

岸和田の地元で育まれた食文化

＜岸和田のだんじり祭りと渡り蟹＞



岸和田といえば「だんじり祭り」。この祭りは元禄 16 年（1703 年）岸和田城主、岡部長泰公が五穀豊穰を感謝するお祭りを行ったのが始まりといわれている。「だんじり」とは鳴物（囃子物）をのせた地車のことである。毎年、海側の地域は 9 月、山側の地域は 10 月に、各 2 日間行われる。岸和田はこの 2 日間のために 1 年をせせと働く町といってもよい。

だんじり祭りのごちそうに「かに料理」は欠かせない。

「かに」とは当地の方言で「かに」のことで、この季節に春木（泉南郡春木町の浜）の三段遠浅でとれる「渡り蟹」のことである。一番後ろの脚が平たく、ひれの形をしていて、オールのような働きをし、遊泳力が強く、群れをなして大きく移動するので「渡り蟹」と呼ばれる。甲羅はひし形で旬は秋～冬である。

8 月の暑い時期に蟹は脱皮する。皮を脱いだ直後は甲羅が柔らかく身もあまり詰まっていないが、2・3 日たつと皮が燈籠のように固くなっていくことから、夏の蟹を「月夜の燈籠蟹」と漁師のうちで言われている。（燈籠は内が空っぽで中身がないからという）

蟹は脱皮するたびに大きくなり、9 月から冬にかけて身が引き締まり、本当においしくなる。特に雌がには冬から春にかけて甲羅の中に内子とよばれる卵が詰まり、絶品である。

生きたままの蟹を塩ゆでにし、酢じょうゆや二杯酢で食べる。

ちょうど、この蟹がおいしくなる頃に岸和田祭りがあり、お客様にその時季の一番おいしい蟹を振る舞ったことから、「だんじり祭り」は別名「かに祭り」とも呼ばれているのである。



引用参考文献

- ・大阪府の郷土料理 上島幸子他著 同文書院
- ・聞き書大阪の食事 日本の食生活全集 社団法人農村漁村文化協会
- ・大阪の魚業と暮らし 一海に生きる人々の漁撈生活― 小藤政子著
- ・大阪府水産課ホームページ（大阪湾のさかな図鑑）
- ・だんじり祭り写真：フォトバンクきしわだより引用

文責 地活 畑岡 桂子