

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 岡山漁連のママかり酢漬

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。