ワラスボ 有明の珍味

濃厚なダシ ご飯が進む

まるでエイリアン

有明海の干潟の魚といえば、愛きょうのあるムツゴロウが有名。しかし知る人ぞ知る珍魚といえば、有明海の〝エイリアン〟とも言われるワラスボがいる。「キシャーッ」と今にもかみつきそうな形相だ。どんな魚だろう。ワラスボが旬の今、有明海へ行った。

佐賀県白石町の漁師、久野官一さん（68）を訪ねた。「スボはこれよ」。あいさつしようと手に取ると、歯をむいていた。和名のワラスボは、天日干しにするとき、口からエラにワラを通すことに由来するようだ。

薄紫色でヌルヌルとしたうろこのない体。干潟に掘った深さ五十㌢―一㍍の巣穴で生活するために目は退化し、むき出しの歯で近づいてきたカニなどを食べるという。試しに指をかませてみると、痛くはないが、ブラリとぶら下がった。ハゼの仲間で、日本では有明海だけに生息する。

潮夕表で干満の干満の時間を調べ、翌朝、久野さんと漁に出た。道具は潟スキーとスボカキ。スボカキは先端が鉤（かぎ）になっている六十㌢ほどの金具が付いた長刀のようなもの。潟スキーを操りながら、地中のワラスボを引っ掛ける。

●○●

「まずは潟スキーができんとね」。久野さんは縦横無尽に動き回りあっという間に一匹捕獲。記者も負けじと挑んだが、泥につかまりすぐに動けなくなった。

干潟のあちこちにある直径四㌢ほどの穴がワラスボの巣穴。穴を見つけてはスボカキを泥に突き刺し、手前に強くかき出す。手応えを感じて引き上げるとゴミだったり、勢いあまってワラスボを遠くに飛ばしたり。この日、約一時間の漁の収穫は、涼しい顔の久野さんが四十匹以上、泥だらけの記者は一匹だった。

目が退化し、歯がむき出しのワラスボ

四日間天日に干すと濃厚なダシが出る

ワラスキーを操りながらワラスボを捕る久野さん（佐賀県白石町）

久野さんが家庭料理を教えてくれた。まずは煮付け。切り落としたワラスボの歯と取り出した肝以外の内臓は捨てる。あとはぶつ切り。切られた後もしばらく動く強い生命力だ。肝をいためて油を出し、ぶつ切りの身をいりつけると香ばしいかおりが立った。「わが（自分の）味でうまくなるけん、ゆっくり煮ると」と久野さん。しょうゆとみりん、砂糖、うま味調味料少々で味を調え出来上がり。

奥さんの静代さん（65）も一品作ってくださった。干物を切って素揚げし、油としょうゆ、みりんのタレに絡めて白ごまをまぶしたもの。ゆずごしょうやトウガラシを利かすことも。

熱々の白いご飯とともにご相伴にあずかった。「手の上で転がしてみらんね」と久野さん。ゴツゴツした骨から、ホロホロ身だけが離れた。強いダシの風味が広がりご飯が進む。思わず、「何の味？」とたずねると、「スボの味よ。昔、年寄りが『鯛（タイ）がスボに嫁に来いち言うたけど、あんたよかわが味のほうが上やけん、ならん（私のほうがおいしいから嫁には行かない）ち言うた」て言いよったよ」という。

●○●

有明海周辺でも、地域によって調理法は違うという。刺し身にしたり、すりつぶしてご飯にまぶしたり、干物をあぶってしょうゆにつけたり。有明海の魚介類がそろう「郷土料理うたげ」（佐賀市）では、女将の古賀キヌ子さん（72）がお母さんなどに教わった料理が味わえる。

みそ汁（四百二十円）や煮付け（六百三十円）などをいただいた。こちらは弾力のある身がしっかり骨についており、歯ではがしながら食べた。空揚げ（六百三十円）はパリパリ骨ごと。人気のスボ酒（七百三十五円）はカットして乾煎りした干物に熱かんを注ぎ、アルコールを飛ばす。濃厚なダシがにじみ出ており、ぐいぐい飲める。

地元で鯛よりおいしいと語り継がれるワラスボ料理を味わいながら、人は見かけによらぬものというが魚もしかり、と実感した。

（生活情報部　畑中麻里）

スボ酒、煮付けなど様々に料理する（佐賀市の郷土料理「うたげ」）

江戸期から受け継がれる漁法

干満差約六㍍という有明海の自然環境は、特異な魚介類をはぐくんできた。漁の方法も独特だ。幕末の資料「有明海漁業実況図」には、ワラスボかき以外にも、ムツつり（ムツゴロウ）、シャッパふみ（シャコ）など二十三種の独特の漁労習俗が描かれている。佐賀県立博物館の学芸員、山崎和文さんは「魚介類と干潟の特徴を知り尽くした漁労員は、さびない素材などに一部変化しているが、今も細々と受け継がれている」と話す。

「有明海の魚介類は生命力が強く、捨てるところもあまりない」と「郷土料理うたげ」の古賀さん。アゲマキ、シャッパなど夏に向けて旬を迎える魚介類が増え、食文化も受け継がれていく。

漁獲量が減り、常時入手できるとは限らないが、ワラスボは福富産物直売所で活魚（八百円）、干物（五百円から）。干物は佐賀市内の量販店などでも購入できる。