

くっきんぐるうむ

ワニ料理

山崎妙子*

広島県の北部、中国山地のほぼ中央に位置し、海から遠く隔たっている備北地方には「ワニ」を「さしみ」にして食べる食習慣が伝承されている。

ワニと聞けば、熱帯に生息する爬虫類の「ワニ(鱷)」を想像するのが普通であるが、この地方で「ワニ」と呼ばれているものは、板鰓類の海魚中一般に「サメ(鮫)」又は「フカ(鱧)」と呼ばれているサメ類のことである。

ワニという呼称はサメの古語で、現在も出雲地方中心に使用されている¹⁾ようであるが、この地方と縁の深い古事記の「因幡の白兔」にサメのことが「和爾」と記されている事に由来しているのかもしれない。

したがって、本稿表題の「ワニ料理」は、分類上はサメ「鮫又は鱧」のことであるが、この地方の呼称のまま「ワニ」と記すことにした。

この地方には、「ワニがなくては祭りも正月も来ん」といった食習慣が未だに広く伝承されている。戦前までは「ワニを腹の冷えるほど食って見たい」という願望を多くの人々が持ち、祭りにはなにはなくともワニだけは十分用意し、「ワニを腹の冷えるほどごちそうしてくれた」と言われれば、結構なもてなしを受けたとのほめ言葉であった。ワニは大型魚で、骨が少なく、全身軟骨であるから調理が容易な上に、腐りにくいので、山地の奥まで運ばれても、生魚の「さしみ」として、海産魚に恵まれない地域の人々の舌を満足させることができたのであろう。

サメ肉を食用に利用している地域は、世界においても、又、日本全土においてもかなり見られるが、備北地方のように一定地域の住民全体が、「さしみ」を食べ

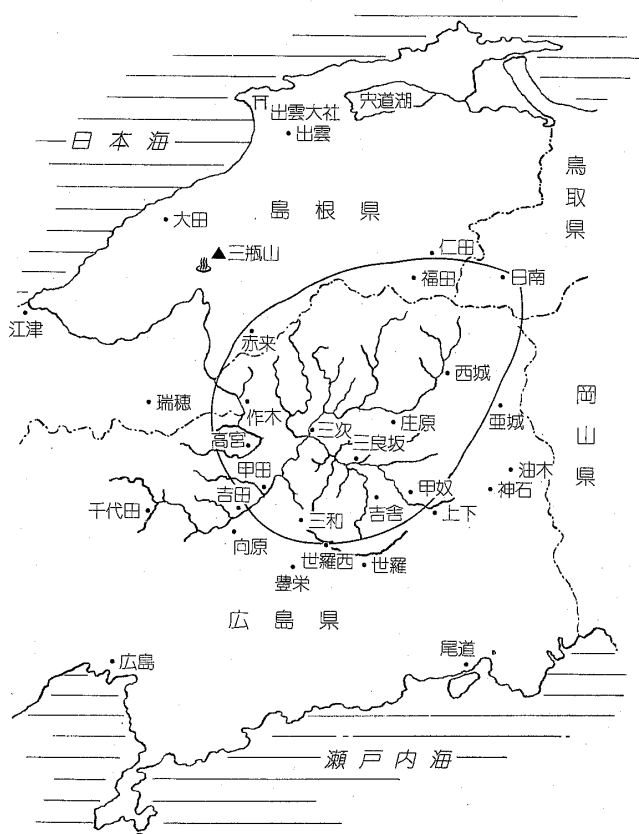
ているところは珍しい。1985年に広島県立三次高等学校史学部の生徒等が、近郊の市町村教育委員会及び全国の都道府県水産課又は県の漁業協同組合等を対象に、“あなたの町村の住民一般に「ワニ(鱧)」をさしみにして食べる習慣がありますか”というアンケート調査をおこなっている¹⁾。その結果は、住民一般が習慣として多種類のサメを「さしみ」で食べているのは、広島県の北部を中心とする中国山地のほかは宮崎県の1部だけであった(図1)。

山間の備北地方でいつ頃から「ワニのさしみ」を食べるようになったかについては詳細にはわかっていないが、三次地方史研究会長の藤村耕市氏によれば、“この地方の庶民の日常の食べ物についての記録は少ないが、自分が管見したところでは、ワニが文献上に見られるのは天保5年(1834年)に山陰の行商人が三次地方を売り歩いた商品の中に「ワニの焙り串」があったことが記録されているだけで、ワニのさしみの食習慣は江戸時代からのものではないらしい”とされている²⁾。

又、児島俊平氏は、その著「ワニ漁とワニロード」³⁾の中で、“備北地域の食文化形成の背後には、日本海を背景とした壮大なロマンが潜んでいるように思える”と述べられているように、山陰にはワニ専門の延縄漁で有名な五十猛港があり、全盛期には30隻もが出漁して、山陰の海を舞台に豪快なワニ漁が繰り広げられていたと言われる⁴⁾。この港のワニ漁と中国山地のワニ食とは深い関係があり、地元の話や、いくつかの文献¹⁻⁵⁾を総合すると次のように考えられる。

江戸時代、幕府は中国との貿易に諸国の海産物を俵詰めにして輸出していた。特にフカヒレ(鱧鱗)、干しナマコ(煎海鼠)、干しアワビ(干鮑)は俵物3品とい

* 広島女子大学生生活科学部



○内がさしみを食べている地域

図1. ワニのさしみを食べている地域¹⁾

って幕府の主要財源であったので、当然この地方の海にも俵物3品の割り当て高が示されていた筈であるが、フカヒレについての割り当ては記録に残っていないことからみて、当時の山陰沿岸はまだフカヒレの主要産地ではなかったと思われる³⁾。明治になって、石見の水産振興と漁業の近代化をはかるために、サメ漁業が導入され収益性の高いフカヒレ製造が普及されて、明治25年頃には山陰沖で本格的なフカ(サメ)漁が始まっている。もともとフカ漁はフカヒレ採取を目的とした漁業であるから、当時先進地の山口、大分等の漁民は朝鮮沿海に出漁し、フカを捕獲するとヒレ(鰭)のみを切り取り、肉その他はすべて海中に投棄していた。しかし、出雲周辺の比較的近場の漁場で捕獲する五十猛の漁民は、ヒレを採取した後の魚肉を持ち帰って、内陸の中国山地に販路を求めたものと思われる。丁度、江戸時代に石見銀山産の運上銀が尾道港へ運ばれた銀山街道(図2)があり、明治20年代には荷車が登場し、30年代にはトラックも登場しているので、山陰の漁業民によってヒレを取った後のサメの肉が、銀

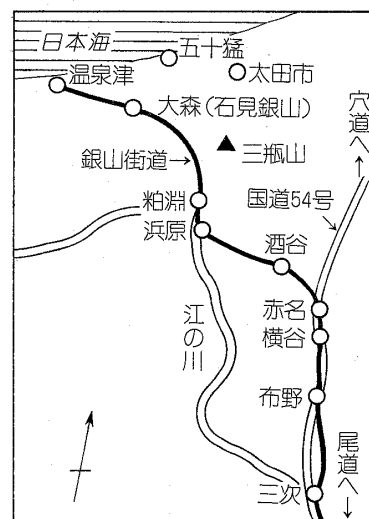


図2. 銀山街道⁴⁾

山街道を経て中国山地の奥まで持ち込まれ、この地方の食卓に「ワニのさしみ」が登場するきっかけを作ったと推測される。

当時の行商人は、五十猛港を夕方出発し、夜通し歩いて翌日の昼過ぎには三次に着いていたという。これまで、海産物は干物か塩物しか入手できなかった山間部の人達にとって、無塩のワニは歓迎され、大型魚で腐りにくいことともあいまって「ワニのさしみ」は、祭りや正月のご馳走としてなくてはならないものに定着したのであろう。したがって、ワニのさしみがこの地方の食卓に登場するようになるのは明治30年代後半から40年代以後のことになるらしい。

サメ類は、世界の海に250~300種ほどいるとされているが、現在この地方で食べられている種類は、俗称ネスミ、イラギ(アオザメ科)、カセ(シュモクザメ科)、ボウズ(メジロザメ科)、オナガ(オナガザメ科)などが主なもので、年間20種位が主として九州、四国、静岡、和歌山、山陰(夏のみ)方面から、毎月冷蔵輸送されてくる。種類によって肉の色は薄いピンクから紅色のものまで多彩であるが、味も「マグロより旨い」とか「ハマチよりええ」等の声が聞かれるように「三次カジキ」又は「西城マグロ」などと呼ばれて今なお親しまれている。昨年度はこの地方だけで年間150トン余りが販売され、その50%は祭りと正月に消費されている。

地元で子供の頃から「ワニのさしみ」を食べていた人たちの話によると、「ワニは隣の家まで臭う位の物が旨かった」又は「鼻が曲がるほど臭うのがええ」と言われ、「祭りがすんだら、古くなったワニを、みそに漬けておいて、母親がみそのついたまを焼いて弁当の

ワニ料理

おかずに入れてくれた。教室の後ろの弁当温めに置いておくと、昼前にはワニの臭いが教室に充満してきて弁当が待ち遠しかったもんよ」等等、当時のワニは臭いがかなり強く、その強烈な臭いが忘れられない味として親しまれている面もある。

実際、トリメチルアミンオキシド及び尿素の含量が著しく高いことがサメ肉の特徴である⁶⁾から、鮮度が落ちると、このトリメチルアミンオキシドはトリメチルアミンとなり、尿素はウレアーゼによりアンモニアを生成するのでこれが臭いの原因となる。同時にサメ肉のpHも経日的に上昇してアルカリ性になるので匂いは揮発しやすくなり、ますますワニの臭いは強烈に漂う。サメ肉の貯蔵中の変化について大塚氏ら⁷⁾は“氷蔵(1~2°C)中サメ肉のpHは、10日めより急上昇し、28日めにはpH9以上を示した(図3)、又、アンモニアも氷蔵10日以降急速に増加した(図4)”と報告されている。さらに、筋肉中の遊離アミノ酸は、氷蔵1日目を境に急激に増加し、3日目にはアミノ酸の全体量が3倍から10倍程度に増加した。したがってサメは数日氷蔵した方が味がよくなると思われる”と興味深い報告をされている。

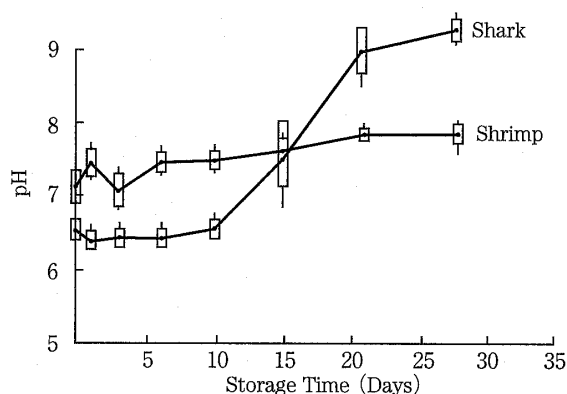


図3. サメとエビの筋肉の氷蔵中のpH変化⁷⁾

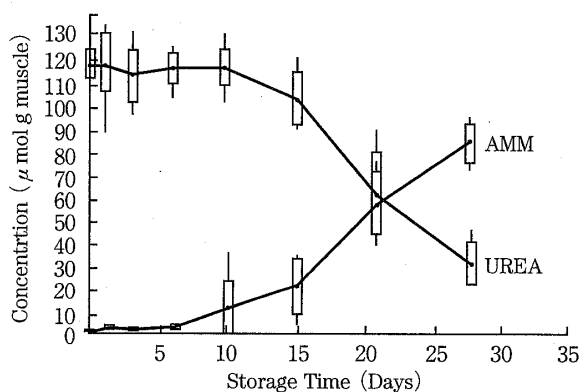


図4. サメ氷蔵中のアンモニア、尿素の変化⁷⁾

また、この地域の人々は「ワニはほかの魚と比べたらいち味が遅いし、少々日がたっても食える」と言って、1~2週間おいたものでも「さしみ」にして食されているが、実際トリメチルアミンオキシド、尿素、グリシンは、ヒスタミンの生成を抑制するのでサメ肉は中毒を起こしにくい利点があり、又、トリメチルアミンオキシドは酸化を抑える作用も有するのでサメ肉は脂質の変敗も起こりにくい⁸⁾とされている。

一般に「サメの肉は、アンモニア臭い」と思われているようであるが、これは食わず嫌いの間違った想像で、最近では輸送や保管の管理が行き届いているので、普通市販されているものにアンモニア臭は殆ど感じられない。昨年9月日本調理科学会の見学会でご案内した時の参加者は、初めて食べた時の感想を「マグロのトロのよう」とか「甘エビみたい」と述べられた人もあるくらいに好評であった。脂肪が少なく、肉の柔らかさ、トリメチルアミンオキシドの甘み等から、上記のように感じられたものと思われる。

このワニ料理が年寄りの思い出だけに終わらないようにと、生活改良普及員さんのご指導により、地元の農家主婦6人が資金を出し合って、ワニ食地域の真只中、比婆郡口和町にワニ料理専門店の「まんさく茶屋」を、10年前に開店されている。

ここでは、昔から伝承されている「ワニ料理」に加えて、現代風に工夫された料理も供されているが、この店のメニュー「ワニのフルコース」(図5)を基に、以下伝承されている「ワニ料理」のいくつかを紹介する。

1. ワニのつくり(さしみ)と漬け菜巻

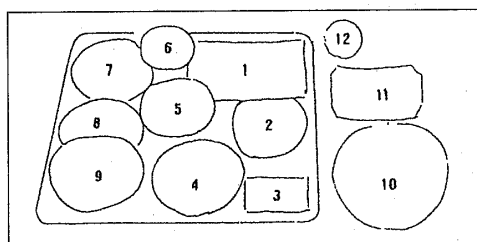
一般家庭では、普通ワニの刺し身は大皿に盛って供される。辛みにはワサビではなくて、必ずショウガが添えられ生姜醤油でいただくのがふつうである。ショウガは臭み消しになくてはならないと言われているが、最近のように臭みのないワニでもショウガ味がよく合う。ワニは背側の身の方が柔らかくておいしい。脂肪分が少なく口当たりが柔らかくて淡泊なのが特徴である。

広島県の島嶼部では、白身の魚を酢味噌で和えた「白身魚のぬた」が祭り等の御馳走の1つになっているが、ワニのさしみをショウガをきかせた酢味噌(白味噌を使う)をつけて、ぬた風にいただくのもなかなか美味しい。

また、広島菜漬けを拵げてワニのさしみを置き、せん切りのショウガを芯にして巻いた漬け菜巻きを一口



図5. ワニ料理のフルコース



- | | | | |
|---|-------------|----|---------|
| 1 | ワニのつくりと漬け菜巻 | 7 | 山菜煮物 |
| 2 | ワニの酢味噌和え | 8 | ワニの煮こごり |
| 3 | 生姜醤油 | 9 | ワニめし |
| 4 | 山菜のみそ汁 | 10 | ワニの巻き寿司 |
| 5 | ワニの南蛮漬け | 11 | ワニのフライ |
| 6 | 白菜漬け | 12 | ハブ草茶 |

大に切って供すれば、広島菜漬けの香りと調和して気の利いた1品となる。

2. ワニの酢味噌和え

ワニの腹身の方を薄くそぎ切りにしてさっと湯に通し、酢、味噌、砂糖、生姜汁を合わせた酢味噌で和える。

酢味噌和えは、ワニの皮部でも作られる。皮部を皮半分、身半分の厚めにとり、さっと茹でて表面のざらざらした皮をこすり取り、薄切りにしたものを酢味噌で和える。こりこりした歯ざわりがよくてなかなか美味しい。

3. ワニの煮こごり

サメ肉の蛋白質組成は、一般魚肉よりも肉基質蛋白質が多い(表1)ので煮こごりがしやすい。昔は普通ワニの頭でにこごりをつくっていた。頭で作るのが一番美味しいと言われている。ワニの頭を1つ買って来て、大釜で煮て身をほぐし、大きな木のタライに入れて置くと豆腐のように固まったという。今でも頭を買って作る人があるが頭の値段はそのとき次第、有ってないようなものだそうである。現代風の作り方は、さしみを取った後の皮や切り落とし等のあらをさっと茹でて、熱いうちに表皮を手でこするとざらざらの皮が取れてゼラチン状のきれいな面になる。これを薄く切

表1. サメ肉蛋白質の組成⁹⁾(全蛋白質中%)

魚種	筋形質蛋白質	筋原繊維蛋白質	不溶性細胞内蛋白質	肉基質蛋白質
ホシザメ	21	64	7	9
サバ	30	67	1	2
タラ	21	70	6	3
ウサギ	28	52	4	16

って、倍位の水を入れて煮る。味付けは好みによるが醤油だけがよい。煮汁があら表面と同じ位になったら火を止めて一晩置くとにこごりが出来る。

4. ワニめし

ワニは味噌漬けにしたものを使う。ごぼう、にんじん、しいたけ、わらびなどの山の幸を適宜せん切りにし、小さく切ったワニ、洗米と一緒に醤油少々を加えて炊く。

5. ワニの巻き寿司

ワニを鉄火巻き風に巻いたものであるが、この店ではワニに生姜の甘酢漬けとマヨネーズを添えている。海苔の上にすし飯を拡げ、中心にマヨネーズを1筋絞り出し、ショウガのせん切りと2センチ角の棒状に切ったワニをおいて巻く。老若いづれにも好まれている。

古来、サメ類は中国料理のフカヒレに代表されるよ

ワニ料理

うに、ヒレ、皮、肝油などのために捕獲され、肉は顧みられなかった。しかし、徳島県の阿南地方では「サカタサメのさしみで皿をなめる」と言われているほど旨いサメがあるという。埋もれた味の発掘にまだ可能性がありそうな食材である。

本稿は、平成7年9月日本調理科学会平成7年度大会見学研修北コースにおいての藤村耕市先生のご講演「備後の国北部とワニ（鮫）」を基に、数種の資料及び地元のワニ食経験者や水産業者の方々からお伺いしたことを参考にしてまとめたものである。

ご教示いただいた方々に深く御礼申し上げます。

文 献

- 1) 三次高校史学部：みよし地方史, 39, (1996)
- 2) 藤村耕市：日本調理科学会平成7年度大会見学研修北コース 特別講演「備後の国北部とワニ（鮫）」
- 3) 児島俊平：郷土石見, 27, ()
- 4) 桑田信介：中国新聞, 1990年6月No.1~5
- 5) 「げいびグラフ」：23, (1981)
- 6) 中村邦典, 飯田遥, 中村弘二, 石川宣次：東海水研報, 115, (1985)
- 7) 大塚譲, 宮川正義：食肉に関する助成研究調査成果報告書 ()
- 8) 衣巻豊輔：食の科学, 41, 5 (1978)
- 9) サメの利用とマーケティング：海洋資源開発センター (1982)

新 刊 紹 介

竹生新治郎監修, 石谷孝佑・大坪研一編

『米の科学』

(A5判 200ページ 定価4,017円 朝倉書店)

炊飯や飯の食味は調理科学における重要な研究テーマの一つである。本書はイネ、コメ、飯、米加工品、さらには世界の米まで、プレハーベストからポストハーベストまで米をあらゆる角度から眺めて各分野の専門家15名が分担執筆したものである。内容

は以下のように大きく7つに分けられている。1. イネと米, 2. 米の品質, 3. 米の生産, 流通, 消費と品質, 4. 米飯の食味, 5. 米の加工・利用総論, 6. 米の加工・利用各論, 7. 世界の米。なお、本書はシリーズ『食品の科学』の中の1冊である。(畑江)