

# 食の社会科見学

第1回

## 一か八かの本マグロ漁と 食べ支えたいタチカマの味。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

世の中にはこんなスゴイ人がいるんだ。へえ～、そんな面白い仕事があるのね。ほほお～、そんな風につくるんだ。ふむふむ…。

ライターという仕事柄、取材先でそう思うことが多い。根っからの食いしん坊ゆえ、いつの間にか「食」と「旅」が仕事の中心に。今日は松前町で海苔の漁模様、明後日は富良野市で人気菓子店を、その次は羅臼町でウニの競り取材、なんて感じで日々が過ぎていく。

「楽しそうな仕事ですね」。はたから見ると、旅して食べてばかりいるように見えるのだろう。確かに、半分は当たっている…。

話がそれてしまったが、スゴイ人の話。食の現場ではさまざまな職人にお会いする。まるで小学校時代の社会科見学のように、知らない世界にグイグイ引きこまれてしまう。やはり、その道のプ

ロはスゴイ。

たとえば、渡島・松前町のマグロ漁師の話。私たち日本人が大好きなマグロの王様・本マグロ(クロマグロ)は、北海道では夏～初冬が漁期。マグロは一本釣りと記憶のどこかに刷り込まれていたが、最近は延縄(はえなわ)漁が主流だという。エサを付けた針を長い縄に仕掛け、海へ流す。食いついたら生きたまま巻き取るという漁法だ。パン食い競争を思い浮かべるとわかりやすい。

賢いマグロは、生きたエサにしか反応しない。だから、本マグロ漁はエサとなる真イカ漁から始まる。夕方に出港してイカを獲り、船上で仮眠。空が白み始めると、全船一斉に縄を放つ。当然、出港前には漁具の点検や手入れの作業もあるワケで、予想以上の長時間&重労働。

釣り針にイカをつける方法は船ごとに異なり、門外不出の技。見せてもらえないので、想像するしかないが、マグロ用の太いがっしりした針を刺したまま、イカがよく生きていられるものだと感心する。そのあたりが秘伝の技なのだろう。

天候や潮回りで、その都度エサの付け方を変えて漁に挑むが、「当たればデカイが、逃せば収入ゼロ」の世界。豊漁だと一度に3本釣ることがあるそうだが、毎日漁も釣果もあるわけではない。さらに、庶民価格の数十kg台も揚がれば、競り値で一本何百万円もつく築地直行の100kg～200kg台がかかることもある。一か八かの大博打。「そこが面白いのさ」と、漁師たちは口をそろえる。

いくら魚群探知機が発達しようと、延縄に針をたくさん付けようと、最終的に経験と勘が釣果を左右する。魚にしろ獣にしろ、命と日々の糧が密接していた時代の人間が持つたくましさや重なり、いやいやスゴイ世界だな、とってしまう。

もうしばらく、本マグロの話におつきあいを。本マグロは釣ったからといって、作業は終わりではない。体温が高い魚なので、船上で活締めし、すぐに氷冷が必要。5分でも10分でも早く港に戻って尾を切り、神経を抜き、再び水氷でがっちり冷やす。こ



経験と勘がものをいう。一か八かの大博打。ちなみに、この本マグロは124kg!

の扱いが脂やけを防ぎ、市場価格に跳ね返る。釣る以上に気を使う作業なワケです。

扱いが丁寧な生の本マグロは、ずっと溶けていく上品な脂が絶品。大トロでも、脂をギトギトに主張するいやらしさが無い。赤身の滑らかな舌ざわりにも、驚かされる。ここ数年、築地での北海道近海マグロの評価が高いのも、漁師さんたちのこの作業があつてこそ、なのだ。

本マグロ漁の取材時に、素敵なお光景に出会った。シーズン初の水揚げがあつた船は、家族全員がお父さんの帰港を出迎える習慣があるという。初水揚げはその家の祝い事。まるまる太ったマグロと日に焼けたお父さんを、誇らしそうに見比べる子供たち。照れくさそうに笑うお父さん。見ているこちらの気持ちが温くなる。こういう時、取材の役得を感じたりする。

2年前、厳冬の後志・岩内町では、パワフルなお母さんから元気もらった。そのお母さんは、ひとりでタチカマづくりに奮闘する65歳（当時）。タチカマとは、延縄漁で釣った新鮮なスケソ（スケトウダラ）の白子を原料にしたカマボコ。弾力があつてサクツとした歯ごたえが独特な、岩内の冬の名物だ。おでんやバター焼きにすると、一層美味だが、何せ手間がかかる作業ゆえ、加工業者はわずかに数軒を残す希少品になってしまった。

水揚げ後すぐに取り出した白子を使うのが、お母さんの一番のこだわり。だから、作業は深夜零時から始まる。まずは、白子を何度も何度も水洗いし、軽く湯がいて裏ごしする。そこにでんぷんと塩を加え練りこむと、あーら不思議。粘りが出て、つきたての餅のようにひと塊になり、タップタップと踊り出す。これを玉にし、大釜でじっくりゆでてできあがり。

この間、お母さんは「しゃっこくなったり、あつくなったり、あんたたちもかわいそうだねえ」と、愛情たっぷりに声をかけながら、10時間かけてつくっていくのだ。

ここ数年は荒天による休漁とスケソ資源の減少、さらには後継者問題による離漁が重なり、タチカマをつくれぬ日が増えたという。毎年発送待ちの伝票がたまり、お母さんは気が気じゃない



時間をかけて愛情たっぷりにタチカマを茹でる岩内のお母さん

が、いつでも気軽に何でも食べられるご時世だから、気長に待つて楽しむ味があつてもいいように思う。いずれにしても、来シーズンのスケソ漁まで、お母さんのタチカマはお預けなのだ。

このままいくと消え行くかもしれない食が、北海道にも少なくない。それらを食べ支えること、そこまで大げさではなくとも興味を持つこと、知ることが、私たち食べ手の大切な役割ではないか。産地を旅していると、つくづくそう思うのだ。

どんな食べ物にもストーリーがある。小難しいうんちくは興ざめだが、食が持つ物語と一緒に味わうことは、食の時間をより豊かにしてくれる。今晚のぞいた居酒屋や、食卓にのった刺身をつまみながら、このマグロはどこから来たのかな、なんて考えてみてはいかがだろう。



#### profile

小西 由稀 こにし ゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立10年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>