

東北食べる通信

2016

世なおしは、食なおし。

8

月号

眼 梶 木

特集

漁師 千里を駆ける

じ め
き か

宮城県気仙沼市唐桑町の

佐々木夫一ゆらいちさんと鈴木綾乃さんたちが獲った

東北食べる通信

漁師 千里を駆ける

7月24日
26°C



【宮城県気仙沼市唐桑町】

文=高橋 博之 写真=山下 雄登

唐桑半島の東側にある笹浜地区は、太平洋に面している。最も海に近いところに建っている瓦屋根の家が、漁師の佐々木夫一さん(66)の自宅だ。玄関を出て、坂を30秒も下ると海に出る。遥か彼方に水平線が広がる。ときに荒ぶる外洋に暮らしをさらして生きてきた佐々木さんは、海を愛してやまない。その海が5年前に牙を剥いた。東日本大震災の津波は佐々木さんの自宅を襲い、1階が浸水した。

そこより下に暮らしている住民はいないので、水をかぶったのは佐々木さん宅だけだった。その1軒を、100年に一度の津波から守るために防潮堤をつくる話が持ち上がったが、「自然には敵わない。税金の無駄だ」と佐々木さんは一蹴。計画は立ち消えになった。多くの仲間たちの命を奪った海だが、佐々木さんは決して海を恨んでいない。

目覚ましはエンジン音

船の名前「一丸」にちなんで、佐々木さん

は地元で「かずまるさん」の愛称で親しまれている。しかし船上では乗組員たちから「親分」と呼ばれ、恐れられている。初めて佐々木さんを訪ねて自宅でお会いしたときは「かずまるさん」の顔で、ユーモアにあふれ、多弁だった。ところが、この日早朝、軽トラで小鮪漁港に現れた佐々木さんは「親分」の顔に豹変していた。目の前にいる佐々木さんはまったく別人のようだった。

余計なことはいっさいしゃべらない。前屈みになってゆっくりと船上を歩く佐々木さんは、まるでテレビで見る座頭市のように隙がなかった。話しかけようものなら一刀両断に斬られそうな緊張感をまとっていた。船の上では、親分が法律だ。親分の言うことは絶対で、親分が決めたルールに基づいてすべてが動く。そのルールに従って働くいつもの乗組員は4人。今回、腰痛で船に乗りなかつたベテランを除く3人は、いずれもよそからやってきた若者で、そのうち1人は女性だ。

船に乗って3年目になる三上晃広さん(31)は岩手県出身、昨年12月にやってきた三和田将矢さん(27)は愛知県出身、そして2ヶ月前に乗り始めた鈴木綾乃さん(24)は、福島県出身。ベテラン不在での初航海となり、佐々木さん以外では乗組員の最年長となる晃広さんは「今回は俺らだけだからキツイっすよ」とこぼす。3人は休憩室の真下にある狭い仮眠室で川の字になって寝る。横になっている間も船はずっと揺れ、エンジン音が鳴り続ける。数時間の仮眠の後に漁が始まるわけだが、起床時間を親分から告げられることはない。親分が起きたときに、起床時間なのだ。

目覚めた親分が機関室に入ると、エンジンの回転数が変わり、エンジン音が大きくなる。これが「起きろ」の合図だ。この合図を聞き逃し、遅れて甲板に出ると、親分は乗組員を待つことなく、ひとり黙々と網を引き上げ始めている。当然、機嫌は悪い。怒鳴り散らされる回数も増える。だから、親分に遅れまいと飛び起き、急いで胸付き

合羽に足を通して漁の準備を始める。

中学生で舵をとる

狙う獲物は、メカジキとサメだ。昼は5mの長さのモリで突き刺す伝統漁法「突きん棒漁」をやり、夜は全長2,300m、幅10mの網をカーテンのように海中に仕掛ける「大目流し網漁」をやる。一度海に出ると短くて2泊3日、長ければ10日以上かけて北海道まで足を延ばすこともある。この時期、陸に戻って半日だけ休み、翌朝すぐ出航ということもざらだ。「準備に帰るようなもの。洗濯が追いつかない」と、綾乃さんはいう。また、大漁のときは28時間ぶつ通しで働くこともある。6月から12月までこの漁が続き、1月からはタラを刺し網で、3月からはイサダを引網で追う。

漁師の家に生まれた佐々木さんは小学校に上がると、父親の手伝いをさせられた。中学生のときは朝晩駆り出された。さらに、「おめの好きなようにやってみろ」と船の

操縦まで任せられた。周りは山ばかりなので、山を基準に自分の位置を割り出す「山かけ」の術を体で学んだ。英才教育を受けた佐々木さんは振り返る。「今はレーダーの位置情報があるので濃霧の中や夜も目的に向かえるが、俺が20歳の頃はコンパスと手動の舵しかなかった。磯のにおいや岩場の波の打ち返しを頼りに、だいたい自分がどこにいるかわかったもんだ。それでも、事故も起こさずに必ず目的地にたどり着けた。まったくの勘だった」。

こうして勘と直感を幼少期から磨いていった佐々木さんは、よく正夢を見る。ここ数年は、誰か知人で亡くなる人がいるとその数日前にわかることもある。また、自分の後ろに誰かが立っていると察知できる。大震災のときも、その勘の良さで命拾いしたという。あの日、気仙沼市内にお通夜に行く予定だったが、とにかく無性に行きたくなかった。だから、予定より遅れて家を出た。いつも通りに出発していたら、壊滅した浜を津波にのまれた時刻に通っていたことに

なると振り返る。

漁師は職人

持ち前の勘と直感、そして積み重ねた経験を武器に魚を獲りまくった「かずまる」の名前は地域に轟いた。漁師として常に新しいことにも挑戦し、漁業を革新し続けてきた佐々木さんには「時代を引っ張ってきた」という自負がある。しかし、加速し続ける革新のスピードに佐々木さんの年齢と生き様が追いつかなくなってきたとも感じている。平成元年に船をつくったときと、今はもう船の規模が違う。最新テクノロジーもどんどん漁業のあり方を変えていく。人間の勘と直感、知恵、技術で漁師の腕が決まっていた時代と違い、どれだけ船や機材に投資できるかがモノをいう時代になった。「もう一線を退いた。時代とは肩を並べられない」と、佐々木さんは本音を吐露する。

特集

眼梶木

メカジキの脂で、野菜のおいしさが引き出されるすき焼きです。ニンニクの香りを移したオリーブオイルでメカジキの表面をさっと焼き、割り下で味つけしたら、好みのタイミングで卵にくぐらせていただきます。トマトのほかナス、インゲンなどの旬の野菜を加えるのもおすすめ。好みのタイミングでいろいろな味わい方をできます。締めチーズパスタまで、ぜひ楽しんで。

材料 (2人分)
 メカジキ 150g
 トマト 2個
 玉ネギ 2個
 ニンニク 1片
 バジル 1束
 卵 2個
 ペンネ 150g
 溶けるチーズ 50g
 オリーブオイル 大きじ1

割り下
 しょうゆ 100ml
 みりん 80ml
 砂糖 25g
 水 50ml

作り方
 ① メカジキは厚さ 1~2cm に切る。トマト、玉ネギは 8 等分のくし切りにする。ニンニクは薄切りにする。割り下の材料は混ぜ合わせておく。
 ② ペンネは塩を加えた熱湯でややかためにゆで、湯をきってオリーブオイル (分量外) をまぶす。
 ③ 鍋全体にオリーブオイルをひき、ニンニクを加えて弱火にかける。香りがたったらメカジキ、トマト、玉ネギのそれぞれ半量を順に並べ入れ、軽く焼きつける。
 ④ ①の割り下、バジルを加えて軽く煮る。具材に好みの加減まで火が通ったら、溶き卵につけていただく (メカジキは半生の状態でもおいしい)。食べきったら残りの具材を適宜加え、煮ながら食べる。
 ⑤ 最後に②のペンネを加え、炒め煮するようにして味を絡める。チーズを加え、全体を混ぜ合わせる。好みで黒こしょうをふる。

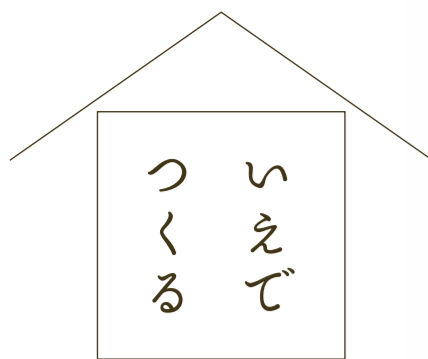
締めのパスタまでおいしい、夏のあつさり鍋

メカジキと夏野菜のすき焼き

今月の一品



すき焼き
 つくる



FOOD
DESIGNERS NETWORK

メカジキのいろいろレシピ



メカジキ茶漬け

メカジキ 100g は食べやすい大きさの薄切りにする。しょうゆ・みりん各大さじ 1、わさび少々、白すりごま大さじ 1 を混ぜ合わせてメカジキにからめ、10分ほど浸す。ご飯を茶碗に盛り、焼きのり(細切り)適量、メカジキの漬け、青じそ(せん切り) 1 枚分を盛り、白ごま少々を散らす。熱々の緑茶を好みの量かけていただく。



メカジキ入りタイカレー

メカジキ 160g、ナス 2 本、パプリカ(赤・黄) 各 1/2 個を一口大の乱切りにし、サラダ油大さじ 1 を熱した鍋で軽く炒める。タイカレーペースト 50g を加えて炒め、香りがたったらココナッツミルク缶 400g を加える。煮立ったら砂糖・ナンプラー・レモン汁各大さじ 1 を加えて味を調える。ピーマン(せん切り) 2 個分を加えてさっと煮、器に盛ったご飯にかける。好みで香葉を添える。

メカジキのサイコロステーキ

フライパンにサラダ油大さじ 1 をひき、ニンニク(薄切り) 1 片分を入れて香りがたつまでゆっくり加熱する。玉ネギ(やや厚めの輪切り) 1 個分、パプリカ(赤・四つ割り) 1 個分、ミニトマト 2~3 個、ししとうがらし 4 本を加えてこんがり焼き、塩・こしょうで調味する。メカジキ 160g は、かたまりのまま入れて両面をさっと焼く。メカジキと野菜を一口大に切って器に盛り、好みで大根おろしを添えていただく。



大半が地元流通の珍味

サメの心臓

文 | 高橋博之
写真 | 山下雄登

自分の獲った魚をどこの誰が食べているのかわからないのが嫌だった佐々木夫一さんは、相手が見えるところに出荷したいと考えていた。東日本大震災後、支援に来た東京の会社が間に入って、北海道の飲食店を紹介してくれた。その飲食店の代表がわざわざ唐桑までやってきて、佐々木さんの案内で魚市場を見学し、膝詰めで盃を交わして意気投合。手始めに、地元でも珍味とされるサメの心臓を出荷し始めた。船上でサメから取り出した心臓は冷蔵され、帰港して自宅に戻るとすぐに発泡スチロールで北海道に配送される。

牛レバ刺しの救世主!?

このサメの心臓は最近、牛のレバ刺しに代わる食材として注目を集めている。高級食材ふかひれの原料ともなるモウカザメの心臓を使うので、産地の宮城県気仙沼市では「モウカの星」と呼ばれる。鮮度劣化が早いことから、そのほとんどが地元の飲食店で消費されるため、都市の消費地ではなかなかお目にかかれない。地元では、刺身にして酢味噌で食べるのが一般的だが、生姜やニンニクしょうゆ、ごま油もよく合う。食感は、牛のレバ刺しに近い。

メカの脇役とあなどるなかれ

もともと、マグロ延縄漁業が盛んな気仙沼では、マグロ以上にサメがかかったことから日本随一のサメの産地となった。佐々木夫一さんの大目流し網にも、お目当てのメカジキよりサメがよくかかる。「メカなんてそう簡単に獲れるもんじゃねえ。単価は下がるが、サメもちゃんと獲って経費分(燃料代など)稼がないとな」。獲ったサメは鮮度を保つために船上で頭を切り落とし、内臓も取り出す。その作業を担当する鈴木綾乃さんは「最初は怖かったけれど、今はもう慣れた」と、手際よく包丁でサメをさばく。合羽は真っ赤に染まり、佐々木さんがホースの海水をかけて洗い流してやっていた。

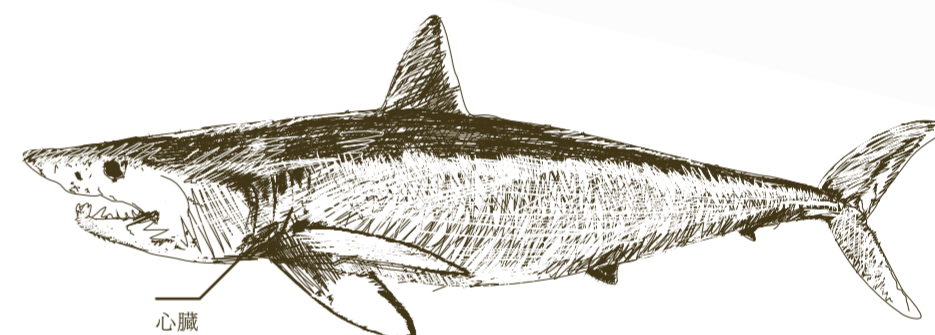
今回のおかわりでは、この貴重な珍味の「モウカの星」を生で読者の皆様にお届けする。刺身でぜひお召し上がりいただきたい。



1. 網にかかったモウカザメの鋭い歯。2. モウカザメを気仙沼漁港に水揚げする。船上で頭を切り落とし、内臓を取り出して血をきれいに洗い流してある。3. 船上でサメをさばく佐々木夫一さんと乗組員たち。



おかわり
サメ特集

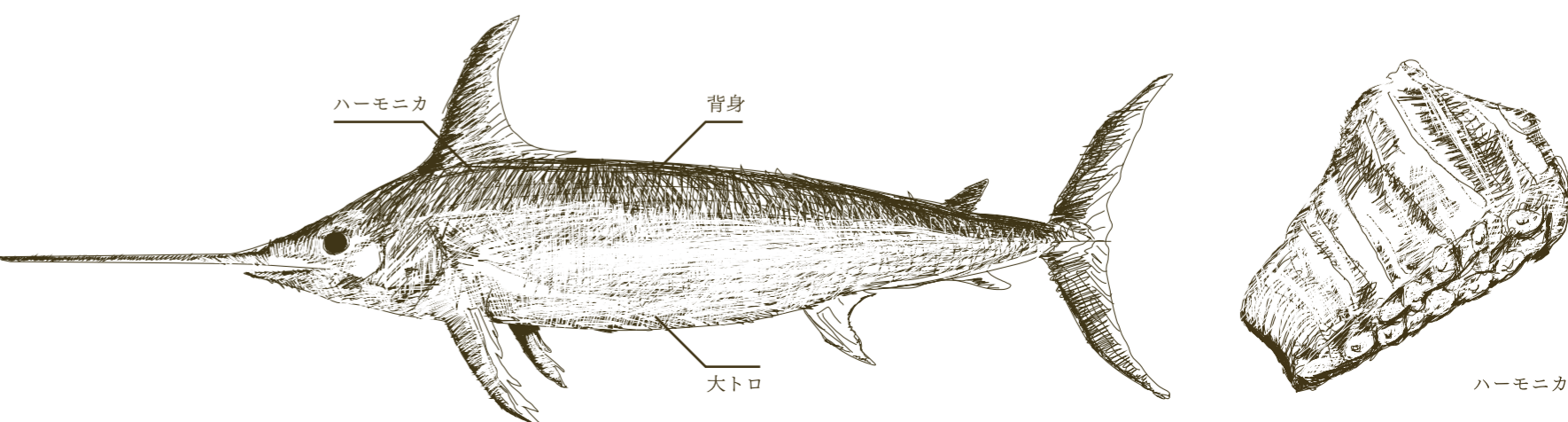


今月の食べものについて

リアスに愛された素早き海の皇帝

世界三大漁場の一つ、三陸沖で獲れた海産物が集結する気仙沼漁港。ここで日本一の水揚げ量を誇るのがメカジキです。紡錘(ぼうすい)形の巨体と上あごから剣のように鋭く伸びた吻(ふん)が特徴で、スペインでは皇帝を意味する「Emperador(エンペラドール)」の名で呼ばれています。最高時速100キロメートルで泳ぎ、イカやサバなどの獲物を見つけると、相手を目かけて物を左右に振って叩きつけ、失神または致命傷を負わせて捕食します。まさに俊足の捕食者です。マグロと同様に泳ぐのを止めると呼吸できないため、網にかかったメカジキは息絶えています。吻は危険なため、すぐに船上で切り落とされます。

メカジキの身はほのかにピンクがかった白身で、冬場になると脂のりります。夏場のメカジキはあっさりとした味わいが特徴です。今回お届けするのは「背身」。またメカジキは身の部分だけでなく、背びれの付け根部分の「ハーモニカ」、頭と胴体の付け根部分の「カマ」といったあらゆる部位を食することができます。気仙沼では刺身のほか定番の煮つけ、肉の代わりに用いてカレーにするなど、様々な料理法で親しまれています。



車北食べる通信

ハーモニカ