



海と親しむ(二)

〜華山も食べた『串アサリ』〜

アサリは戦後、海苔に次ぐ有効な収入源として漁業権も設定されました。40歳代以上の方なら、アサリのむき身のお手伝いをした経験があるかもしれません。主に女性の仕事として行われていましたが、おばあさんの素早くアサリを殻から外す技術には感心したものです。外した貝殻は屋敷道路に敷かれ、碎石舗装の代わりとなっていました。いわばサイクルです。また、砕かれた貝殻をついばむ鶏のようすや貝殻の臭いも懐かしい記憶です。

貝は生食のほか加熱調理もありますが、いわゆる乾物としても食されます。干した貝は保存食でもあり、山間部の人たちにとっては、塩分補給ができる有用なものだったことでしょう。

昭和31年の記録では三斗五升(約63リットル)のアサリが一貫五〇〇匁(約39キログラム)の「ほしアサリ」になり、一貫800円程度で取り引きされていました。

昭和30年当時の、アサリの貝むきと干した串アサリのようながあります。当時の海に近い集落の日常的な風景でしょう。また、浦の山田栄一さんから頂いた串アサリを干す枠は、身近な素材で作られており、人々とアサリが結びついた当時の生活がしのべれます。



■昭和30年の貝むき作業。軒下に串アサリが干してあります。

しかし、海の埋め立てなどによってアサリは我々の生活からだんだん遠ざかって行きました。そして串アサリも一時は見かけなくなりましたが、近年は市で売られたり、居酒屋のメニューにもあがったりして、一部のグルメには隠れた珍味として好評のようです。

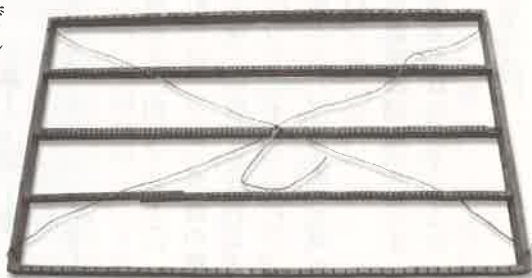
この串アサリは、いつ頃から作られていたか分かりませんが、今から170年前、渡辺華山が来町した時に記された日記において、藩士から差し入れられた物の中に「串アサリ」の名が見え、この当時から産物として親しまれていたことが分かります。華山も、串アサリで気心知れた友人と一杯やっていたので

しょうが、残念ながらその味の感想は記されていません。

串アサリは、生のむき身に串を刺し干すだけのものですが、「自然」という最高の調味料に味付けされています。軽くあぶると、素朴な懐かしい風味が楽しめ、ますますお酒が進んでしまいそうです。

でも、串アサリは作る時期があるので素人はむやみに作らないのが無難です。(増山)

▼田原町博物館 ☎22局1720



■串アサリを干す枠。枠を吊るためのカギと串を置く刻みが見えます。



■現在売られている串アサリ。