

●食都・大阪が育んできた都市と胃袋の物語に、  
コロナ禍を乗り越えるヒントを探す。

# 大阪の 胃袋

湯澤規子

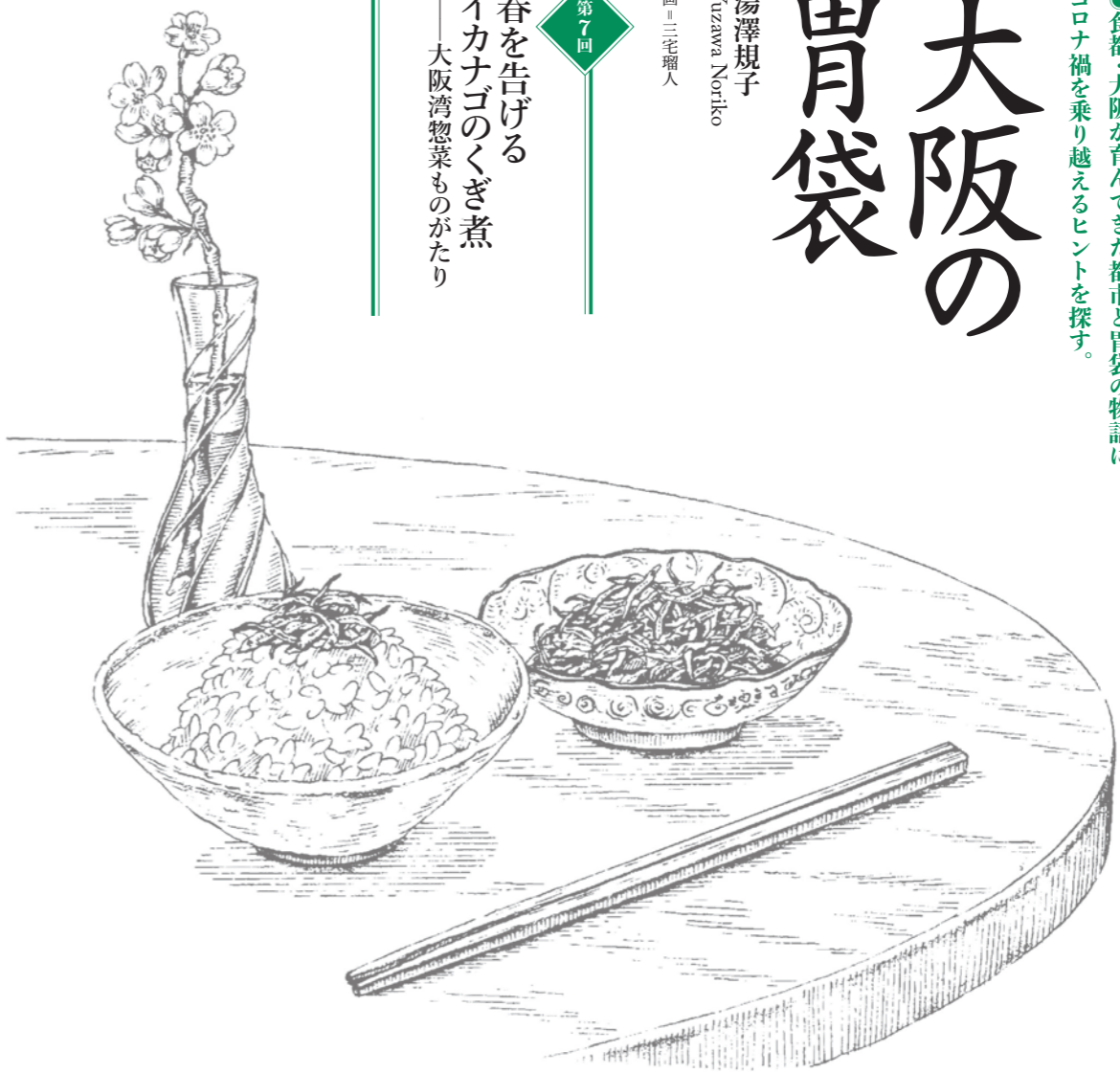
Yuzawa Noriko

画 三宅瑞人

第7回

## 春を告げる イカナゴのくぎ煮

—大阪湾野菜ものがたり



### 春に届く魚の小包

春になると、きまって我が家には魚の小包が届いた。小包の中身は、大阪や神戸に住む親戚がこしらえる「イカナゴ（玉筋魚）のくぎ煮」で、小魚たちが西から東への旅をして、遠路はるばる私の胃袋までやって来るのである。濃い琥珀色に透き通る艶、甘辛いその味は、ご飯にのせると格別で、お弁当との相性も抜群である。

いかにも常備菜という顔をして、茶色く、味が濃いせい、これが春を告げる旬の魚だとは、それを料理している人でなければ気がつかないかもしれない。かく言う私もその一人であった。親戚づきあいの何気ないやりとりだと思っていたにすぎない。

ところがある時から、私はイカナゴが大阪や神戸の人たちにとって、何か特別な親しみを帯びた存在なのかもしれないと考えるようになった。もとは神戸の遠い親戚から送られてきていたくぎ煮が、作り手のおばさんが亡くなると、その息子（私にとっては遠い親戚のおじさん）が作って送ってくれるようになり、そのおじさんが亡くなると、今度は大阪府高石市に暮らす叔母が送ってくれるようになったからである。

イカナゴとは「如何なる魚」なのか（これが名前の語源であるという説もあると聞く）。くぎ煮を実際に行っている人に聞くのが早いと思い、無沙汰を重ねている叔母に電話をかけてみた。

### 一瞬の旬を「くぎ煮」にする

叔母いわく、

「くぎ煮にするイカナゴは、桜の花が咲きそうや

なアって頃からの、ほんの一瞬の短い間の魚なんや。うちは港の真ん前に住んでるやんか。だから、港に朝あがった生きたイカナゴを買って来て、大きなお鍋ですぐに炊くねん。お醤油とザラメ、生姜のせん切り、あと、お酒とみりん。すぐ火にかけられるように、イカナゴを買うてくる前に、全部計つとかなあかんねん」

手際のいい、叔母の姿が目には浮かぶ。

「朝早く、4時半ぐらいにお布団の中で、あ、今船出たな、って音が聞こえたらな、今日はイカナゴ何キロお願いします、って電話しとくんよ。市場やないで。直接船の持ち主とか、水産会社に頼んどくねん。そしたら、この季節だけ、イカナゴをぎょうさん獲った船が岸和田の港に行く前に、特別にこの港にも寄ってくれるねん」

だから、この季節は漁を終えた船が港に着く午前11時くらいを見計らって、今か今かと待っているらしい。「イカナゴのくぎ煮」の初出と言われる一書にも、「要はイカナゴの生きたのを選ぶだけである。したがってこの死にやすい魚を材料とするのであるから、漁場でなければできない料理」、「決して商人に頼まず、漁夫の手製のものを求めるようにせねば、肉の引き締まった底味のある本当の釘煎りは得られない」\*1と確かに記されている。

この時期だけ、「近所中からくぎ煮を作るお醤油とお砂糖のいい匂いが漂うねん」。うっとりとした口調で、叔母は話を継いだ。

「くぎ煮にするのは、春に獲れるイカナゴの子ども。子どもやから、毎日大きくなるねん。ちょうど4センチくらいだと、上手いこと炊ける。柔らかい魚やから、崩れないようにせなあかん。炊いてる途中に

菜箸とかでかき混ぜたらあかんねん。アクをすくいながら、焦がさんように。でもぜったい触ったらあかん。ぐちゃぐちゃになってしまうから。

ほんで、あ、煮汁がなくなるかなという時に、『鍋返し』するねん。鍋ごと上と下をひっくり返すねん。これが重くて難儀。最後の煮汁までなくなったら、ザツとぎるにあって、扇風機とか、団扇で一斉に乾かす。くぎ煮は、一匹ずつ釘みたいに先はピンとさせたいというわけ」

### 魚庭のにぎわい今昔

いやはや。生き生きと語られるくぎ煮の世界に私はすっかり魅了されてしまった。春先の一瞬の旬をつかまえて「くぎ煮」は作られていたのである。初夏に梅仕事でソワソワするのもどこか似た、旬の食べものとの真剣勝負の楽しみを小包に詰め込んで送ってくれていたのだと、ようやく合点がいった。

神戸の親戚は明石の「魚の棚」と呼ばれる商店街へ足を運び、そこで活きの良いイカナゴを買うのを楽しみにしていたらしい。魚の棚商店街での聞き書きによれば\*2、そこはまさにイカナゴの町であった。

「いつも浜は活気にあふれとった。（中略）林崎の代表的な魚は、何というてもイカナゴとタコや。イカナゴ漁の始まる三月ごろから浜はたいへんなにぎわいやった。（中略）イカナゴをあて込んで、みんな冬の内に借金するんや。イカナゴがとれたら払う」というたら明石の商人はみんな貸してくれよった。イカナゴで金が入ると、借金を払って明石駅前へ繰り出す。あの当時は明石の町全体がイカナゴで生活しとったようなんや」

魚の棚で魚屋を営んでいた女性は、明石で売れる魚は「マエモノ」がほとんどで、「春はタイ、アジ、サバ、それとイカナゴなあ」と語っている。神戸と大阪のマエとはつまり大阪湾や播磨灘のことであろう。『広辞苑』で「なにわ」という言葉を引くと、そこには「魚庭」と書いて「なにわ」と読ませる一言があることから思いを馳せて、そこはマエモノと呼ばれる魚介の宝庫であったことにも納得がいく。

ところが残念なことに、ここ4、5年はイカナゴの漁獲量が激減し、かつては1キロ1000円くらいだったものが、今や4000円にもなるのだという。だから、くぎ煮を沢山作って隣近所や親戚に送ることもすっかり昔語りになってしまった。戦前期からマエモノを大切な資源として調査してきた兵庫県水産技術センターも、漁獲量の減少を報告している。

失われて初めてわかる日常の価値を私たちはコロナ禍で味わったばかりであるが、「魚庭の日常」であったイカナゴのくぎ煮もまた、長引く不漁に直面する今、その味の得難さを思わずにはいられない。海の豊かさが戻ったら、ぜひとも叔母の家に押しかけて、私も港で首を長くしてイカナゴを待ってみたいものである。

注

\*1 魚谷常吉『滋味風土記』東京書房社、1986年、95〜96頁（1993年）

\*2 神戸新聞明石総局編『聞き書き あかし昔がたり』もくせい文庫、1979年。

ゆざわ・のりこ 法政大学人間環境学部教授。1974年、大阪府八尾市生まれ。3歳で東京、千葉へ転居したが、祖父母や両親の影響を受けた食環境により「大阪の胃袋」育ちを自負。『おふくろの味』幻想―誰が郷愁の味をつくったのか（光文社新書）や、『ウンコはどこから来て、どこへ行くのか―人糞地理学とはじめ』（ちくま新書）など、著書多数。