、関係する里域や隣接する里域を共構成し共連環する里空、里海、 里地、 今回

れる。 が、毎日の料理でも現場で入手できる素材を柔軟に美味く活用することが重要もある。こう は紀伊大島周辺の里海素材に限定した。最近、温暖化などの影響で魚族の種類に変化が見ら 介した。これらは本編を理解するうえで一助になると同時に、一部串本町役場の助成を受け、 した料理の変容についても追跡しつつ、将来に向けてさらに拡充して行きたい。 人事では、 本編の料理解説とは別に、紀伊大島の伝統を色濃く残す樫野地区にかかわるトピックを紹 地域の料理とは固定的なものではなく、時代に応じて一部は変容していくものである。 スタッフを人罪から人在、さらに人材、そして人財としていくことが要諦である

貝類別名称については川名ら(一九八八)を参考にした。紀伊大島民俗気象や魚類および海 なお、 魚介類、 藻類の分類体系については、Nelson (二〇〇六) やインターネットU Ř L

の役割もかねている。初等中高等教育課程での教育資料に活用していただけ

紀伊大島全所帯に無料で配布した「紀伊大島フィールド・

ガイド

れば幸いである 然編―」の続編

二〇〇三年に出版、

産生物方言については、筆者ら(二〇〇三)を参照されたい。

最後に、原稿作成にご尽力いただいた潮岬在住の平井庄作さん、紀伊大島の皆様に御礼申

紀伊大島須江赤崎にて

し上げます。

梅本信也・岩谷知明

索引	串本湾の過去・現在・未来	── 昭和三○年代の小学校の弁当とおやつ	── 昭和三○年代の食生活	—— 大敷(定置網)	樫野の火祭り		—— 雷公神社	—— 魚見台	紀伊大島周辺の里海風	トピックス	分類群別料理解説	基本調理方法
47	44	42	41	39	37		37	36	35		7	1

メ 方

一.サバやアジは首折れにし、血を抜く。

暴れさせないことが重要である。 氷で〆た魚と比べると、首折れにした方が明らかに

身質が良くなる。

カツオ類は生きている間に尾を持ち、頭を打ちつける。 首折れ法による血抜きでも良い。

四 Ξ. 小型魚は水氷で冷す。 大型マグロ類は脳天に〆クイを刺し、そこからステン針 鯛や石鯛他はエラと小エラの間の頭側に包丁を入れ 金を通し神経を絶つ。エラや内臓を取り除き氷で冷す。

五.

〆て血を抜く。尾にも包丁を入れる時もある。

下処理

大型クエは柳刃包丁でウロコをスキ切りする。一.ウロコ落し器や包丁でウロコを落す。

なお、スキ切ったウロコの唐揚げは珍味である。

二.エラや内臓を除去。血もよく洗い落とす。

三、三枚におろす。平目やカレイは五枚におろす。

四 腹骨をすき、中骨を切り取りオン節二枚、メン節二枚に 分けて皮を引く。 小アジやイワシ類は手開きで捌く。 小型魚は中骨を付けたまま刺身に。

五.これ以降は極力、水気を使わない。

Ξ. 二、手頃な大きさに切る。もちろん、姿のままでも良い。 砂糖、しょう油、酒、味醂が基本の味付け調味料である ウロコを落し内臓やエラを除去する。

煮付け

が、トウガラシ、ショウガ、梅干し、サンショウなどの

焼き

香辛料でアクセントをつける。

タマネギ、ゴボウ、ネギ等の野菜も入れてもよい。

四 しょう油だけで煮付けても美味しい。

カツオ、コンブ出汁で煮る場合もあるが、 魚の出汁がおいしいので水だけで煮付けたが美味い。

ウロコを取らないでそのまま焼き、食べるときは、 ウロコを落し素焼きにする。

焦げたウロコを皮ごとはぎ、しょう油をかけて食べる。

切り身に塩を振り焼く。

Ξ.

塩をふって塩焼き。 茹でたものを焼く。

五.

四

その他、タレを付けながらの照り焼き、 蒸しによるホイル焼きもある。

六

天ぷら

一.素材にてんぷら粉を付け、溶き卵につけ、 さらにパン粉を塗す。切り身の場合もあるが、

小型魚は頭を取り開いたり丸のまま、油で揚げる。

大中型魚は切り身、小型魚は頭を取り開いて、

あるいは丸のまま揚げる。

二、煮付けた(イカ)はそのまま天ぷらにする。

三、すり身にしてから揚げる。

二、三種の工程がある。

油でカラッと揚げる。

カラアゲ

一.カラアゲ粉あるいはカタクリ粉を付けて

①三杯酢に漬けて、南蛮漬けに。

4

付け汁及び薬味刺身・アライの

②砂糖、しょう油、みりんの煮詰めた汁で煮込み甘露煮

風にする。

③しょう油や塩をふる。

三、素揚げの場合は、砂糖醤油にからめると美味い。

・しょう油(甘口、辛口、タマリ)

三. 酢味噌に適量の二. 自家製ムギ味噌

五.しょう油にワサビや一味、七味、酢を加えたもの四.ポン酢とネギ 三.酢味噌に適量の水と砂糖を和えたもの

(遠洋漁師が始めた) しょう油にタカの爪、マヨネーズを加えたもの

七.塩にレモン、スダチ、カボスを加えたもの

魚の姿寿司

一. 材料:サンマ、アジ、カマス、ウルメ、キビナゴ

ウルメ・キビナゴは頭を取り腹ワタを除き、一、魚は背開きにして背ビレと中骨と腹骨を除き、塩をする。

爪と指で腹側から手開きにする。

三.数時間後塩を洗い流して(梅酢で洗う事もある)

四.〆た魚を酢飯にのせ、魚の旨味が酢飯に移った頃が水気を取り、数時間甘酢で〆る。

魚の見みを仰い 美味となる。

酢飯と魚の間に千切りしょうがをいれてもよい。五.魚の臭みを抑えたり、味にアクセントを付けるために

切り身にしてのせる。六.大型のアジやサバ、ヒラメ、タイなどは〆た上、

魚類編

顎口上綱 Gnathostomata

エイ目 Rajiformes トビエイ亜目 Mylibatoidei 板鰓亜綱 軟骨魚階 (軟骨魚類) Chondriomorphi Elasmobranchii

イトマキエイ科

オニイトマキエイ Manta birostris

熱帯から亜熱帯、 肉食性。

別名 マンタ

両ヒレの部分を干物業者へ。

条鰭綱 真口階 (硬骨魚類) Teleostomi Actinopterygii

真骨類 新鰭亜綱 Teleostei Neopterygii

Elopimorpha

ウナギ目 Anguilliformes

ウツボ科

ウツボ Gymnothorax kidako

珊瑚のない南日本の浅海の岩礁に棲む。 肉

食性。

つみれの具、味噌汁の具等。 戻りカゴで捕獲する。干物、すき焼き、煮付、

て背開きにして、背ビレ、中骨、内臓、頭を ヌメリを落しウツボを弱らせる。目打ちをし 活力ゴの中のウツボに多量の塩をふりかけ、

切りする骨が無いのですき焼きに良い。 大型のウツボは肛門から頭側の腹肉には骨の首の部分の身を切り落とし干物にする。 アラは内臓や中骨は煮付けや味噌汁に、頭でツボを広げる串)を付けて寒風に干す。

ハモ科

八七 Muraenesox cinereus

梅肉和え、とする。 骨切りしてすき焼きに供したり、水炊き、インド洋から西太平洋の沿岸砂泥域、肉食性。

三文で仲買業者に買われてしまう。 京都の祇園祭が終わってからのハモは二束

Clupemorpha

ニシン目 Clupeiformes

カタクチイワシ Engraulis japonicus

別名 ドロイワシ 沿岸や内湾の表層域で群棲、肉食性。

干物。

ニシン科

ウルメイワシ Etrumeus teres

別名のルメ、大きいのは棒ウルメと呼称。日本から東シナ海の回遊魚、肉食性。

マイワシ Sardinops melanostictus

干物、姿寿司、刺身、煮付等。

とそれぞれ呼称。日本から東シナ海、沿岸回遊、大群棲する。

干物、刺身、煮付、フライ、天ぷら等。

キビナゴ Spratelloides gracilis

もある。 小型のキビナゴの干物はフライパンで炒る事 干物、刺身、煮付、フライ、天ぷら、姿寿司等。 インドー太平洋 産卵期には大群で接岸。

> ボラ科 ボラ目 Mugiliformes Mugilomorpha

Cyclosquamata

ヒメ国 Aulopiformes

エソ科

マエソ Saurida sp.

肉食性。

イカをつなぎにして、 魚肉天プラにすると

最高の美味である。

別名 エソ インドから西太平洋、

Acanthoptergii

ボラ Mugil cephalus cephalus

熱帯から温帯に棲息する。内湾性、 幼 魚は

淡水域まで分布する。雑食性。 刺身にして氷水で締めてアライに、ミリン

干し、卵巣はカラスミとする。

秋に串本港で水揚げされるボラは、卵だけ

の値段で身は捨てられる事がある 昔は鯛の刺身の代用として利用されていた

Atherinomorpha

サヨリ科 Beloniformes

サヨリ Hyporhamphus sajori

刺身、小型は丸干干物、寿司とする。日本各地から東シナ海の沿岸、肉食性。

トビウオ科

トビウオ Cypselurus agoo agoo

北海道以南、肉食性。

定置網操業時、網内のトビウオが作業灯に刺身、フライ、干物とする。

群がってくる光景は度肝を抜く。

体験観光のトビウオ捕りは、この習性を利

用している。

Percomorpha

トゲウオ目 Gasterosteiformes

ヤガラ科

アカヤガラ Fistularia petimba

川別、気付にする。インドから太平洋の沖合いに棲息、肉食性。

刺身、煮付にする。

ある。 大きいのは浜値でも三千円~五千円の時も

の母親に食べさせた。

産後の肥立ちに良いので、かつては出産後

フカカサゴ科 Scorpaeniformes カサゴ亜目 Scorpaenoidei

ミノカサゴ Pterois lunulata

別名 ヤマノカミ

インドから太平洋の岩礁域、

肉食魚。

煮付、刺身に。

ヒレが有毒なのでヒレを切ってから調理す

る。身は優しく美味い。

メバル Sebastes inermis

日本から朝鮮半島の岩礁域。肉食。

刺身、煮付等。

カサゴ Sesbastiscus marmoratus

別名 ゴッチョウ、ゴーチョウ、ガシラ日本からフィリッピンの岩礁域、肉食。

刺身、煮付、鍋、カラアゲにする。

オニカサゴ Scorpaenopsis cirrosa

これととこれでいる。これでは、サンゴ礁インドから太平洋の沿岸岩礁域、サンゴ礁

域。肉食性。

ヒレに毒あり刺身、煮付、鍋、カラアゲとする。

ホウボウ科

ホウボウ Chelidonichthys spinosus

刺身(美味)、煮付、カラアゲ等に。南日本から東シナ海の深い砂泥に棲息。肉食。

白身魚。

スズキ目 Perciformes

スズキ亜目 Percoidei

スズキ科

スズキ Lateolabrax japonicus

遡上。肉食性。日本温帯域から東シナ海に棲息、河川にも

アライ、焼物等に。

ヒラスズキ Lateolabrax latus

アライ、焼物等に。南日本、沿岸で大型個体。肉食性。

11

ハタ科

クエ Epinephelus bruneus

肉食性。南日本から東シナ海の沿岸岩礁域に棲息。

水炊き、刺身、カラ揚、煮付にする。

ホウセキハタ Epinephelus chlorostigma

別名 イギスインドから西太平洋。肉食性。

水炊き・刺身・煮付にする。

ホウキハタ Epinephelus morrhua

南日本から東シナ海の岩礁、肉食性。

別名 ハルカ

クエより単価が落ちる。水炊き、刺身、カ

ラ揚、煮付に。

キス科

シロギス Sillago japonica

南日本から東シナ海の沿岸砂底に分布する。

肉食性。

P食化

天ぷら、刺身などに。別名 キス

アマダイ科

アマダイ

wio 種不明 南日本から東シナ海の砂泥底。肉

食性。

刺身、塩焼等。

ムツ科

ムツ Scombrops boops

ムツの煮付を食べた残りの骨に(自分の食べ煮付、刺身、すり身、タタキ味噌にする。日本から東シナ海の深い岩礁域。肉食性。

たカス) 熱いお茶をかけて飲むと健康に良い

と言われ、医者殺しとの異名を持つ。

ヒメジ科

オジサン Parupeneus multifasciatus

インドから太平洋の珊瑚域。 煮付にする。

ハタンポ科

ツマグロハタンポ Pempheris japonica

南日本からフィリッピン。

別名 アタボ

干物にする。脂が乗って美味である。

メジナ科

メジナ Girella punctata

別名 日本から東シナ海の沿岸岩礁域。 グレ、口太グレ 雜食性。

刺身、煮付、湯引き刺身、水炊きに。

クロメジナ Girella leonina

別名 南日本から東シナ海の沿岸岩礁域。 尾長メジナ 雜食性。

メジナと同じだが尾長メジナの方がはるか

ると身はプリッっとしている。 に美味しく、刺身はしっとりとしていて、煮

イスズミ科

イスズミ Kyphosus vaigiensis

雜食性。 インドから太平洋の沿岸岩礁とサンゴ礁域。

間魚をキットウ頭と呼称 別名 イズスミ、小型をキットウ、その中

高級魚、宴会で珍重されるが、夏場は大きい 冬場になると一昔前は一匹が壱万円以上の

刺身、煮付、湯引き刺身、水炊きにする。

個体でも一匹が百円である。

ミナミイスズミ Kyphosus bigibbus

インドから太平洋のサンゴ礁付近。雑食性。

別名 イスズミ、キットウ

刺身、煮付、湯引き刺身、水炊きに。

イサキ科

イサキ Parapristipoma trilineatum

棲。肉食性。南日本温帯から東シナ海の沿岸岩礁域で群

別名 イサギ

刺身、煮付、干物、卵の煮付に。

の卵の煮付は大変美味である。 五月~六月ごろが旬でお腹に卵を持ち、

そ

イトヨリダイ科

イトヨリダイ Nemipterus virgatus

南日本から東シナ海の深めの泥性海底性、

肉食性。

刺身、煮付、焼きに。

別名

イトヨリ

タイ科

マダイ Pagrus major

南日本から東シナ海の岩礁域、砂礫底。

肉

食性。

養殖マダイは安価対策として干物となる。刺身、煮付、塩焼き、タイシャブ等に。

チダイ Evynnis japonica

刺身、煮付、姿寿司、〆チダイ等に。南日本から東シナ海。肉食性。

クロダイ Acanthopagrus schlegelii

別名 チヌ 日本から東シナ海の内湾砂泥底。肉食性。

フエフキダイ科

タマメイチ Gymnocranius sp.

インドから西太平洋。肉食性。

別名 目市、メイチ

刺身、煮付、吸い物とする。

刺身は甘く、しっとりしていて最高に美味時もある。

ハマフエフキ Lethrinus nebulosus

ですが旬からズレると不美味である。

インドから西太平洋のサンゴ礁と岩礁。

別名 タマミ

刺身、煮付等に。

マンジュウダイ科

ツバメウオ Platax teira

インドから西太平洋のサンゴ礁域。雑食性。

煮付に。

岬の住民には美味とする人もいるようだ。市場では商品価値が皆無のため捨てるが潮

カゴカキダイ科

カゴカキダイ Microcanthus strigatus

太平洋の沿岸岩礁域で小群生。肉食性。

別名 アブライヨ

煮付。名前の通り脂が乗って美味

イシダイ科

#

南日本沿岸岩礁域。肉食性。

別名 アサナベ、ハス

イシガキダイ Oplegnathus punctatus

南日本から南シナ海。肉食性。

両種とも、釣り師にとって幻の魚と言われ別名 コメアサナベ、コメカミ

ている。

は刺身、 幼 魚は煮付、焼き物、カラアゲ等に、 鍋、アラ煮等に 成魚

は春と秋に、多い時には何百匹単位で取れる。 回遊イシダイ、イシガキダイは、定置網 皮の湯引きポン酢風味が美味である。 で

が無いので磯臭さがなく、 付きのモノとは異なり、胃や腸に内容物 脂がのって大変美

味しい。

春 0) かつては 市場では 鰹 卵だけを取って身は捨てられ が付 のシーズンには外道として釣られ、 弁当 けられる。 キログラム当たり二〇円~五〇 0) 白身魚 その頃はお腹に卵が の主材だったとい る事もあ

アジ科

ツムブリ Elagatis bipinnulata

刺身にされるが、大して美味しくは 熱帯から温帯。肉食性。

ブリ Seriola quinqueradiata

日本から朝鮮半島。肉食性。

出世魚で、モジャコ→ツバス→ハマチ→メ

ジロ→ブリ、となる。

アラ炊、塩漬け、魚飯、照り焼き等に。 ブリすき焼きを食すると、朝まで香りが残 刺身、煮付、ブリシャブ、ブリすき焼き、 る。

あり、 串本 る。 円の安値 う話もある。

アジ亜目 シイラ科 Carangoidei

シイラ Coryphaena hippurus

別名 熱帯から温帯。肉食性 トウヒャク

刺 刺身、干物、みりん干し、フライ等に。 :身にした時の身の質がヒラマサに似てい

う話もある。トロ部分の刺身は美味である。 るので漁師でもヒラマサと信じて食べたとい

ヒラマサ Seriola lalandi

ストラリア。肉食性。 日本温帯域から東シナ海、北米沿岸、オー

魚飯、照り焼き等に。 刺身、煮付、シャブシャブ、アラ炊、塩漬け、

カンパチ Seriola dumerili

熱帯から温帯。肉食性。

魚飯、照り焼き等に。 刺身、煮付、シャブシャブ、アラ炊、塩漬け、

シオ、カンパチ、アカハナと出世する。

マアジ Trachulus japanicus

南日本から東シナ海。肉食性。 アジ、小型を豆アジ

別名

タタキ、味噌汁、タタキ味噌(ナメロウ)に。 刺身、煮付、フライ、ナンバン漬、干物、

ジは頭と内臓を除去して中骨のまま)、それ を包丁でひたすら叩きそれへ味噌、ショウガ、 アジを三枚におろし、小さく切るり、(豆ア

> 汁へ投入する場合もある。 ネギを入れ粘りが出れば完成である。 酢かポン酢で食べたり、ダンゴにして味噌

マルアジ Decapterus maruadsi

太平洋、肉食性。

別名 青アジ

大型は刺身にするが小型は養殖の工サになる。

オアカムロ Decapterus tabl

インドから太平洋。肉食性。

刺身、煮付等。

別名 ミズムロ

シマアジ Pseudocaranx dentex

別名 熱帯から温帯。肉食性。 コセ

高級魚で、刺身、アラ煮、すまし汁等に。

ベラ亜目 Labroidei

ベラ科

ササノハベラ Pseudolabrus japonicus

らかは不明である。ラとアカササノハベラに分けられたが、どちラとアカササノハベラに分けられたが、どちただし、その後の研究で、ホシササノハベ煮付け。釣りの外道として釣れる。中部日本の沿岸岩礁域、肉食性。

ブダイ科

フダイ Calotomus japonicus

茹がき、②水を捨て酒としょう油、砂糖で煮まで言われる。作り方は、①ブツ切りにして近郊ではイガミが無いと祭りが始まらないとイガミの煮こごりは美味で、特に紀伊田辺煮付、アライ、味噌汁、フライ等に。 れンドから西太平洋、磯生。雑食性。

なお、イガミ釣りでは、イガミとシラミはに入れ煮こごりにして食べる。④中にはウロに入れ煮こごりに関して、今はホンダワラ(海藻)で重県産)を工サにするが、かつてはホンダワラの無い時は蒸かしたサツマイモやダイコンの葉で釣った。

有ったら食い付く!などと言われる。

ニザダイ科 Acanthuroidei

ニザダイ Prionurus scalprum

ゲ、ヨンノ字ハギ、ハゲ、樫野ハギ・ハ性のものはアジロハギ・ハゲ、樫野ハギ・ハダ、回遊別名(サンノ字ハギ、サンノジハゲ、回遊南日本から東シナ海の沿岸岩礁域。雑食性。

アライ、 刺身、 塩焼き、素焼きに。

るがヒキが強 餌を横 取 りするので、釣りの外道とい わ n

昔はふかし芋を使用した。 サンノ字釣り:メノリ(海藻)をエサに釣る。

漁の物をアジロ・樫野(ハギ・ハゲ)と言って 回遊サンノ字を捕る為に行わ 二〇年程前までは夏場、樫 れてい 野埼灯台西側 たアジロ で

7 捕れるのをアジロ・樫野(ハギ・ハゲ)と言っ いる。 夏場定置 網 12 回 遊 サンノ字が 何百匹 単 位 で

た。

ら相当な磯臭がするが、アジロ・樫野ハ のがあったが最近は小型化している。 ゲは、腹の中は脂だけで匂いが少ない。 アライ 磯 昔はマナ板 のサンノ字は o) 作り方:エラと小エラの上を包丁 ハギ・ハゲと言わ 海藻・貝類を食べてい れる程大きな るか ギ・

で〆て血を抜く・尾を落として血を抜く。

タンザク形で水氷で〆て、刺身形で水氷で

〆ることを二回以上行い、臭みを抜く。

と氷(味噌汁状)、③酢と味噌と氷と砂糖(薬味 分量は、①酢と味噌と氷、②小量の酢 酢 味噌で和えていただく。 なお、酢 ۲ 味

味 噌

噌 0

アイゴ科

考とする。

青唐辛子・ショウガ・ネギ)、④しょう油を参

アイゴ Siganus fuscescens

までなめる程おいしいという意味。) めハサミでヒレを切ってから調理 別名 中部日本の沿岸岩礁域で群棲。 土地の諺:『アイのナマスで皿なめた!!』(皿 刺身(アライ)、干物、特に小型は丸干に。 ヒレに毒があるので注意しながら、 バリコ(小型)、アイノバリ、 ア 又は 予

サバ亜目 Scombroide

マカジキ科

バシヨウカジキ Istiophorus platypterus

インドから太平洋、やや沿岸性で肉食性。

別名 バショウ

市場に出荷する。あまり美味しくないらしい。

マカジキ Tetrapturus audax

インドから太平洋、外洋性、肉食魚。

クロカジキ Makaira mazara

インドから太平洋、外洋性、肉食性。

シロカジキ Makaira indica

荷する。 それぞれ三種とも魚体が大きく、市場に出インドから太平洋、外洋性、肉食性。

にする。 角は、ロープを加工するスパイキ(くさび)

トロ部分の刺身は美味しいらしい。

サバ科

マサバ Scomber japonicus

る。肉食性。熱帯から温帯に分布、沿岸を大群で回遊す

別名 平サバ

ゴマサバ Scomber australasicus

沿岸を大群で回遊する。肉食性。 南日本から東シナ海、オーストラリア南部

死させ血を抜く。これにより身割れやいたみい。すなわち、生きているサバの首を折り即基本編でも述べたが、首折れサバ処理が良秋が深まるほどに美味しくなる。い。しかし、ゴマサバでも脂がのる年もありい。しかし、ゴマサバでも脂がのる年もありっせバ(平サバ)のほうが美味しく価値が高

サワラ Scomberomorus niphonius

肉食性。 中部日本から朝鮮半島、東シナ海に棲息、

刺身は価値が高い。 活魚に出来ないので新しければ新しい程、 刺身、煮付、 魚飯、すまし汁、焼きモ ノ等。

カマ スサワラ Acanthocybium solandri

熱帯から温帯、 準外洋性、 肉食性。

別名 沖ザワラ

刺身、フライに。

サワラより味が落ちて価格が安

ハガツオ Sarda orientalis

肉食魚。 熱帯から温 帯域、沿岸で大群を構成する。

脂がのる程に肉がピンク色をしてくる。 刺身、魚飯、 煮付、すまし汁、 焼きもの等。

ヒラソウダ Auxis thazard

熱帯から温帯、沿岸を群れで回遊する。 肉

食性。

別名 塩漬け:多量の塩をまぶして冷蔵庫に保存、 注意点:血筋を取り除かないと食当たりする。 刺身、魚飯、煮付、すまし汁、節、塩漬にする。 ソマ、ソウダガツオ

水洗いして茹でて食べる。

マルソウダ Auxis rochei

熱帯から温帯、 沿岸を群れで回遊する。

肉

食性。

別名

メジカ

煮付、生節、堅節に。

強過ぎるためか、食当たりする人もいる。 鮮 生節は丸のまま茹でて、手で身をはがして 度が良いと刺身にする人もい るが、 脂

が

味噌汁のダシや焼いてほぐして御飯に乗せる。 焼き、大根おろしや味噌、ショウガで食べる。 堅節は丸のまま茹でて身をはがして、干す。

スマ Euthynnus affinis

食性。 インドから太平洋の沿岸で群れで回遊。肉

別名 ヤイトガツオ

ツオと呼ばれている。(おキュウの跡)の様に見える事からヤイトガ胸ビレの下に黒点があり、その形がヤイト

刺身、タタキ、煮付、すまし汁、カン口煮等。が食べたい魚ナンバーワンである。大型になると尾細(オボソ)と呼ばれ、漁師

カツオ Katsuwonus pelamis

熱帯から温帯部。外洋回遊。肉食性。

別名 ゴリガツオ、モチガツオ

「トロガツオ」と呼ぶ。リガツオ」、最高に美味しいのを「モチガツオ」当りはずれがあり、最悪に不味いのは「ゴ

刺身、タタキ、煮付、生節等に。

ビンナガ Thunnus alalunga

別名(ビンタ、トンボシビ熱帯から温帯、外洋回遊。肉食性。

脂ののりで最高に美味しいのがあるが

好ま

れない。

刺身(特にトロの部分)、フライ等。

キハダ

Thunnus albacares

熱帯から温帯、肉食性。

ビ(一五-二〇キログラムかそれ以上)別名 ヒッサゲ(一五キログラムまで)、シ

メバチ Thunnus obesus

熱帯から温帯、深層性。肉食性。

別名 バチ

クロマグロ Thunnus thynnus

別名(シビコ(小型)、ヨコワ(三キログラム熱帯から温帯部、黒潮回遊。肉食性。

以上)、マグロ

祭りや催しでは、魚屋でシビマグロの切り身三種とも、基本的に大型は市場へ供される。

を買って来て刺身にする。

クロシビカマス Promethichthys prometheus

肉食性。 インドから太平洋。昼は深層、夜は海面へ。

呼称 ヨロリ、町のスーパーではヨラリと

ある。 入っ かく入れると骨も感じず食べられる。 刺身、 骨 切 ている為表面から中骨に向 í) .. 背コ切り、 ヨ ロ IJ Ó 煮付、干物、 側 身 表 面 13 って包丁を細 味噌汁 は 横 美味 13 骨 で が

皮むきは尾の方から手ではぐとはぎやすい。

タチウオ Trichiurus japonicus

小型のタチウオは背ビレを取り、中骨を切刺身、背コ切り、煮付、干物、ミリン干し等熱帯から温帯、沿岸深層性。肉食魚。

りながら背コ切りにする

は、 が落ちると商品 に別に氷〆する。 タチウオ 漁が少ない 0 体 価 ときは 表 值 の銀色をハ が 下が 他 の魚とスレないよう るので、 クと言 定置 () これ 一網で

カマス科

ヤマトカマス Sphyraena japonica

南日本から南シナ海の沿岸に棲息。

別名 カマス

ダカマス、塩辛に。刺身、煮付、干物、フライ、南蛮漬、姿寿司、

くと内臓が簡単に取り出せる。少し出て来るのでそれを包丁で押えて身を引頭を落す。お腹の部分を頭側へ押すと内臓が力マスの下拵えは、包丁でウロコを落し、

本酒で洗い塩をする。一週間位で食べられる。出す)やエラや浮き袋等を水洗いしてその後日塩辛の作り方は、まず、内臓の腸(内容物を

アカカマス Sphyraena pinguis

別名 南日本から東シナ海に分布。肉食性。 メアカ、大きくなると、アラハダと

呼称

夏の終わりからカマスに混って水揚 刺身、塩焼き、ホイル焼等に。 物げされ

美味しい。 る。大きくなったアラハダは脂がのって大変

メイタガレイ Pleuronichthys cornutus

日本から東シナ海の沿岸砂泥地。肉食性。

別名 メイタ

唐揚げ、煮付にする。

げたてにしょう油をかけると最高に美味い。 カタクリ粉をまぶしてパリっと揚げる。 揚

カレイ目 Pleuronectiformes

カレイ亜目 ヒラメ科 Pleuronectoidei

ヒラメ Paralichthys olivaceus

刺身、天ぷら、アラの煮付、唐揚げ等。 日本から東シナ海、肉食魚。

エンガワの太いモノ程、脂がのって美味しい。 五枚おろし。エンガワは脂がのって美味。

> カワハギ科 モンガラカワハギ亜目 Balistoidei フグ目 Tetraodontiforme

カワハギ Stephanolepsis cirrhifer

南日本から東シナ海の岩礁砂底。 雑

別名 ショマハゲ

皮は手ではげるので、カワハギとのこと。

刺身、鍋、干物、唐揚げ、煮付に。

煮 付には赤唐辛子を数本入れると美味い。 身はフグの様で、肝しょう油で食す。

ウマヅラハギ Thamnaconus modestus

インドから太平洋、雑食性。

別名 ウマヅラ

刺身、鍋、干物、唐揚げ、煮付に。 刺身はフグの様で、肝しょう油で食す。 皮は手ではげるので、カワハギとのこと。

して甘い。絶品である。 煮付には赤唐辛子を数本入れると美味い。 に入れた肝はカワハギの肝よりフワっ

٧

ウスバハギ Aluterus monoceros

熱帯から温帯の岩礁域。雑食性。

別名 ラケット

鍋、刺身、フライにする。

酢で食べると美味い。 身は薄造りにし、メネギをくるんでポン

カワハギ、ウマヅラの方が美味い。

フグ亜目 Tetraodontoidei トラフグ、マンボウ

ハコフグ科

ハコフグ Ostracion immaculatus

インドから太平洋の岩礁、サンゴ礁域。 肉

食性。

焼き物に。 その中に味噌を詰め、又はしょう油を注し、 お腹をくり抜き、内臓を取り出し掃除する。

引っくり返して背中から焼くとよい。

マンボウ科

マンボウ Mola mola

別名 温帯域。 マンボ 肉食性。

刺身、肝和え、フライとする。 刺身の作り方:手で割き、身は繊維質なので

でザルに上げる。 繊維を断切り、繊維にそって一口大に千切る。 肝和え(肝炒め):①一口大に切った身を茹 ②油をひいたフライパンで

身とネギを入れて完成である。肝を炒り、適量の砂糖・味噌を入れてよく炒め、

Masturus lanceolatus のことか。 肝は汚れてダメだという。ヤリマンボウうのがあり、身は美しく刺身は美味しいが、エビスマンボウまたはエビスマンボとい

フグ科

トラフグ Takifugu rubripes

いに。肉食性。日本から東シナ海。内湾から汽水域、沖合

何人かは自分で料理して食べていたらしい。調理に免許がいるので味は不明。しかし、

鍋、干物にする。

クサフグ Takifugu niphobles

とコクが出ない。 皮、肝、身を鍋に入れるが、肝を入れない日本から東シナ海の沿岸域。肉食性。

尾を残し身を二つに分けて干す。 干物、ミリン干し:頭を落し、皮をはぎ、

エビ・カニ編

節足動物門

甲殼亜門

鞘甲亜綱 Thecostraca

ミョウガガイ科 Pedunculata

カメノテ Capitulum mitella

本州以南の岩礁。

別名 セエ

吸い出してもおいしい。 茹でて味噌汁の出汁と具とする。そのまま

26

具で身を傷つけない様にはがす。 の割れ目に群生している為、ノミ状の金

殻付きの方はしっかりあげて焦げても食べな いから食味上平気である。

軟甲綱 真軟甲亜綱 Malacostraca Eumalacostraca

イセエビ科

十脚目 Decapoda

イセエビ Panulirus japonicus

南日本から台湾までの岩礁で夜間活動する。 エビ

別名

味噌汁の具などにする。

刺身、焼き物、ボイル、鍋、煮付、フライ、

皮をむき身を取 尾を離し、②尾の内側の左右に包丁を入れて 刺身の作り方:①胴の中に包丁を入れ胴 いり出 L ③身は氷水で〆て、 ٧

水気を取って一口大にする。

左右対称に切り、 フライ:身だけにしてフライとする。まず、 切り口に衣を付けてあげる。

セミエビ科

ヤバイン Scyllarides squamosus

西太平洋からインド洋。

別名 カマクラ

料理法はイセエビと同じであ

ゾウリエビ Parribacus japonicus

インド洋、西太平洋、西大西洋。

別名 オテカ

料理法はイセエビと同じ。 イセエビの刺し

アサヒガニ科

網漁で採る

アサヒガニ Ranina ranina

ボイル、焼き物等で。 沖縄から相模湾の浅海砂底。

ガザミ科

ガザミ Portunus trituberculatus

本州南部周辺。

ボイル等で食す。

イワガニ科

ショウジンガニ Plagusia dentipes

別名。マガニ、ハシリガニ岩手県から沖縄県の岩礁海岸に分布。

伊勢工ビ刺網漁の副産物ボイル、味噌汁の出汁

ウニ・貝・イカ編

ウニ形亜門棘皮動物門

ウニ綱 Echinoidea ウニ網 Echinoida

オオバフンウニ科

アカウニ Pseudocentrotus depressus

陸奥湾から済州島。

い為、少しきつくつかんでも刺さらない。アワビやトコブシ漁で採る。トゲの先端が丸生食。海底の石の下や岩の割れ目に棲息、

28

軟体動物門

腹足綱 直腹足亜綱 Gastropoda

古腹足目 Vestigastropoda

Orthogastropoda

ミミガイ科

クロアワビ Haliotis discus discus

浅海岩礁に分布。

別名 ツボ貝、クロガイ

酢の物、 刺身、焼き物、しゃぶしゃぶ、天ぷら、煮付、 酒蒸し等にする。

茹でても縮まない 荒 磯で、 エサが豊富で育った貝は身が

締

1)

にもある。 クロガイとい う名称は、 千葉県館 山 市 州 崎

メガイアワビ Haliotis gigantea

浅海岩礁。

別名 平貝、メンガイ、シロガイ

酢 の物、 刺 身、焼き物、しゃぶしゃぶ、天ぷら、 酒蒸し等にする。 煮付、

> 県三浦 られる。 ガイは ヒラカイという名称 市 神 奈 山 川県三浦 口県見島、 市、 は徳 福岡 X ン 島 ガ 県 県志賀島で用 イ 海 は、 部 郡、 神 奈 ヒラ]1[

トコブシ Haliotis diversicolor aquatilis

浅海岩礁。

別名 ナガレ コ

刺身、焼き物、しゃぶしゃぶ、天ぷら、煮付、

酢の物、酒蒸し等にする。

刺身は大きいものだけ使う。

の時、 逃げるものがあるが、大半は石から放れ、 の揺れに乗って流れて逃げるので、ナガレコ トコブシを捕獲の際は石を引っ繰り返す。 そのまま石にへばりつくものや這 一って そ 波

愛媛県、香川県、 流子)と言わ ナガレコという名称は、 れる。 徳島県、 三重県、 高知県、 和 鹿児島県 歌山県、

で認められる。

ニシキウズガイ科

クボガイ Chlorostoma lischkei

日本の潮間帯。

別名 イソモノ、マギ

イソモノという呼称は佐渡島、千葉県、 茹る、煮付、身だけにして佃煮等で。

静

岡県、三重県にある。

バテイラ Omphalius pfeifferi

東北以南の潮間帯と浅海岩礁。

別名 シリダカ、イソモノ

茹る、煮付等。

シリダカは愛知県篠島、福井県小浜市、イ

ソモノは三重県志摩郡にある。 ソモンは千葉県、三重県、和歌山県に分布する。 なお、名称イ

ギンタカハマ Tectus pyramis

潮下部岩礁。

別名 トウネン

茹る、煮付、串焼き等。

方に送り出す。そのとき割れたカラが身に付 りの突起で身の位置辺を叩いて穴を開け 身は貝の口より奥にある為、他の貝 0)

口 お 0)

着しているので茹汁で洗ってから調理する。 今は針金を加工したトウネン取りがある。 トウネンなる名称は和歌山県上富田に分布

する。

サザエ科

サザエ Turbo cornutus

日本の磯に分布する。

ツボ焼き、茹で、刺身、 煮付、 酢 の物等。

フジツガイ科 新生腹足目 Caenogastropoda

ボウシュウボラ Charonia lampas sauliae

潮間帯から五〇メートル。

別名 ヨナキ

茹でて、酢の物、 酢味噌和え、 煮付等。

カサガイ目 始腹足亜綱 Patellogastropoda Eogastropoda

マツバガイ Cellana nigrolineata

ヨメガサガイ科

成長する。 本州から朝鮮半島の潮間帯。一年に五ミリ

別名 シンド

おまぜご飯の具。 焼き物、茹でて酢味噌和え、味噌汁の具、

にもある。 シンドなる名称は、 串本町潮岬の出雲地区

多板綱 Polyplacophora

クサズリガイ科 新ヒザラガイ目 Neoloricata

ヒザラガイ Acanthopleura japonica

日本から中国の潮間帯。

別名 ゴンマリ

鍋や圧力鍋で茹でてやわらかくして、カラ 酢味噌和え、おまぜご飯の具等

を掃除してから調理

頭足綱 Cephalopoda

イカ全般

ある。 イカは冷凍保存が出来るので何かと便利で

ジッパー付袋に入れて冷凍する。イカの煮付 等は汁と一緒に冷凍すると使い出が良い。 した料理方法に合わせて小分けしてラップや 冷凍保存:直ぐに調理出来るように、想定 長期保存:イカを割き、内臓を取ってしっ

合もあるので早めに食べるほうが良い。て中身を助ける為であるが、中身まで傷む場これは冷凍ヤケした時表面の皮を犠牲にしかり水気をきり足と頭を身に包んで丸める。

閉眼亜目 Myopsida

コウイカ目 Sepiidae

コウイカ Sepia esculenta

別名 モンゴ、スミイカ

煮付け、天ぷら等。

アナリイカ Conjutenthic los

アオリイカ Sepioteuthis lessoniana

北海道以南の各地の藻類や木の枝に産卵する。

すれば老人や子供でも美味しく食べられる。切り方や固い薄皮一枚を残してのスキ造りを刺身は絶品。隠し包丁や繊維に逆らわない刺身、煮付け、焼き物、天ぷら、フライ等に。別名 タチイカ

ケンサキイカ Loligo edulis

南日本に分布、種群複雑である。

刺身はやわらかく美味である。刺身、煮付け、焼物、天ぷら、フライ等にする。別名、赤イカ(小型)

入っているのでしっかり洗う。鍋に出汁を張水洗いする。特に身体の中にウロコやゴミがシャブイカのシャブシャブ・シャブイカを

ポン酢や好みの付け汁で食べる。り煮立せ、シャブイカをシャブシャブして、

海藻編

アカイカ科 Ommastrephidae

スルメイカ Todarodes pacificus

日本周辺を回遊、夜間浮上する。

煮付、フライ、天ぷら、炒め物、焼き物、別名 スルメ(小型個体)、シャブイカ

干物等。

すると旨味が増す。
□○年程前は普通に刺身にして食べたが、身 三○年程前は普通に刺身にして食べたが、身 三○年程前は普通に刺身にして食べたが、身

コンブ科不等毛植物門

アントクメ Eckloniopsis radicosa

日本海岸南部の漸深帯の岩上に生える。本州南部の太平洋岸、四国、九州、本州の

別名 メエー

洗いして適当な大きさに切り、油揚げや鶏肉分程水に浸して二○分ほど煮る。もう一度水乾燥品の場合は、二~三回水洗いして一○熱湯にくぐらせ、酢味噌や二杯酢で戴く。煮物:ダシは魚や鶏肉を使用する。新芽は

等で醤油煮する。

33

ヒバマタ目

ホンダワラ科

ヒジキ Sargassum fusiforme

潮間帯下部の岩上に生える。

煮物。

紅色植物門

紅藻綱 テングサ目

テングサ科

オニクサ Gelidium japonicum

部から漸深帯の岩上に生える。 本州南部から朝鮮、中国、台湾の潮間帯 下

別名 オニグサ

寒天の材料となる。

マクサ Gelidium elegans

低潮線から水深二〇メートルまでの岩上に

生える。

別名 マグサ、テングサ

寒天やトコロテンの材料となる。

スギノリ目

フノリ科

マフノリ Gloiopeltis tenax

別名 日本南部の潮間帯の岩上に生える。

味噌汁の具に。

フノリ

ミリン科

トサカノリ Meristotheca papulosa

水深五-三〇メートルにある岩場や転石上に生 日本南部からオーストラリア、インド洋の

える。

別名 熱湯にくぐらせ酢味噌で戴く。 トサカ トピックス



紀伊大島周辺の里海風

現場に即している場合が多いのです。以下に列挙します。 す。こうした表現は風土と歴史に根ざした命名なので気象庁発表の 紀伊大島では様々な地域風が吹いています。これに対しては地元独特の 「近代」 的風 風 表現 表現よりも がありま

こち 東風 → 北東風

北ごち → 北北東風

大ごち → 北東からの強風

西の風 → 西風~北西風

北ポ → 北風

→ 南西風(南よりの風~西よりの風)

矢マゼ → 南西風(急に吹いてくる)

山背

南西

風

(南よりの風

5

西よりの風

マゼ

はやて → 西よりの突風 (疾風)

イナサ → 東よりの突風

沖からの風 → 南東風~南風

魚見台

下に網代漁がなされる海域である串本湾東部が風衝林の雑木に邪魔されず見えました。 魚見台は、 樫野 埼付近に位置する

二階建てクラスの

構造物です。

登楼すると、

かつては

の観光化に安全を考えて、現在は二階部分が撤去され展望台となっています。 分への鉄梯子があり昇り降りにとても危険な状態でした。しかし、串本大橋供用による灯台 二〇世紀末までは風雨に耐え、朽ちかけながらもその姿は残っていました。以前は二階部

樫野地区で古くから行われている漁法ですが、漁期が夏の一時期のため後継者不足で廃れて しまいました。その漁では主にアジロハギ(回遊性の三の字ハギ)や、カツオ類ですがマグ 船により受け網を張り魚見台からの指令により網に入った魚を捕獲する漁です。 口も獲ったことがありました。 さて、魚見台本来の役目は、網代漁の司令塔でした。網代漁とは、魚見台下の海 紀伊大島の 域で網代

澄んだ穏やかな日には底を泳ぐ魚の影を素人でも見ることが出来ました。魚見台の主クラス ともなると、悪条件でも魚の種類やその量が判ったのです。 魚見台が機能していた頃は海水の透明度がよく、海底の白い岩まで見えていました。

雷公神社

大竜寺の敷地内に雷公神社が出来たかは定かではありません。 雷公神社の敷地内に大竜寺が在りました。現在でもかつての大竜寺の基礎石がありま

舞を演じ、走り参いの終点にもなっています。 から須江区と樫野区で雷公神社を守っています。又、祭りや火祭りでは、必ず大竜寺で獅子 様を包んで助け雷公神社に御祭りしたそうです。その神様は隣村の須江から流れ着いたこと ちと松明を手に現場に行くと神様が流れ着いていました。和尚さんは着ていた袈裟の袖に神 大竜寺の和尚さんが夜、前の浜(神社の前磯)で子供のようになく声に気づき村の人々た

樫野の火祭り

は雨の中での火祭りが二回も経験されました。異常気象がこの小さな村の行事にまで影響し **一火祭りの昼まで雨でも、夜は必ず晴れる。」と土地の古老たちの言葉でありますが、近年**

てきています。

火を運ぶ宮番を出迎え、その火を松明にいただき、列を成して正規の道順と掛け声 納後火祭りに参加する若い衆達は、松明を抱えて出発点の青年会館に集まり神社からの迎え に、芽竹で作った長さ五メートル程の松明に火を点けて宵参りをします。神社での 御祈祷後夜九時半頃行われます。走り参いに参加しない老人や子供たちは夕方薄暗 向かいます。 ~)で宮に向かって駆けます。神社の帰りは(参ったぞ~)になります。これより大竜寺に 樫野の火祭り(走り参い)は一○月八日、秋祭りの宵宮で、雷公神社に獅子舞を奉納 獅子 (参るぞ

家路に着き帰宅後火を消しワラぞうりを庭に置き終了です。 坂道を登ったところの神主邸より(参るぞ~)に変わりお寺へ参拝。後、各自バラバラに

この日に切れないときは、一○月一日に切ったのを一本貰い入れると良いのです。結束は干 しワラですがナイロンロープを使用することもありますが良いとは思えません。 竹の松明・一〇月一日にメダケ(去年竹)の枝を落とし皮を剥き半分に割って乾かします。

ことが無く神の火として崇められてきました。以前は参加者も多く力自慢たちによる松明の 太さ競争が行われ、火の勢いも強く賑やかな火祭りでした。 「この火で災いが起きることはない。」火祭りの火で火災や火傷などの事故は今まで聞

近年若者の減少により火祭りの存続も危ぶまれていましたが、祭り運営の若い衆達による

航空自衛隊への協力依頼や大量の松明製作等で以前の賑やかさを取り戻しています。

も時代と楽しむほうがよいのでしょうか。 最近ではスニーカー・柄入りのズボンにシャツと派手な若者が目立ってきていますが、それ 走り参の服装はワラぞうり・白い半袖シャツ・半ズボン・首か頭に黄色のタスキでしたが

大敷 (定置網)

大島では現在五 ヶ所で定置網の操業が行われています。樫野区には弁天前大敷・丸大大敷

野高大敷の三つが集中して張られています。

の箱 それをつたって来た魚が遊ぶ運動バ、それから最終網へと導く昇り、そして最後の箱網。こ の網で捕らえる漁です。網にも種類があり、岸から沖に延びて進路を塞ぐ網を垣網 定置網漁とは外海から入ってきた魚が島伝いに遊泳する進路を塞ぎ網伝いに導いて最終 網をあげて毎 朝漁 をしています。 (道網)、

川本流に七川ダムが造られる前の話で、ダムが完成した一九五六年以降は大雨のためにダム 古老の漁師の言葉で「川魚以外なんでも獲れる。」という言葉がありますが、これは古座

そのものを守るための緊急放水を行うと、表面の真水が対岸の紀伊大島樫野地区に達し、そ

の部分を泳いで川魚の鮎が獲れる事もあります。 また、古老の言うように、鯨、イルカ、甚平ザメ、オサガメ、マンボウ、マンタ、本マグ

口、クエなどの珍しい物も時には見られます。魚種も豊富で季節によって獲れる魚も変わり、 年を通して獲れる鯵・イカ等は一潮ごとに魚体が変化して行きます。

この猟場でも冬から春にかけてハリセンボンが大量発生し、一緒に水揚げされる魚を傷つけ てしまい商品価値を落とす被害がここ数年続いています。 日本海や東太平洋は越前クラゲが大量発生して定置網漁に多大な被害を与えていますが、

大敷網周辺で漁獲される魚の種類を季節順に紹介します。

サワラ、メジロ、スルメ、赤いか、石鯛、アジ、イサキ、シイラ、鯛、鯖、ヒラメ。

ムツ、赤いか、カマス、アジ、イサキ、シイラ、鰯、鯖。

イシガキ鯛、カマス、アジ、イサキ、シイラ、秋刀魚、鯛。

鰤、メジロ、スルメ、赤いか、石鯛、アジ、太刀魚、 秋刀魚、ヒラメ。

この他に雑魚としていろいろな魚が水揚げされています。

昭和三〇年代の食生活

単位面積当たりの収穫量が少ないので米は貴重品でした。 の当時は水の湧く谷という谷には数珠状の段々水田が拓かれ米が作られていました。しかし 紀伊大島では、二〇世紀末から諸事情で水田稲作が激減してしまいましたが、昭和三〇年

れほど事欠かなかったように思えますが、雨や大風のときは家にある保存食だけの食事が続 各種タケノコ等、も佃煮や乾物などの保存方法で各家で蓄えられていましたので食料にはそ や里地や里山で採れる山菜、たとえば、ワラビ、フキ、イタドリ(方言:ゴンパチ)、ツワブキ、 米と麦・米と芋、割合は各家で異なりますが、そうしたものを主に食べられていました。 くことがあったそうです。 当時の紀伊大島周辺の里海では漁獲が豊富にあり、干物、塩漬け、生節にして保存、 米だけのご飯(銀しゃり)は、お盆や正月、祭りのような特別な日に食べるだけで、後は

ハ、日水、極洋の三社が基地としていたので鯨の肉は捕鯨操業中だけは沢山食べられました。 肉は大変な珍味でした。とはいえ、鯨肉だけは例外でした。紀伊大島は近代捕鯨産業のマル 日に卵を産まなくなったものをつぶして食べたのです。今は普通に食べられている牛 当時は電気もなく、したがって、冷蔵庫もなく、肉といえば鶏肉でした。しかも、特別な 肉 |や豚

種ではなかったので、それ程に鶏も卵を産まず食べられるのも稀だったのです。 鶏のタマゴは自家の敷地内で飼われているものが食卓に上ることはありましたが、改良品

方、これは日本最初に横浜で作られた記録のあるカレーにも似ています。今流行のヘルシー 牛や豚、鶏ではありませんでした。ある意味では、カレーは世相を忠実に映す鏡です。一 カレーの先駆けです。 マネギにカレー粉はインド式カレー粉です。魚の身、貝、野菜のカレーが主流だったのです。 日本式カレーの具材は肉と野菜ですが、当時は鯖カレーでした。鯖の身とジャガイモ、タ

と言えましょう。 このように今貴重な物は当時普通で、今普通の物は当時貴重でした。色即是空、 朝食から刺身といえば、羨ましい限りですが刺身しかなかったのです。 空即是色

昭和三〇年代の小学校の弁当とおやつ

この頃、紀伊大島には大島小学校、須江小学校、樫野小学校がありました。 さて、当時の小学校での弁当オカズは主に煮物、 干物、 佃煮、梅干で、みんなが大好物の

質を利用して、下の米の多い部分を詰めてもらったのです。 の混ぜ炊き時には友達に見られるが恥ずかしいので、炊き上がりは麦が表面に浮き上がる性 玉子焼きが入るのは極、極、極まれでした。ご飯の方も米だけなら嬉しいのですが、米と麦

に自慢でき、周りも大変に羨ましく思ったのです。 ご飯の間に一切れの塩鮭を挟んだものを見つけた時は、「今日は最高のオカズだ。」と友人

ビ、ヤマモモ、アケビ等でお腹を満たしていました。しかし、こうした日常活動の結果、里 いました。大変に高価で贅沢なので、 糖をつけて食べたのです。バナナは大変に貴重品で、町ではガラスケースに入って売られて 域にある種々多様な生物や博物について詳細な観察を行っていたのです。遊びと食材採集と の香りは極楽浄土そのものでした 子供達は里地 果物と言うとまずは夏ミカンです。剥いたあとにタンサン(重曹)や醤油、少し後には砂 ・里山へ入り、椎の実、ナワシログミ、山桜のさくらんぼ、ヤタビ、岩ヤタ 一本を薄くスライスして分けて食べるほどでした。あ

言う実質と学習が一体化していたのでした。

43

串本湾の過去・現在・未来

されています。 るため、 名古屋方面からの船舶が進路を変更する地点である潮岬灯台が近くにあり、 がはいれば大阪方面行きが時化、太平洋沿岸を低気圧が通過すれば東京方面行きが時化とな 本湾は紀伊半島 串本湾はどちらかの時化待ち船で一杯になります。そういう事情で、 最先端と紀伊大島 の間に位置し、 大阪、 瀬戸内海、 四国 方面からと東京、 日本海に低気圧 避難港に

串本大橋の道路になりました。 強化により湾内のあちこちに養殖イケスが出来るようになりました。ちなみに、ここは後に まりました。その後、 四〇年程前から全国的に栽培漁業が勧業され、ご他聞にもれずに紀伊大島でも養 橋杭岩と対面に養殖業専用の浅海漁場堤防が完成し、 年々養殖資材の 殖 業 が始

の消 狭くなり船舶 養殖イケスの増加と並行に串本湾の埋め立て事業が行われ、 波ブロ ック海 の船長や操舵担当も大変です。 岸になってしまいました。こうした事情で、 串本湾の停泊するスペースが 串本湾西岸域はテトラポ ット

共交通機関でした。 串本大橋が架かる前は串本フェリーと大島巡航船が紀伊大島と対岸の串本を結ぶ重要な公 時化のときは低気圧の位置により風向きが変わり、 また、 潮流 0

ことです。 ては湾内に 風とは違った方角に向く船があり、その間を通過するときは緊張の連続だったのです。かつ し、二○世紀末は港の出入りに養殖イケスとイカリロープを気にしながら操船していたとの も余裕があり、停泊船にもそれ程気は使わなくて済んだのですが、徐々に 過密化

活排水の流入等さまざまな要因、だろうと考えれます。 堤防による潮の流れの変化、 近年養殖業が盛 しかし、 養殖する前の海はもっと綺麗でした。最近の水質悪化の原因は、 んになり、 低価 ②養殖業の冷凍・配合餌の過剰投与による富栄養海水化、 格で鯛、 鮪、 ハマチ、トラフグが食べられるようにな ① 浅 海 ③ 生 漁場 りま

かかわって色々と変化していっただろうと考えられます。 発達による乱獲、とくに魚群探知機の普及、 本湾の生物も、①埋め立てにより磯生物の消滅、②水質悪化による魚種移動、 ④養殖場のこぼれ餌に集まる魚等様 々な要因が 3 漁 具の

によって潮 何とかならない の沖には堤防と消波ブロックの人工物が設置され折角の景観を壊しています。串本湾の整備 白砂青松の世界でした。しかし、 本湾内で唯一砂浜が残っている橋杭海水浴場にしても昔は立派なクロマツ並木が生い茂 流 が変化して海水浴場の砂をさらっていくのを防ぐために設置されたとはいえ、 ものでしょうか。 現在はその子孫の松が面影を残しているだけで、 砂浜

ここ数年の間に串本湾の磯・浜がセメントブロックで消えて行く一方、立派な港ができ町

恩恵を与えてくれています。しかし、何とかならないのでしょうか。 の人たちには埋め立てによるメリット、すなわち漁業の発展、台風時の船管理等すばらしい

すべて二〇世紀から与えられた二一世紀の解決すべき緊急課題なのです。私達の叡智が試

されているのです。

イシダイ	イシガキダイ	イサキ	イカ全般	了 了		アントクメ	アマダイ	アサヒガニ	アカヤガラ	アカカマス	アカウニ	アオリイカ	アイゴ	[ア]
15	15	14	31			33	12	27	10	24	28	32	19	
オニカサゴ	オニイトマキエイ	オジサン	オアカムロ	【才】		ウルメイワシ	ウマヅラハギ	ウツボ	ウスバハギ	[ウ]		イセエビ	イトヨリダイ	イスズミ
11	7	13	17			8	25	7	25			27	14	13
キハダ	[+]		カンパチ	カワハギ	カメノテ	カマスサワラ	カツオ	カタクチイワシ	ガザミ	カサゴ	カゴカキダイ	【カ】		オニクサ
22			17	24	26	21	22	8	28	11	15			34
		クロメジナ	クロマグロ	クロダイ	クロシビカマス	クロカジキ	クロアワビ	クボガイ	クサフグ	クエ	[夕]		ギンタカハマ	キビナゴ

13 22 14 23 20 29 30 26 12

30 9

	シロギス	シロカジキ	ショウジンガニ	シマアジ	シイラ	シ		サワラ	サヨリ	ササノハベラ	サザエ	[+]		ゴマサバ	コウイカ			ケンサキイカ	(ケ)
	12	20	28	17	16			21	10	18				20	32			32	
ツバメウオ	ツ		チダイ	【チ】		タマメイチ	タチウオ	【夕】		ゾウリエビ	辺		セミエビ	【セ】		スルメイカ	スマ	スズキ	2
15			14			15	23			27			27			33	22	11	
	ハモ	ハマフエフキ	バテイラ	バシヨウカジキ	ハコフグ	ハガツオ			ニザダイ			トラフグ	トビウオ	トサカノリ	トコブシ	[十]		ツムブリ	ツマグロハタンポ
	8	15	30	20	25	21			18			26	10	34	29			16	13
	ボラ	ホウボウ	ホウセキハタ	ボウシュウボラ	ホウキハタ	木		ブリ	ブダイ	2		ビンナガ	ヒラメ	ヒラマサ	ヒラソウダ	ヒラスズキ	ヒジキ	ヒザラガイ	
	9	11	12	30	12			16	18			22	24	17	21	11	34	31	

マアジマアアジマアカジキマルアジャマルアジャンボウッグがカサゴミノカサゴマカカサゴマカカサゴマカカサゴマカカサゴマカカサゴマルアジャンボウタダマルアジャンボウダ

12 10 14 25 21 17 34 31 14 20 34 20 9 8 17

「メ メイタガレイ メガイアワビ メバチ メバル ヤマトカマス

23 11 22 13 29 24

文 献

川 名 興 編,一九八八,日本貝類方言集一民俗・分布・由来一,三二一ページ,未来社、東京

梅本信也. 二〇〇二b. 梅本信也. 二〇〇二 a. 梅本信也. 二〇〇一b. 梅本信也·種坂英次,二〇〇一a· Nelson, J. S. 2006. Fishes of the world, 4th ed. 601p. John Wiley & Sons. New Jersey. 度 を中心に―. 「わかやま学二一」地域連携推進事業研究成果報告書.一〇六-一一三. 関係文献 近畿大学農学部報紀要 三四、一六五-一七二: 紀伊大島におけるアオノクマタケランの植物文化誌・ 紀州におけるダンチクの植物文化誌・ 郷土資源植物複合を適正保全するための新概念の提案。平成一二年 紀伊大島樫野の魚付林の歴史-熊野誌 字黒山および字棹取平三 四七:六一二二 和歌山県 熊野誌 四八:

梅

一〇二-一一六:

長

岡京市

「本信也. 二○○三. 紀伊大島フィールド・ガイド ―自然編―. 五二ページ. ユニバース印刷.

梅本信也.二〇〇四a.料理に見る森と里と海の連環1 ―ナレ り京大フィールド研の挑戦 京都大学総合博物館・京都大学フィールド科学教育研究セン 寿司—. 森と里と海のつなが

ター編 大伸社: 四〇一四一:

梅本信也. 二〇〇四 b. 熊野の植物文化誌 -多様性と文化要素化-・ 国文学 解釈と鑑賞

梅本信也. 二〇〇五 b. 梅本信也. 二〇〇五 a. 紀伊大島里域里域句集。一〇七ページ。ユニバー

一五八 – 一六〇. 扶桑社、東京

六九(三)一〇二-一〇七

清流古座川センダン物語・ 一六ページ・ 大伸社、 大阪 市

ス印刷、長岡京市

梅本信也.二〇〇六.風土から熊野を考える. 熊野古道公式完全ガイド・ 紀州和歌 Ш I 県 版

51

著者紹介

梅 本信也(うめもとしんや)

所長 京都大学フィールド科学教育研究センター紀伊大島実験所 ·助教授 京大農博

町紀伊 座川プロジェクト 九五九年七月、 大島須江在住。 和歌山市生まれ。 ・サブリーダー、 黒潮文化研究会代表。 和歌山県東牟婁郡 古座川流域 京都 協議会専 大学・

串

本

古

門

委員、

照葉樹林研究会会員。

式完全ガイド・ 伊大島里域句集」「清流古座川センダン物語」「熊野古道公 然編―」、「雑穀の自然史 ―その起源と文化を求めて―」 「紀 科学実験法」、「ヒエという植物」、「紀州里域 きのこガイド」、「照葉樹林文化論の現代的展開」、「雑 主な著書:「ヒエの博物学」、「雑草の自然史」、「紀伊 資源生物科学概論」、「紀伊大島フィールド・ガイド 紀州和歌山県版 植物方言集」、 大島 草

技能補佐員

町紀伊大島樫野在住。 一九五九年六月、紀伊大島生まれ。

伊大島フィールド・ガイド — 自然編—」がある。

黒潮文化研究会会員。共著書に「紀

和歌山県東牟婁郡串本

53

紀伊大島里海料理目録

著 者:梅本信也・岩谷知明発行日:二〇〇六年一一月三〇日

一六四九-三六三二

和歌山県東牟婁郡串本町須江 和歌山県東牟婁郡串本町須江

電話 〇七五-九五三-四三三五京都府長岡京市友岡二-一〇-二