

夏の磯



- picture guide 東紀州の磯の仲間たち
- interview ものすごく形にこだわるとるもんでさ(笑)
岩ガキ養殖/東 保紀さん
人の目で見ても獲るから残るんやろなあ
海女漁/宮下一也さん
- eat 生岩牡蠣のレモン添え
殻つき生赤ウニ
- buy 魚店・スーパー・朝市・お土産

子ども時分は
海遊びのついでに
サザエとか獲りよったなあ。
その場で火焚いて食べよったよ。

(尾鷲市栄町水産加工販売業・50歳男性)



サザエ 3月~8月

赤ウニ 6月中旬~8月

岩ガキ 6月~8月

アワビ 6月~8月

トコブシ 5月~8月

磯もん 5月~8月

近所に野菜もってたら
海から帰ってきた海女さんが
「これ持ってきたな」と言っ
て身がぎゅっしりつまった
針がまだ動いているウニをくれたよ。
子どもの頃の話。

(紀北町紀伊長島区・団体職員・56歳女性)

小学生の頃は
弁財さんとの浜へ、
チャンポコ獲りによー行つきよった。
今の黒の浜のアサリ掘りみたいに
よーにぎわいよったよ。

(尾鷲市・公務員・45歳男性)

小学生の頃、同級生の男子たちは
わっぱつけて素潜りで獲りよったサザエを
市場か魚屋さんに売りよって、
おこづかいにしてたんさあ。

(熊野市二木島・団体職員・31歳女性)

子どもの頃は
アワビとかサザエとかっていうのは
白浦の人らあでも、
おばちゃんがよう担いで売りにくると
親にせがんで買ってもらたりしてね。

(紀北町海山区・飲食業・65歳女性)



●夏の磯の幸が水揚げされ賑わがおこなわれる東紀州の魚市場です。



子どもの頃、磯遊びでとったチャンポコ
海女さんがとってくるサザエやウニ…
懐かしい記憶とおいしいものがたくさんつまっている
東紀州の夏の磯を紹介します。



比婆海岸(紀北町紀伊長島区古里)

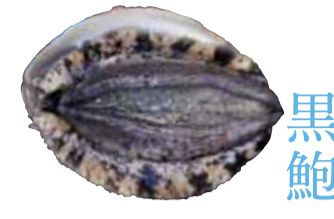
picture guide

東紀州の磯の仲間たち



岩牡蠣

イワガキ Crassostrea nippona イタボガキ科
【生息域】潮間帯の岩礁
【東紀州の呼び名】イワガキ 【旬】6月～8月
【食べ方】殻焼き、生で



黒鮑

クロアワビ Haliotis discus discus ミミガイ科
【生息域】潮間帯～水深20mの岩礁
【東紀州の呼び名】アワビ 【旬】6月～8月
【食べ方】刺身、バター焼き、しょうゆ煮



栄螺

サザエ Turbo(Batillus) cornutus サザエ科
【生息域】潮間帯下部～水深20m
【東紀州の呼び名】サザエ 【旬】3月～8月
【食べ方】つぼ焼き、塩ゆで



赤海胆

アカウニ Pseudocentrotus depressus オオバワンウニ科
【生息域】潮間帯～潮下帯
【東紀州の呼び名】アカウニ 【旬】6月中旬～8月
【食べ方】生で、殻焼き



常節

トコブシ Haliotis(Sulculus) diversicolor aquatilis ミミガイ科
【生息域】潮間帯の岩礁
【東紀州の呼び名】トコブシ・ナガレコ・フクダメ
【旬】5月～8月 【食べ方】しょうゆ煮



パテラ Omphalius pleiferi pleiferi ニシキズガイ科
【生息域】潮間帯～水深20mの岩礁
【東紀州の呼び名】ガンガラ・クロメ・チャンポコ・磯もん
【旬】5月～8月 【食べ方】塩ゆで

interview 岩ガキ

ものすご形にこだわっとるもんでさ(笑)

太平洋側の岩ガキ養殖第一人者、東さん夫妻にお聞きしました。

最初は定置網漁をやりもって夏はアサリ、冬はマガキの天然もんを潜って獲りよったんさ。その頃から名古屋の料理屋さんとかよそへ出っしよったんさ。自分でとって獲れん魚、カツオらあれやで、この辺の沖で釣る日帰りのカツオっていうのは、港に着くのが4時頃になってくるんさ。宅急便らあ間に合わんやん。そやもんで「釣った」って連絡入ると沖まで船で取りに行ったり(笑)、いろんなことを

いいよったんさ。アサリ掘りの時におかしな貝がおってな、紫のきれいな貝やったんさ。なんやろなって図書館で調べて。岩ガキって書いてあるけど写真は違うし、カゴへ入れて海へ入れてとったんさ。そしたら大きくなって(笑)。それで養殖いけるんちゃうかと思て始めたんさ。

岩ガキ養殖するたつても種もないし、そこらの海から稚貝探してさ。大失敗ばっかやったで、1回で8,000個くらい殺したったこともあったな。初めは手えっぱかかけてやっとなんか、あんまり手えかけ過ぎると弱るのが早いもんで今はまあ放ってある(笑)。生

きるやつは生きるし、大きくなるやつは大きくなるんやもん(笑)。

岩ガキは形がええやつは中ものすごお身もええで。丸くて薄いやつがええ。下側だけ厚ついの、あれは殻が厚いだけで、1kgのもんでさ、100gしか身はないとかあるんさ。そんなお客さんに悪いやん。そやでうちは1個1個上の殻だけ開けて、中身見ながら出すんさ。やっぱ100%のカキ出したいやん。

今年は1月から出荷した。1月でも素晴らしい身のやつもあるんやで。でも一番おいしいのは7月やな。身がバター色になってくる。でもその時期はちょっとしかないんさ。



1.育成中のイワガキを引き上げて見せてくれる東さん 2.殻の下には9万個のカキがぶら下がっています 3.雨上がり、静かなり江を進む夫婦舟 4.3年経って大きく成長したイワガキ、きれいに掃除されいよいよ出荷です 5.身がたっぷり詰まっています

東 保紀さん・千文さん 保紀丸水産/紀北町紀伊長島区東長島
紀伊長島出身。夫婦で定置網漁を営むかたわら十数年前から岩牡蠣の養殖に取り組み。島根や京都など日本海側が有名な岩牡蠣養殖において、太平洋側の養殖の第一人者。今では約9万個を育て、年2万個を出荷。町内の民宿やホテルのほか、県内外の料理店や個人客にも多く出荷している。

赤ウニ

人の目で見えて獲るから残るんやろなあ

海女漁をとりしきる道瀬の宮下さんと海女の北村さんにお聞きしました。



1.午後2時半、道瀬の港に海女さんが戻ってきます 2.大漁の赤ウニ、色が鮮やかです 3.立派なアワビも獲れました



うちは白浦と三浦と道瀬でやとるよ。黒ウニ(ムラサキウニ)は全部殻へ詰めて長島の市場へだしたり、赤ウニも殻へ詰めるけど、そのまま鳥羽へ出荷が多いなあ。赤ウニは6月から8月くらいかな。黒ウニはだいたい3月、4月から6月半ばまでやね。その頃になるとランフク言うて卵もってきて、身が減ってやわらかくなる。味も薄くなってしね。赤ウニは甘いよ。殻詰めは、1個に10個分くらい入

とるよ。手間ひまは大変やけどね(笑)。市場からも「殻詰めで出してくだささい」って言われる。地元の料理店に来たお客さんが、てんこ盛りに盛られたウニ見て喜んでくれるみたいで、うちらにも嬉しい話。昼に獲ったウニがその日の夕方には料理店に並ぶでね、最短時間ですよ。特に黒ウニは針が長いでしょ、だからあれがね、まだ動くんですよ(笑)。こころへんにはまだウニはおるよ。

毎年獲るけど、時期になったら大きいのおるもんなあ。人が潜って、人の目で見えて獲るから残るんやろなあ。

宮下一也さん 誠招水産 紀北町紀伊長島区道瀬
紀伊長島出身。10年前より白浦、三浦、道瀬で海女漁を営む。メインの漁はトコブシ(ナガレコ)、サザエ、アワビなど。ヒジキやテングサもとる。地元長島のほか鳥羽の市場にも出荷。捕れたばかりのウニ殻詰めは町内の民宿や料理店で人気の一品。



4.北村トミ子さん 5.取り出した身を塩水で丹念に洗います

赤ウニが一番おいしいのは7月、甘なってくるよ

北村トミ子さん 海女さん
30年以上潜るとるよ。生まれは長島、母親も海女さんやっとな。海は好きやよ、小さい頃から潜るとるよってな。好きやなきやできんわい(笑)。赤ウニの時期は潮速でな、まあ10も瘦せたよ。冬は寒いけど潮は速ないんさ。毎日8時前に海女小屋ついて

火焚いて体温めるんさ。それから海で9時から2時までずっと潜りっぱなし。えらいよー。休みは波がえらかったりして漁に出れん時だけ。でも1日休むだけでも体の調子狂てく。よう潜らんようになるんさ。これ?お父さんに持って帰る思てウニ詰めよんさ、晩酌用(笑)。

eat 抜群の素材を地元料理で楽しむ



生岩牡蠣レモン添え

口いっぱい広がるクリーミーな味わい

民宿・紀伊の松島では、東保紀さんの岩牡蠣をコースで堪能できます。「水がきれいだから、この岩牡蠣はおいしいとおっしゃる方が多いですね。焼いても小さくならずふくらみます。」と3代目の大西さん。●岩牡蠣・5月中旬～9月中旬。



取材協力/四季活魚の宿 紀伊の松島・紀北町紀伊長島区古里・TEL0597-49-3048(前日までに予約)



殻つき生赤ウニ

地元の海女さんがとったウニをその日に

築130年の古民家レストラン・稲米舎では、殻にこれでもかと盛られた宮下一也さんの生ウニが好評。「赤ウニはコクがあるってうか甘みが違いますね。」と主の東さん夫妻。●ムラサキウニ(黒)・4月上旬～6月中旬、赤ウニ・6月上旬～9月初め。



取材協力/懐かしの味処 稲米舎・紀北町海山区矢口浦・TEL0597-39-1280(前日までに予約)

buy 気軽に買えます



魚店

主に紀北町・尾鷲市の魚店には、市場からやってきたばかりの磯の幸が活かされたまま並びます。サザエ・トコブシ・磯もん…ウニは数が少ないのでお早めに。撮影協力/脇久商店・紀北町紀伊長島区長島

スーパー

プロの料理人もご用達の地元スーパーには、魚店に劣らざる豊富な海の幸がそろっています。お手軽な大ききから立派なものまでサイズも豊富。撮影協力/長島ショッピングセンター・紀北町紀伊長島区東長島

朝市

港市(長島港魚市場・毎月第2第4土曜・午前9時より開催)やイタダキ市(尾鷲港魚市場・毎月第1土曜・午前9時より開催)では、地元の魚店が数多く出店。旬の磯の幸が、お得な値段で手に入ります。撮影協力/イタダキ市

お土産にどうぞ



A 蒸したあじの磯の産物(写真)

B 味のあじの磯の産物(写真)

C 味のあじの磯の産物(写真)

D 味のあじの磯の産物(写真)

E 味のあじの磯の産物(写真)

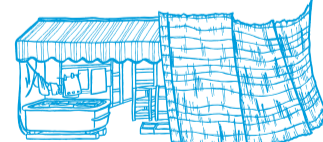
A 味のあじの磯の産物(写真)

B 味のあじの磯の産物(写真)

C 味のあじの磯の産物(写真)

D 味のあじの磯の産物(写真)

E 味のあじの磯の産物(写真)



A 味のあじの磯の産物(写真)

B 味のあじの磯の産物(写真)

C 味のあじの磯の産物(写真)

D 味のあじの磯の産物(写真)

E 味のあじの磯の産物(写真)

●他にも、東紀州地域内の和食料理店や寿司店、レストランなどで、東紀州の磯の幸が味わえます。