

## 瀬戸内の桜鯛

長谷川 修

瀬戸内の春は、マダイ（桜鯛）が産卵のため外海から内海に集まるとともに始まる。子供のところ親に連れられ、船から鯛網漁を見物したことがある。大勢の漁師で鯛を追い込み、網を上げると、沢山の鯛が桜色に輝き跳ねていたのを思い出す。

瀬戸内海を囲む、関西、中国、四国地方では古くから鯛漁が盛んで、姿と色が良く味は淡泊で上品なことから、お祝い事や贈答品に珍重された。今も「目出タイ」として結婚式の料理や引き出物、赤ん坊のお食べ初めに、尾頭付きを用意する習慣がある。

通常の刺身や焼き物だけでなくいろいろな料理法があって、鯛めし、鯛茶漬け、鯛そうめん等は各地に伝わる郷土料理だ。私の故郷香川県には「鯛の浜焼き」があって、一匹丸ごとを塩（かつての香川の産物）でまぶし、ワラに包んで蒸す。ただ多くは県外への贈答用で、家庭で食べることはなかった。我が家の食卓に上がったのはもっぱらクロダイ（チヌ）で、たまのマダイは炊き込みご飯で食べた。

大阪工場に勤務時代、本社の釣り好きの専務の相手で、「鯛釣り」に行った。和歌山漁港から釣り船に乗り紀伊水道を登る鯛を狙うのだが、アワセは微妙で難しい。鯛は海底の岩礁に沿って泳いでおり、釣り糸が底に着くか着かない所からゆっくり手繰るのが「ツ」だが、初心者はいい忙しく動き、船頭に注意される。近くで元船場の旦那とおぼしき隠居さんが、船頭を連れ一人でゆったりと「鯛釣り」をしていたのは印象に残る。

四国で鯛を食べることは少なかったが、上野勤務時代には小料理屋でよく食べた。その店は当日の朝入荷した鯛の大兜を、注文によって焼き物か煮物にし、二人から四人で食べる。お客には眼の周りのゼラチン質のところを勧めるが、喜んで食べる方もいれば遠慮する方もいた。また、胸ビレの近くにある「鯛の鯛」と呼ばれる骨片をうまく取り出すことができれば、縁起物としてお土産にした。

こうした鯛の伝統や文化も、現在養殖が八割と聞くと寂しい気がする。