

## 岡山のママカリとヒラ

岡山県漁業協同組合連合会 理事

藤 井 義 弘

### 1. はじめに

岡山に住んで 40 年近く経ち、人生の 2/3 を岡山で過ごしたことになります。実家は隣県の尾道で、魚の美味しい土地であったと記憶しています。家には週に 2 回ほど、行商のおばさんが大きな自転車に魚を積んで売りに来ます。気の弱い母は色々な魚を無理矢理買わされていたようでしたが、チヌやゲタ、アマテにシャコなど、どれも美味しかった。しかし、私の記憶が薄れているのか、その当時、尾道でママカリ(標準和名サッパ)を食べたことが無い。ヒラに至っては、姿を見たことが無い。そういえば、広島では、ママカリのことをワチと呼び、広島名物の小イワシ(カタクチイワシ)を狙ってサビキ釣をしていると、外道として釣れるものの、持ち帰らずに捨てていたことを思い出しました。今にして思えば、勿体ないことをしていたものです。

今回は、岡山のプライドフィッシュに選ばれている、岡山といえばのママカリと、全国ではほぼ岡山でしか食されていないヒラについて紹介します。ちなみに昔は、ママカリが育ってコノシロになり、さらに大きくなってヒラになるのだと思っていました。

### 2. ママカリ(サッパ)

体は著しく側偏する。背側は暗い青色、腹側は銀白色で、腹部にはノコギリ歯状の鱗が発達する。背びれは体のほぼ中央にある。側線はない。産卵期は 4～6 月。通常は内湾に群れているが、初夏には大群をなして河口に押し寄せ、汽水域にも上ってくる。北海道以南、朝鮮を経てフィリピンまで分布する。主に動物プランクトンを食べ、全長 15 cm に達する。

あまりの美味しさにママ(ご飯)が足りなくなり、隣にママを借りに行ったためママカリと呼ばれるようになったという話は、一度は聞かれたことがあるのではないのでしょうか。全国でも有名な岡山を代表する魚であり、代表的なふるさとの味でもあります。

夏から晩秋にかけて刺し網、小型定置網、釣りなどで漁獲され、以前は県下全域の漁港に水揚げされる、岡山では最も身近な魚でした。県東部の牛窓町・朝日、県中部の児島・下津井、県西部の黒崎連島・笠岡市漁協など、広く水揚げされていましたが、最近では漁獲量がかかり減っています。

岡山を流れる大きな旭川・吉井川・高梁川の河口付近では、海の魚と川の魚が入り混じって釣れ、さらに



写真 1 銀色に輝くママカリ



写真 2 ママカリの姿焼きと酢漬け

新岡山港、宇野や玉島の岸壁など、ハゼやヒイラギも釣れるファミリーフィッシングに絶好の場所となっています。岡山の沿岸部では秋になるとアキアミという小さなエビが群れて接岸し、それを追ってママカリも沖から湾内に、そして汽水域の川にまで入り込んできます。秋になると、家族連れですぐ近くの港や岸壁にママカリ釣りに出かけます。釣れたママカリは、家に持ち帰り、そのまま炭火で素焼きにして酢醬油に漬け込んだり、生のまま頭とお腹を切り落とし、多めの塩で身をしめて水洗いしたものを甘酢に漬けてご馳走にするのです。

### 3. ヒラ

体は著しく側偏する。口は頭の前端に開き、下顎は上顎より突出する。背鰭は体のほぼ中央で、尻鰭の基底が長い。主に本州中部以南の外海に分布する。5～7月に内湾や汽水域に來遊し産卵する。全長70 cmを超える。

ヒラは、標準和名でも「ヒラ」。形も平ったくて、新鮮なものはシャンパンゴールドに輝く、写真のとおり、まるで巨大なママカリです。古くから岡山の人がこの魚を「ヒラの味、小骨がなければ献上魚」と呼んでいたように、とってもおいしい魚です。透き通った白身で、フグのように薄造りで皿に張ると実に綺麗で、生姜醬油で口に運ぶとその味わいに驚かされます。煮つけにする時は、大きめの切り身にして醬油で煮付けると、身のうまさがコクを増して何とも高級な味に驚かされます。ママカリやサワラと同様、岡山名物「ばらずし」の重要な具材のひとつです。



写真3 大きなママカリのようなヒラ



写真4 ヒラの煮付け

しかし、岡山以外の人でこの魚を知っている人、見たことのある人は珍しく、ましてや食べたことのある人はほとんどいないでしょう。まさに岡山でしか食べられない、岡山の海の自慢「プライド」と魂のこもった魚です。そんなにおいしい魚を瀬戸内のほかの地域の人が食べないのには大きな理由があります。実はこの魚、とっても小骨が多く、よくご存じの「ハモ」と同じくらいかそれ以上に皮の下に隠れています。そのまま食べると小骨が当たって、とても食べようという気にはなりません。そこで、「骨切り」という調理方法が必要になります。ヒラもハモも小骨の気になる魚は魚屋さんがやってくれますが、自分で骨切りすると、ザクザクとした刃当たりがやみつきになります。鱗を取ったあと、両面に2～3mm間隔で深めに骨切りをしていきます。他所では食べる機会が無いでしょうから、岡山にお越しの節はぜひお召し上がりください。

岡山では、日生町・牛窓町・朝日・胸上・寄島町・笠岡市漁協で多く水揚げされ、3月頃に瀬戸内海に入り込み、夏の産卵を経て11月頃までとどまります。主に流瀬網、定置網で漁獲されます。瀬戸内海の各県でも、サワラやマナガツオの流瀬網で混獲されていますが、岡山以外の地域では食べる習慣がないため水揚げされないか、岡山中央市場に出荷されています。まさに、岡山でしか食べられない魚です。

岡山育ちの友人は、小さい頃ヒラの煮付けが度々食卓に上がり、大人になってわざわざ食べなくなったと言っていました。こういったヒラ離れを解消するため、県とタイアップして、ヒラの美味しさ再確認と消費拡大に取り組んだこともあり、改めてヒラの美味しさをPRできました。

#### 4. ママカリの酢漬け

岡山名物「ママカリの酢漬け」は、その名前の由来をキャッチフレーズとして、駅や観光地のお土産店で売られていました。しかし、常温での販売で変質を抑えるために家庭の味には及ばないものになっていました。そこで、JF 岡山漁連(以下、本会)は米酢と砂糖を使った「子どもも大好きな家庭の味」の酢漬けを開発し、お土産店での冷蔵販売を始め、全国のスーパーマーケットなど量販店向けの出荷を始めました。今では消費量は増大し、漁師が獲ったママカリの値段も上を向いています。



写真 5 JF 岡山漁連のママカリ酢漬

その歴史を紐解いてみますと、昭和 58 年度から本会の新規事業として加工事業に着手することとなり、昭和 57 年度にコノシロの加工試験に取組み、多獲性大衆魚である「コノシロ甘露煮(缶詰風コハダ)」の生産、販売について研究開発しましたが、消費者の嗜好の変化により計画達成ができませんでした。同時にママカリの骨抜き酢漬けを開発販売したところ、市場から好評を受け順調に売れ行きが伸びていきました。

昭和 58 年度に販売開始した「ママカリの酢漬け」は、販売開始の 2 年目には初年度の 10 倍を売上げ、その後も順調に売上げを伸ばし、本会の経営を支えるほどの看板商品へと育っていきました。

当時の業務報告書には、「販売先も東京、名古屋の中央市場に加えて、鉄道弘済会、岡山市民生協等が加わり、岡山中央郵便局とのタイアップ商品ふるさと小包便も加わり、来季へつなぐ明るい材料提供となった。」との記述があり、ヒット商品として広く受け入れられたことがわかります。

都市部のデパートやスーパーだけでなく、本会の HP からもお求めできるようになったので、是非とも岡山のプライドフィッシュ「ママカリ」をご賞味ください。

#### 5. 豊かな海の復活

瀬戸内海では、高度経済成長期に「瀕死の海」と呼ばれるまで富栄養化したため、水質総量削減等様々な対策が実施され、水質は改善してきました。一方、陸域からの窒素の負荷量が減少した結果、海が貧栄養化したことによる水産資源の減少や、ノリ・カキ養殖業の不漁といった生物生産性の低下が科学的に証明されるなど、大きな問題となっています。

岡山県海域の全窒素濃度は、全海域で環境基準値をクリアしており、主な漁場となる海域の環境基準点の全窒素濃度の測定結果は、18 定点中 16 定点で 0.2mg/L を下回っています。水産用水基準では、「全窒素濃度 0.2mg/L 以下の海域は生物生産性の低い海域であり、一般的には漁船漁業には適さない」とされています。これを下回って 20 年近くが経過し、それに合わせるように、漁船漁業の漁獲量も 15 年前の半分以上にまで減少しています。岡山名物の「ママカリの酢漬け」も、加工原料を地物だけで揃えるのが難しく、なんとか瀬戸内海産を調達して製造している状況にあります。これは、兵庫県で貧栄養化との関係が科学的に証明されたイカナゴの不漁と同様に、動物プランクトンを食べて育つママカリも貧栄養化の影響を受けていると考えざるを得ません。

本県でも豊かな海を復活させる取組が進められていますが、ママカリを始め、様々な魚介類が育つ海の復活を目指して頑張っていきます。

## 公園(パーク)と庭園で見られる花風景(愛媛県)

関西学院大学総合政策学部 教授  
佐山 浩

### 1. 愛媛県は「柑橘王国」

私にとって愛媛県と言えば、やっぱり「みかん」である。子どもの頃にテレビで見た竹脇無我さん主演のドラマ「坊っちゃん」とポンジューズの宣伝が方言を介して結びつき「愛媛県＝みかん」として強烈な記憶となっている。加えて「蛇口からみかんジュース」の都市伝説である。ネットで調べていたら、松山市内には本当にあるらしい。ところで愛媛県の HP によると「かんきつ類の品目数を県別にみると、愛媛県は 40(温州みかん 1+中晩柑類 39)あり、これは日本一…(2位の和歌山県の 1.3 倍)。ちなみに、愛媛県が独自に行っている統計調査によれば、名称が確認されたものだけでかんきつ類の収穫品目数は 47 品目」とある。実は愛媛県は真正銘の柑橘王国だった。

愛媛県のみかん栽培は、一説によると今から 200 年ほど前に加賀山平治郎<sup>かがやまへいじろう</sup>が四国遍路の途中に高知県で苗木を手に入れて持ち帰り、それを植えたのが始まりとされる。その子孫となる樹が宇和島吉田町立間地区<sup>よしだちやうたちま</sup>にある。

さて、みかんの話はこの辺りにして、今回は愛媛県のパーク(公園)や庭園の花風景をいくつか紹介していこう。

### 2. 南楽園のハナショウブ



写真2 開花したハナショウブ



写真1 愛媛県イメージアップキャラクター  
「みきゃん」の入ったポスター

南楽園は愛媛県南部、宇和島市<sup>つしまちやう</sup>津島町にある。5月中旬頃になると造園家伊藤邦衛設計<sup>いとうくにえ</sup>の池泉回遊式の庭園に設けられた2個所のショウブ園<sup>ちせんかいゆうしき</sup>(計 4,000 m<sup>2</sup>)では紫、黄、白など3万株、25万株のハナショウブが咲き乱れる。特に江戸中期の建築様式を取り入れた茅葺の休憩所を点景にした風景は見る人の心を和ませしてくれる。

1969(昭和44)年に閣議決定された新全国総合開発計画(新全総)は

「豊かな環境の創造」を基本目標に掲げ、観光レクリエーションの主要計画課題として「自然観光レクリエーション地区の整備および大規模海洋性レクリエーション基地の建設」を盛り込んだ。1970（昭和 45）年には旧建設省が「レクリエーション都市整備要綱」を決定する。この整備要綱に基づき進められた南予レクリエーション都市整備事業の一環で誕生したのが南楽園である。正式開園は 1985（昭和 60）年で広さは約 15ha ある。進士(2001)によると護岸の石組資材はトンネル工事などで発生した 8,000 トンの自然石であるという。

### 3. マイントピア別子のシャクヤク

マイントピア別子は愛媛県東部・新居浜市に位置する鉱山観光テーマパークである。マインは「鉱山」、トピアは「ユートピア」に由来する。

敷地内には中国・四国地方屈指のシャクヤク園がある。黄色のオリエンタルゴールド、紅が冴えたレッドチャーム、ピンクのサラベルナール、白いアルプスなど、40 種、約 3 万本のシャクヤクが咲く。

マイントピア別子は別子銅山採鉱本部跡地を利用した公園として 1991（平成 3）年に誕生した。現在、<sup>はでば</sup>端出場ゾーンと<sup>とうなる</sup>東平ゾーンの 2 つの地区からなる。端出場ゾーンは、1930（昭和 5）年に東平地区から移転された採鉱本部が 1973（昭和 48）年の閉坑時まで置かれていた場所である。約 6ha の敷地には、拠点施設で温泉施設のあるマイントピア本館のほか、点在する観光坑道や旧水力発電所などの産業遺産がある。一方、東平ゾーンは、もともと採鉱本部があった場所で最盛期には約 5,000 人が住んでいた。



写真3 見頃を迎えたシャクヤク



写真4 旧端出場水力発電所



写真5 トピア内に移設された迎賓館(泉寿亭)の玄関先

### 4. よしうみバラ公園のバラ

よしうみバラ公園は愛媛県北部・瀬戸内しまなみ海道の通る大島にある。大島西側の<sup>おおしま</sup>ぽっかりと口を開けたような入江の奥に広がる<sup>よしうみこう</sup>吉海港に面した公園である。面積は約 2.8ha で、開園は 1993（平成 5）年である。



図1 よしうみバラ公園の位置図  
(地理院タイル)



写真6 色鮮やかなバラ

世界各地のバラ 400 種 3,500 株が園内花壇に植栽され、5 月中旬から 12 月末までバラの美しさを堪能することができる。5 月にはバラ祭りが開催され、大勢の人でにぎわう（2024 年は 5 月 18 日（土）～19 日（日）に旧吉海町の今治市合併 20 周年を記念して開催された）。フランス屈指のバラ庭園「ライ・レ・ローズ」からナポレオン皇妃ジョセフィーヌが蒐集したオールドローズの「ジョセフィーヌ・コレクション」などで知られている。

## 5. 天赦園のフジ

愛媛県の南部・宇和島市にある天赦園には 6 基の藤棚がある。江戸時代に亀戸天神から移植されたものと伝えられる野田藤をはじめ、池上にかかる長さ 24 メートル、幅 4 メートルほどの太鼓橋式の藤棚を飾る白玉藤で知られている。白玉藤は房が垂れ下がる一般のフジと異なり、上向きに伸びるのが特徴であり、「上り藤」とも呼ばれている。



写真7 「天赦園」の由来について書かれた園内の案内板

宇和島藩主 2 代藩主伊達宗利が 1672 (寛文 12) 年～1676 (延宝 4) 年にかけて浜御殿を造成したことが天赦園へとつながっている。江戸末期、第 7 代藩主宗紀は、この浜御殿の南寄りの一角に隠居所を造るため、1862 (文久 2) 年に工事を行い、完成した潜淵館に居を移した。1863 (文久 3) 年には勘定与力であった五郎左衛門に命じて庭造りに着工し、1866 (慶応 2) 年に完成した庭園

を天赦園と名付けた。名前は、初代秀宗の父伊達政宗が作った漢詩「馬上少年過 世平白髪多 残軀天所赦 不樂是如何(馬上に少年過ぎ 世は平にして白髪多し 残軀は天の赦す所 樂しまずんば是をいかにせん)」(この漢詩は写真7の園内にある見取図を参照した)に由来する。

作庭年代は江戸時代末期と比較的新しいが、意匠や技法に優れたところがあり、かつ園路に沿って一周しながら眺める風景が変化に富んでいることから、1968 (昭和 43) 年に名勝に指定されている。面積は約 1.1ha で、園池を中心に、池は岬、入江など屈曲が多く、要所の石組には和泉砂岩が用いられている。園の周囲はクロマツ、クスノキ、ウバメガシなどの常緑樹により遮蔽されており、園内にはソテツやビロウといった暖帯性の樹木もみられる。

## 【引用・参考文献等】

- 1) 西田正憲・佐山浩・水谷知生他『47 都道府県・花風景百科』丸善出版、2019
- 2) かんきつ類の統計 - 愛媛県庁公式ホームページ (pref.ehime.jp)
- 3) 進士五十八「リサイクル社会と景観創造」『グリーンエイジ』2001 年 2 月号、日本緑化センター、2001