

あなご

現在の堺市出島町1丁辺りは、かつては出島穴子屋筋とも呼ばれていたほどあなごを商う店が多かった。日本が高度経済成長期以前、堺に臨海工業地帯ができる前まで、堺では多くのあなごが水揚げされており、当時のあなご漁は延縄漁が盛んにおこなわれていました。一級河川の淀川と大和川の河口域に位置する堺近海の海は、豊かな森林が豊かな海を育み、あなごの餌となる小魚やエビ・カニ等が



焼きあなごと煮あなご

好む多くのプランクトンが発生していた関係で、よく肥えたあなごがたくさん捕れました。かの美食家で陶芸家の北大路魯山人も「あなごのうまいのは、堺近海が有名だ。東京のはいいいと言っても、関西のものに比べて調子が違う。」とエッセイに書いています。

出島の浜に水揚げされ買い取られたあなごは、いったん「どまる籠（魚籠）」に入れ、浜に船を浮かべてその籠を括り付け、海水につけて生かしておきます。そのうち必要な分だけあなごを新鮮なうちに店で調理したといわれています。調理されたあなごは主に、天満や木津、靱などの市場や料理屋などへ卸されました。

あなご料理は昭和3年に堺市が発行した旅行ガイドブック「堺市案内記」でも紹介されていますが、出島があなごでにぎわった時代、堺のあなごは独特の風味があると、京都、大阪の料亭や寿司屋から引っ張りだこだったそうで、地元堺でもあなごづくしの料理を楽しませる高級料亭があり、京阪神から多くの客が訪れていました。また、各家庭でも焼きあなごを使った箱ずしや棒ずし、あなご丼、鍋料理、茶碗蒸し、焼きあなごの半助と焼き豆腐を炊いた「半助豆腐」、煮あなごを使ったあなご寿司やあなごの天ぷらなど多彩な料理がよく用いられました。昔の堺の郷土料理を語る上では、あなごは重要な食材だったのです。

昨今、堺ではあなごは殆ど捕れない状況ですが、今も、昔のあなごの食文化や加工技術を受け継がれた「堺あなご料理」を味わうことができます。

引用参考文献

堺市ホームページ 大阪食文化大全 編集者 浪速魚菜の会 笹井義隆

写真は堺市ホームページより

http://www.city.sakai.lg.jp/shisei/koho/citypromo/nintei/h29sakai_gourmet.html

(文責：地活 山田晴美)