

魚見桜の蘊蓄 ②

旬を迎えた特産なまこ



藩政時代から特産品として藩財政を潤してきたナマコ。その起源は5億年のカトビスキ紀に遡り、人類より先輩にあたる。現在、全世界には1,400種が生息し、このうち185種が日本にもいる。冬から春は、活動範囲が広く、一日に30mは平気で動く。非常に好奇心の強い生き物だ。別府湾では潮干帯から水深100mを超える海底に住み、水温の高い夏は、餌を摂らずに夏眠する。その活動は、魚見桜の咲くころ最も活発となって、若葉のころ産卵する。朝市には、食用となるナマコが揚がる。ナマコには、アカ、アオ、クロの3種が知られている。

魚見桜の二世 (2016.2.27 撮影)

平成28年2月26日(土)、午前6時過ぎ、セリ場に今が旬のナマコが活魚車で到着した。夕30㌔、ヨコ50㌔、深さ7㌔の発砲スチロール箱には、ナマコがビニール袋に詰められている。この日、セリ場の小間には計328箱が出荷され、46種の魚介類が揚がった。このうち魚類が160箱、軟体類が125箱、その他が43箱で、なかでも軟体類が先月に比べて83箱増加した。種類別のランキングは、コウイカが第1位で36箱、第2位はヒラメで34箱、第3位はマヅが31箱、第4位にナマコ(30箱)が入った。以下、5位ジンドウイカ(29箱)、6位マルヅ(13箱)、7位カメ(12箱)、8位マル(10箱)、9位クダガイ(8箱)そして第10位ブリ(7箱)の順位となった。ベスト10入りの内訳は、魚類が5種類と半分を占め、軟体類が3種、その他が2種となった。

この日の落札価格は、ササエが箱当たり4,500円で最高値を出し、次いで、ブリが3,500円(1尾当たり)、マカヅが2,000~2,500円、ヒラメが1,500~2,000円、コウイカが1,300~1,800円、クダガイとコシダカカヅラが混じった小型巻貝が1,300~1,500円と比較的高値を出したが、カメが500~600円、マルやサゴなどはまだ型が小さく500円と安値で落札された。



今が旬のナマコ

今月の目玉をいくつか紹介しよう

- 1 **ヒラメ** (ヒラメ科) 漢字は「鰭」。別名おおくちとも呼ばれる。全長 85cm に達



する。

<特徴> 眼左、口が大きく、顎の歯が一行に並び、強い。<産卵>春～夏

<調理法> 刺身、寿司だね、揚げ物、煮物、吸いものと万能 特に縁側は美味。

<雑学> 鳥取県の県魚、大分県の養殖は、生産量日本一。

- 2 **サザエ** (サザエ科) 漢字は「栄螺」。殻高 13cm



<特徴> 螺層 6階 荒海では棘が出る。殻蓋(へた)は石灰質で荒い。

<産卵> 6～7月 **<旬>** 春

<食べ方> 刺身も美味しいがバーベキューで壺焼きが一番。この時、まず醤油を入れて、ほんの少しの酒で味をアップさせる。

壺焼きは、大阪造幣局桜の通り抜けに出る屋台が天下逸品。ぜひ

- 3 **クボガイ** (ニシキズガイ科) 漢字は、久保貝 **<分布>** 北海道～九州の干潮線



特徴> 殻蓋(へた)が厚い。近縁種のコシガカシガはへたが薄い

<通称> にいな **<雑学>** 食用としては認知度が薄い。大分県南部の臼杵・伯では花見弁当ににいな飯が人気。花見弁当

4 ナマコ (棘皮動物ナマコ科) 漢字は海鼠

<生活様式>すべてが海に生息。熱帯から南・北極まで。干潮線～深海底まで多様な環境に住む。

<繁殖>繁殖は雌雄異体で体外受精。摂餌は、海底表面の砂泥を飲み込み、腸管で有機物を消化吸収するタイプ (ナマコ)。他に触手を広げて、浮遊している有機物をとらえるタイプ (キノ、イコ)

<夏眠>夏の高水温期になると休眠状態になり、岩陰や石の隙間で、体を固くして生きている。餌は摂らない (7月～12月)。



<栄養・成分>水分 92.2%、タンパク質 4.6%、脂質 0.3%で、ミネラル (無機質) カルシウム、コトニイソ、コラーゲンが豊富。さらにナマコ特有のネトニの一種ネトキシンは、水虫菌に抑制効果があることで知られている。

<こだわり料理>①生のナマコをお好みの大きさに切って、しばらく日本酒に漬ける。酒から取り上げて、だし汁 (味醂と塩) に入れる。ワビを加えてワビ和えにする (海鼠湛味)

②生炊きと好みの大きさに切ったナマコを酒に漬け、しばらくして取り上げてからだし汁に漬け、すりおろしたワビ大根で食べる。

<雑学>江戸時代には、干海鼠にして日出木下藩から長崎へ運び、中国貿易で藩財政を潤した記録が藩家老日誌にある。



生ナマコを細かく刻み、酢味噌で食べる



セリ場に並ぶナマコ(子袋入り)

はるあらし
春嵐 魚見桜の 芽を覚まし