

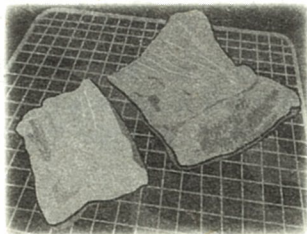


季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第一一五号〜

秋分 しゅうぶん

九月二三日



サメのたれ

伊勢の人には子ども頃からの馴染みの味、サメのたれ。しかし、よそから来た人には不思議な食べ物の代表格といえるようです。

「たれというので、まずは液体を探していますね」

というのは、内宮前で商いをする魚春さん。確かにタレと聞いて、干物は想像できないかもしれません。

サメのたれは、水揚げされたサメをすばやく解体し、身のみを干した干物をいいます。伊勢志摩地方では作られておらず、隣の和歌山県那智勝浦町が産地になっています。というのも、マグロのはえ縄漁にかかってくるため、近海マグロ漁のメッカ、勝浦の副産物といえるでしょう。

しかし、勝浦ではサメのたれではなく、イラギの干物として、販売されていると魚春さんに教えてもらいました。勝浦に行くと、もっぱらマグロにばかり目がいつてしまえますから、気がつきませんでした。

伊勢では、伊勢神宮の神饌しんせんにサメの干物が供えられることから、古くから食していたといわれますが、意外にも日本の各地で食べられているようです。

出雲地方では「ワニ」と呼ばれ、やはり食べる習慣があります。神話に書かれるワニは実はサメのこと。先日、出雲の知人に聞いたら、今でもワニと呼んでいるようで、神話が今に続いていることに驚きました。

また、青森など東北地方や鹿児島でも食べられています。ただ、勝浦で水揚げされたサメの一大消費地は伊勢地方とのこと。伊勢の魚市場では年々、サメのたれの需要が伸びているのだそうです。そろそろ暑さも峠を越すという秋分ですから、焙ったサメのたれを酒肴にというのもオツなものです。

文 千種清美