

のん兵衛には堪えられない郷土の味

今野 宏

(株式会社秋田今野商店 代表取締役社長)



〈寒やつめ〉

寒さが増すごとに脂が乗って旨味が増す、この時期の珍味「寒やつめ」。日本海に注ぐ河川で生まれて海に下り、産卵のため生まれ故郷に上ってきます。雄物川流域ではかつて円錐形の竹籠「どっこ」を使ったやつめ漁が盛んでしたが、現在は河川改修などで生息環境が激変し幻の魚となってしまうました。魚と言いましたが、生物学的にはヤツメウナギはうなぎの様な外見をしています。うなぎ類とは全く無縁といえる動物で、食味もうなぎとはかけ離れています。魚類には人と同じように「あご」がありますが、ヤツメウナギにはありません。そのかわりに吸盤状の口を持っています。この口で魚の腹に吸い付いて吸血鬼のごとく血液を吸い、ヤスリのような舌で餌食となった魚の組織を溶かしてじわじわと食べるという恐るべき技を持っています。魚のようなエラはありませんが、目の横に7つのエラ穴が並んでいます。あたかも8つの目があるように見えることからヤツメウナギと呼ばれているのです。8つの目と言われるだけあって昔から夜盲症や脚気の薬として用いられていました。

私の生まれ育った刈和野には、ヌラヌラした生きたヤツメウナギをつかみ上げ、空中でスパスパと容器に切り落としていく神技のような腕前を持った魚屋がいました。その輪切りをしたヤツメウナギを血抜きし冷水にさらし下処理後、しっかりと臭みを取るために湯通しをしてゴボウ、ネギ、白菜、春菊、豆腐を入れ味噌仕

立てで煮込んだ「やつめ貝焼き」はまさに栄養満点、グリルで少し表面を焼くと香ばしさがあり旨味が増し絶品です。米代川流域では串焼の人気も高くむちっとした歯ごたえ、軟骨はコリコリしてモツのような弾力にレバーを思わせる旨味、ちょっと癖のある味わいは何とも言えぬ野趣の味です。うなぎのフワフワした食感と違い、ヤツメウナギにはこのコリコリとした食感がありこれは内骨格が軟骨で出来ているために味わえる食感です。ヤツメウナギ愛好家のほとんどがどうもこの食感が癖になっているようです。

ヨーロッパではローマ帝国時代から食されており、英国王ヘンリー1世はヤツメウナギを食べ過ぎて他界したとも言われています。もちろんやつめ貝焼きを食べたわけではなく、パイとして食べた記録があり、中世では美食家の大好物だったようです。このヤツメウナギパイは今でも英国王室への献上品としてお祝い事がある度に献上されているそうです。

フランスのワインで有名なボルドー地方では「ヤツメウナギのボルドー風」と呼ばれる赤ワイン煮込みは伝統料理で、現地では缶詰でも売られているくらいポピュラーな食べ物です。ヤツメウナギの食感が肉類や動物の臓物に近いこともあり人気の食材で、リゾットやパイにも使用されています。

魚類の専門家によれば秋田県ほどやつめの食文化が根付いた地はないといえます。しかし残念なことに10年以上前から不漁が続き、時折店先で見かけても北海道産ばかり。肉厚でコクの



ある寒やつめの風味にはとうてい及びません。オオクチバスによる幼魚の捕食、河川改修に伴う環境の変化、気候変動など、生息数の減少につながった要因はいくつも思い浮かびます。ほかの生き物や生態系全体も少なからず影響を受けているに違いありません。今や高級魚となった寒やつめですが、この時期になると懐かしく思い出す古里の自慢の逸品です。

〈かにみそ甲羅焼き〉

もうひとつ秋冬の味覚で欠かせないのが、秋田では川ガニと呼ばれるモクズガニです。モクズガニは鋏の毛が密生していて「藻くず」に見えるためその名が付けられています。Mitten crab (手袋ガニ) という英名もその毛が由縁です。モクズガニは小さい頃（幼生）は塩分濃度の高い海でないと成長できません。そのためこのカニは一生の間に海と河川の間を行き来する「通し回遊」を行います。海で孵化した幼生は海や汽水域で大きくなり、成体（親）になると河川や湖沼で暮らします。晩秋から冬になると産卵のため成体は再び海に下るのです。一度川を下って繁殖に参加すると、雌雄とも脱皮成長することなく繁殖期の終わりには死亡するため二度と川に戻ることはありません。寿命は3～5年と言われています。このように様々な塩分濃度の環境で適応して生きていけるのはモクズガニが非常に強力な体液浸透圧調整機能を備えているからです。グリシンやアラニンといったアミノ酸がその浸透圧調整を行っています。

私が子供の頃は大人たちが雄物川にかごを仕掛けて採っていました。美味しいカニは持てばずっしりと重いのですぐにわかります。採ったカニを料理するには鋏が危ないのでまず包丁などを挟ませておいて、素早く鋏を切り落とし手足と甲羅と胴との三つに分けます。そして胴の

中の身を出し、魚包丁の背で叩いて柔らかくし枝豆と小麦粉を加えすり鉢で擦ります。これを平らに伸ばし杓子の先で細かく掻きとっては汁の実として離します。キノコや里芋、ニンジン、ゴボウ、ネギなどはあらかじめ醤油で煮ておきます。すり身を入れるとすぐに油がギラリと浮き、こつてりとした旨いガニ汁が出来上がります。この川ガニの醍醐味と言えば「かにみそ」です。

「かにみそ」とは言いますがカニの脳みそではありません。カニには人間の肝臓や脾臓のような働きをする中腸腺という組織があり、これがカニの消化を助け栄養分を分解して蓄える、いわばカニの内臓といえます。かにみその脂質の量は時期によっても変化し、卵巣の成熟前が最大になりこの時期が最も美味しいのです。逆にカニが脱皮するときは中腸腺に蓄えられていた脂質を消費してしまい、かにみその量も少なくなります。私が一番好きなのが甲羅の中のかにみそです。味噌と合わせて酒を加えすり鉢で擦って好みの味をつけて、トロ火で混ぜて甲羅に戻して最後に表面をあぶって香ばしさを出すといった手間のかかった逸品で、焼きウニのような濃厚な味です。それもそのはず店によっては1パイのカニの甲羅には3～5ハイ分のかにみそがビッシリと詰まっているからです。このカニの甲羅焼きは大曲の「はなよし」や「つくし」、強首温泉の「しょう峰苑」などの名物で、美味しくいただけます。冬にこの甲羅焼きを肴に酒を飲むのが楽しみです。食べ終わった甲羅には熱い酒を入れ少し置いておくと味噌の風味が加わってひと味ちがった甲羅酒も楽しめます。このかにみその甲羅焼きは癖がないのでパスタにも驚くほど合います。洋風料理にも合うこの素晴らしい郷土の素材をもっとたくさんの人に知ってもらいたいと思います。