



Column 7
おいしい和歌山
海産物・肉



長い海岸線と深い山々。
海の幸と山の幸がひしめく

a 熊野牛のステーキ用肉。熊野牛は、霜降りがきめこまかで、とけるような味わいが格別のおいしさ。

d 田辺港に水揚げされたあじ。和歌山の海は、あじやさば、いわしなどの青魚も多くとれる。

g 熊野は山が幾重にも折り重なり、その中をぬうように古道が走っている。気持ち澄む空間。

b うめどりはくさみがなく、肉質がしまっている。ソテーするなどシンプル調理でもおいしく。

e ほねく、なんば焼き、ごぼう巻きといった和歌山ならではの練り製品も豊富。おみやげにも人気。

c 紀州うめたまご。梅酢エキスで育った鶏は病気に強く元気が、濃厚盛り上がった黄身が特徴。

f まぐろと鯛のカルパッチョ。食用の紀州備炭炭を使ったソースが決め手。(川湯温泉「亀屋旅館」)

h たちうおはサイズで等級分けされ、セリに。箕島漁港は「ウタセ」とよばれる底引き網漁法が主。

i めずらしい長いままの仕上げのたちうおの一夜干し。塩が軽く、たちうおの味がしっかり生きている。

海辺で育ったわけではないけれど、バス一本で海に行ける環境だったので、いつも海とともにある気持ちがあった。帰省のたびにどんなに短時間でも海を見に行っている。和歌山は、本州最南端岬から西は夕日が沈む海。新大阪からは電車ですぐ、関西空港からはバスで40分足らずで着く和歌山市から紀伊半島を南下していくと、電車でも車でも、いつも右側に海が見える。

眺めていやされる海は、海のめぐみの宝庫だ。幼いときからの魚好きは、やっぱり和歌山育ちゆえだろうと思う。和歌山と四国にはさまれた海域を紀伊水道と呼ぶが、北のほうは瀬戸内海の水に近く、だんだんと太平洋からの海流とまじり、南まで行けば太平洋。とれる魚の顔ぶれも、北と南ではかなり違う。鯛やはもど白身の魚から、たちうおやあじ、いさぎ、そしてかつおやまぐろ、伊勢えびなど。たちうおの水揚げNo.1の有田市・箕島漁港は、夕方になると黄色と白の漁船が列をなして帰ってくる。銀色に光るたちうおが次々

と手押し車に積み込まれ、セリに運ばれていく活気とざわめき。その活気を肌で感じるだけでも楽しい。観光地である南紀白浜にほど近い田辺漁港、和歌山市の雑賀崎漁港など、いくつかの漁港を訪れたが、どこも船が帰ってくるさざわめきと活気にあふれていた。

一方、標高千メートルを超す山もある和歌山は、山々から流れ出る伏流水が豊かで、おいしい水に恵まれている。世界遺産に登録された熊野では、昔から飼われていた牛の品質アップをはかり、「熊野牛」として地域ブランド化した。熊野のおいしい水を飲んで育った牛はやわらかい肉質で、焼いたときの香ばしさは格別だ。

ほかにも新しい試みで、おいしい地域ブランド肉が登場している。そのひとつが、梅干し作りの工程で、梅を塩漬けしている間にでてくる水分(梅酢)を活用する、というもの。ポリフェノールなどの有効成分がたくさん含まれている梅酢から塩分を抜き、凝縮して飼料に加えて与えた鶏が「うめどり」、豚が「うめ豚」。そして、うめどりから生まれたのが「うめたまご」だ。鶏や豚は元気になり、内臓脂肪も減少、くさみもなく、肉質も味もよくなったという。おいしいものがいろいろある和歌山で、連携プレーのようにさらにおいしいものが生まれているのがうれしい。

k 箕島漁港の船は、すべて黄色と白に統一。船が次々に帰ってくると、魚の水揚げが始まる。

j かつおは「ケンケン漁」という魚にストレスを与えない独特の漁法が有名。田辺などに多く揚がる。

m 和歌山県はたちうおの漁獲高日本一。箕島漁港がある有田市にはたちうおのシンボルタワーもある。

p 田辺港の漁船は白。田辺市は和歌山第2の市で、南部の中核都市。南紀白浜空港からも近い。

l 箕島漁港は手押し車も統一。たちうお満載の木箱がどどとのせられ、重ねられてゆく。

n 夕刻に船が戻るとすぐに魚種ごとにセリが開かれる。一本釣り、巻き網漁など漁法は多彩。

o 海沿いの「はし長」に並ぶ干物。鮮魚や活魚のほか、干物も地場の魚で自社製造して売っている。

q 「喰べ処一吉」の「いさぎの姿造り」。田辺市内では、とれたてのいさぎ料理を出す店も多い。

r 魚の王様といわれる鯛。潮流が速い和歌山沿岸でとれる鯛は、身のしまった逸品。3月～4月が旬。