

へふるさとの食卓

# みんな「食べて」大きくなった

168

和歌山大学  
食農総合研究センター 客員教授  
湯崎 真梨子

土地から生まれた地元食。地域に百の家庭があれば百の食があり、私たちは何を食べて大きくなったのでしょうか。ブランド化した食ではなく、土地から生まれた食材に育てられた子どもの頃のふるさとの食卓の思い出を添えて家庭のレシピを紹介します。

## ずがに

### みそがおいしい

古座川一枚岩の上流辺り。時雨が来そうな静かな川面に、人と小舟と山。美しい光景だ。

ズガニ捕りのシーズンだ。

ズガニは川で育つモクズガニのこと。はさみの先のフサフサの毛が藻くずのように見えるため「もくず」ガニだ。

ズガニは一度入ったら出られない仕組みで、当日の餌はウグイ。籠には黒褐色のズガニがわさわさとかかっていた。さらに「今夜の雨で明日はよく捕れているだろう」と。雨が降った後はよく入るといふ。

ズガニは秋繁殖のために一斉に川を下る。汽水域で交尾繁殖し、生まれた幼い生体は海で生き抜き、大潮の満潮時のある夜、波に乗って河口に流

れ、3ミほどの稚ガニになって川を上ってくる。母体から何万、何十万も生まれて魚に食われることなくわずかに生き残って川に帰るカニだ。

「何十年もズガニ捕りを楽しみにしてきた。毎年300匹くらい捕った」。

古座川中流域、大川に住むこの古老は、古座川と佐本川が合流する辺り、長松橋から夕方、魚のあらを入れた籠を下げ仕掛ける。歳を取った今、はもつばらこの方法のこと。

「佐本川の奥か子産むために



古座川から海へと下ってくる。「一杯のあてにうまいんや」と言う。川を下るこの時期が雄も雌も脂が乗っておいしい。生物の成熟の極みにある繁殖直前の味だ。ズガニは夜行性で、日中は石の間などでじっとしているが、夜になると餌を仕掛けた籠に集まってくる。古座川漁業組合におけるモクズガニ漁には鑑札が必要で、漁期や籠の数、大きさに制限があり、甲羅幅5センチ以内は放流する決まり。資源保護のためだ。

ズガニのいけすでは、カボチャが与えられていた。カニとカボチャ？と不思議な取り合わせだが、カボチャやサツマイモを食べさせたズガニは生臭さが消えうま味が増すという。

ズガニの腹のふたの部分(通称ふんどし)が釣りに適した雄、半円形が雌。ズガニは小さく肉が少なく、そのため、みそや内子(卵巣)、外子(授精後の卵)を主に食べる。外子はブドウ状に黒く塊状になってふんどし部分にびっしりと抱えている。雄は身がうま味、産卵前の雌の内子とみそが混じった味わいが特においしいといわれる。

「みそや内子を食べたら甲羅に酒を入れて飲む。これがうまい」

身をつつきながら、しゃぶりながら、話をしながら酒を飲む。秋の夜長の味覚として最高のこと。

しかし、ズガニは好まないという人もいます。食べる量が少なく、「悪食や」といわれるズガニの味の拒否だろうか。ズガニは食べるよりも釣りが面白くという人も多し。

鮮やかにオレンジの内子を抱えた雌のみそをいただいた。筆者には、まったく甘くおもしろい「おい」を連発するほどの濃厚な味わいだ。やはり、これは酒飲みの好みだろうか。



### 湯崎真梨子(ゆざき・まりこ)

和歌山大学 食農総合研究センター 客員教授

博士(生物学)。大阪府立大学大学院人間文化科学研究科博士後期課程終了。元和歌山大学教授。専門は農村社会学、地域再生学、内発的發展、食料経済、地域資源、地産地消、低炭素化社会など。加え、地域と協働するプロジェクト研究もマネジメントしている。熊野方面には年間30〜50日は訪問し研究する。



## ずがにの塩ゆで

### 甲羅の中身をしゃぶるように食べる 天然の川の味

【材料】  
▽活きズガニ：2、3匹▽塩：適量

【作り方】

- ①ズガニを水で洗い、汚れを取る。
- ②鍋に水張り、ズガニを入れ、火を付ける。
- ③力二が動かなくなったら塩を適量入れ、沸騰させる。
- ④沸騰後、15分ほどゆでる。
- ⑤ゆで上がった後、皿に移したたく。甲羅を外し、中身のみそや内子、身を食べる。脚は関節から取り、身を絞りに出すように食べるとよい。

\*ズガニは水からゆでる。熱湯に入れると危険を察したズガニが自分の脚を自切するから、寄生虫を持つためゆでる。蒸すなどよく火を通す。  
\*流水で一晩程度生かす。体内の汚れを取ったズガニを適当に割り入れて作る汁ものもだしがきいておいしい。



水からゆでる

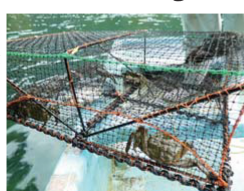


■次回は12月16日(土)付掲載予定

雌のみそと内子がおいしい。オレンジ色が内子



ズガニの脚、通じかけたカニの殻は、むき出しに食べると、味は塩気として喉に伝わる。



力二種で捕まえる