

魚見桜の蘊蓄⑤

殿様魚の栄枯盛衰

慶長6年(1601年)、初代日出藩主木下右太夫延俊が日出城を築城した。同じ頃芽吹いた魚見桜は、眼下に広がる別府湾と日出城天守閣を眺めて大きく生長した。



天守閣の真下の海では、海底から真水が湧いており、殿様魚と呼ばれるマコガレイの棲み家となった。そのマコガレイ、1700年～1800年代は、王余魚として珍重され、江戸の將軍様へも献上されたという。大正時代には現代俳句の始祖高浜虚子が「海中に 真清水湧きて 魚育つ」と詠み、一躍脚光を浴びた。

第31回城下かれい祭りオープン

昭和11～12年、木下謙次郎が著した我が国料理本の元祖「美味求真」に初めて城下鱈として登場する。そして戦後の経済成長の時代、グルメブームの波に乗って多くの文化人や食通の人々が日出町を訪れた。

一方で、マコガレイの棲み場所である浅場や干潟は埋め立てられ、藻場も消滅した。加えて地球の温暖化の加速により、自然産卵による再生産は危機的な状況にある。



そんな中、マコガレイを守るため関係者による懸命な活動も行われている。400年にわたる長い年月、その殿様魚を見守り続けてきた初代魚見桜は世代交代した。マコガレイも、人工育成魚が城下の海を席捲する時代が訪れようとしている。

殿様が愛したマコガレイ

平成28年5月21日(土)、小満の朝、桑の葉が茂り、蚕が育ち始める季節、日出魚市場の朝市調査を行った。セリ開始1時間前、の岸壁には朝漁から戻った漁船から魚を運び、せり場の小間は次々と埋められ、満員御礼となった。

13小間に494函が並んだ。これは前月(4月)に比べて36函少ない。ジンドウイカ、ホラ、コシロの減少が大きい。一方、種類数は、64種と前月に比べて15種増加した。

珍しいのは、ウチダトビウオ、ダツ、ヒラスズキ、そしてヒラマサなど。増加は、マアジ、マルアジ。マダイは横ばいが続く。



朝漁から戻った漁船



セリ場への運び込み



セリの風景



買い物客の賑わい

水揚げ魚ランキング(10 傑)

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
種名	マアジ	サルエビ	マエソ	マルアジ	イシダイ	ホラ	コウイカ	マダコ	クロダイ	カワハギ
函数	63	42	35	30	27	22	17	15	13	13

5月のランキングを上表に示した。ベスト10には、魚類が7種、軟体類が2種そして甲殻類が1種入り、第1位から順に、マアジ、サルエビ、マエソ、マルアジ、イシダイ、ホラ、コウイカ、マダコ、クロダイそしてカワハギの順となった。

旬魚も揚がった。トビウオ科のウチタトビウオ。胸鰭軟条(11)と尻鰭軟条(6)および胸鰭の無色透明が識別のポイント。その昔、豊後水道の水の子でシイラに追われ、200m 以上も飛び交う様子を目にした。

焼くとやや繊維質でパサパサ感があるが、三枚に下ろして厚めの刺身にすると、独特のもちもち感があり、旨みが口に残る。

コノシロ(ニシン科)は、初夏が産卵期。小型のものは握り寿司にする。粒が小さい卵は煮付けにする。アオリイカ(ヤリイカ科)も旬魚。鰭がまるく大きい。雄と雌では背中の模様が異なる。

食用のイカ類では、トップクラスの旨さ。胴を開いて、3等分のサクにする。斜めに包丁目を入れると食べやすい。

旬の極みは、マコガレイこと城下かれいに尽きる。今朝のセリにも8函が出された。1函当たりのセリ値は、2,000 円から 2,500 円。やや小振りの2歳魚が主体なので、自家用には手ごろな価格だろう。最高値は、ヒラサの 15,000 円(1 尾あたり)、イセビも 1 尾 4,000 円、サザエは函当たり 3,500 円の値が付いた。

初夏の朝、60 種を超える魚介類が主役の朝市。今日も多くの朝市を愛する人々が集まってきた。



右上:ウチダトビウオ
右下:アオリイカ

左上:コノシロ
左下:ウチダトビウオの刺身

カレイ獲れ、笑顔で運ぶ 漁夫の妻