

かまぼこと塩辛

今年の10月、小田原しにせかまぼこてんの老舗蒲鉾店「〇う田代」が150年続いた暖簾（のれん）をたたむニュースが流れました。正月用のかまぼこや伊達巻だてまきを買う人たちで混雑する店先の景色は、小田原としの歳ふうぶつしの風物詩でした。また、昨年には、450年以上続いていた水産物加工みやげものや土産物販売の老舗「美濃屋吉兵衛商店」も何度かの会社更生こうせい手続きの末に、破産手続きに入りました。このお店の塩辛しおしつけんじょうひんは皇室献上品として知られていました。

相模湾の西部に位置する小田原は、箱根山や真鶴半島などの豊かな森から流れ込む有機物で沿岸に魚がたくさん生息し、さらに大型の魚も湾に回遊してくることから、古くから漁獲量の多い有名な漁港でした。私の母親は二宮の海岸近くで育ちましたが、子どもの頃は、夕方兄弟と浜なみうちぎわに行って、波打ち際ではねているイワシなどをとってきて、それを煮たり焼いたりしたのが夕食のおかずだったこともあるそうです。また冬になってブリが回遊し網にかかり始めると、船着き場から魚市場まで「むしろ」（わらを編んでつくった布の代用品）に包んで運び、お小遣こづかいいをもらっていたそうです。まさに海の恵みですね。

小田原の国道1号線から一つ海よりの道沿いに、かまぼこなどの水産加工を行う店のきが軒を連ねている通りがあるのを知っていますか？さきほどの「〇う田代そうほんてん本店」もその通りにあります。かつてNHKで放映された「ブラタモリ」で、なぜこの場所にかまぼこ店が多いのか説明されていました。たんに港に近いからだけでなく、地下水（井戸水）が豊富にあり、なおかつその地下水の塩分（ミネラル）濃度が高いために、かまぼこの原料になる白身魚の加工に適していたということがあったそうです。（「ブラタモリ 5」：学校の図書館にあります）

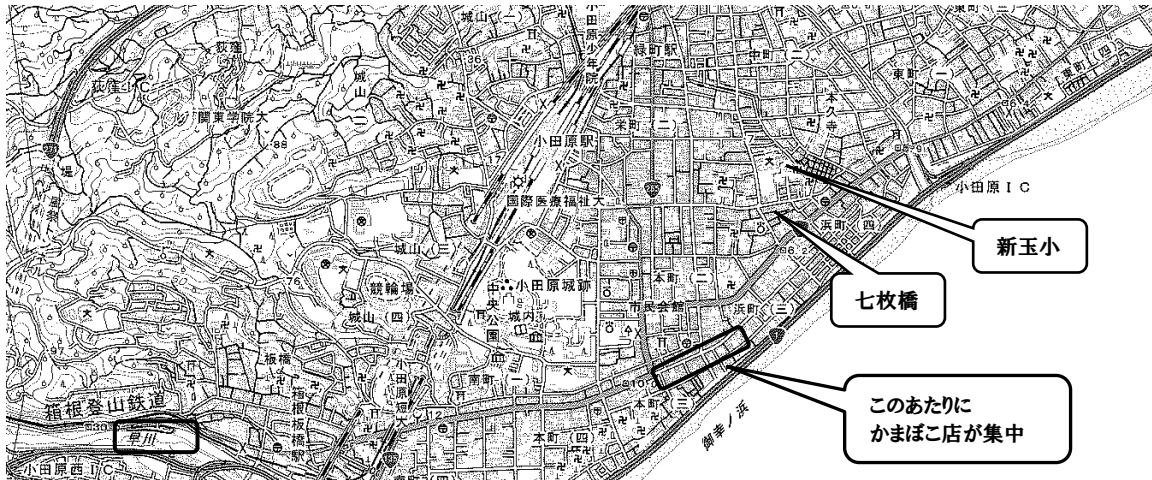
さてその白身魚ですが、かまぼこに使われるのは、グチ、トビウオ、アジ、タチウオ、ヒラメなどです。北洋のスケソウダラなども使われます。私は白身魚のお刺身が好きなので、このような魚以外に、相模湾でとれるカワハギやキハタ、マトウダイ、ホウボウ、カサゴ、オシツケなどを魚屋さんで買うことが多いです。魚の漁獲量は日によるかくさ較差が大きくて、なおかつ日持ちしませんから、水産物加工業が発達したのでしょう。白身魚をたくさん入れたかまぼこの歯ごたえは格別ですし、それ以外のさまざまねりものな練り物（さつまあげ、しんじょう、つみれなど）は、おでんに入れたり、根菜こんさいと炊き合わせたりすると、独特の風味がでます。

いつだったか真鶴の民宿に泊まった時に、地元の人が「最近さいきんは真鶴も魚が少なくなった。」と言っていました。いろいろ理由はあるのですが、漁獲量の減少とともに、水産加工の技術すいたいが衰退してしまうのも心配です。私が好きだった真鶴の塩辛のお店も、おじいさんが亡くなってから閉店してしまいましたし、かつてのように頭から骨まで全部食べられるような、天日干しひもののアジの干物を売っている店も少なくなりました。

最近の小田原箱根地域の経済状況の資料をみると、新型コロナウイルス感染症の影響で、観光産業や飲食業が大打撃を受けており、それが最初に書いた老舗蒲鉾店の閉店にもつながっていると思います。小田原周辺は第1次産業から第3次産業までがバランスよく立地した地域です。ソサイアティ5.0の時代になっても、このバランスは維持してほしいと思いますが…。

〈少しおまけの話〉

国土地理院 1/25,000 地形図を少し拡大しました



文章の中でふれた「プラタモリ」は、それぞれの地域の専門家の協力を得て、毎回とても面白い内容に仕上がっていますね。本になったものを読んでも、その感動の一部を味わうことができます。「小田原」をとりあげた回では、小田原用水のことが出てきました。

小田原の地下水は塩分濃度が高かったので、かまぼこづくりにはよかったかもしれないけれども、飲料にはあまり適さず、市内を流れる飲料用の用水路が北条氏の時代には整備されていたようです。さきほどのかまぼこ店が並ぶ通りにも、早川から取水された用水が流れています。

また、私の母校の新玉小学校の南に「七枚橋」という場所があるのですが、幅の広い歩道があるだけで橋はないんですね。しかしその下は暗渠という形で水が流れていて、東へしばらく歩いていくと、細長い水路が現れます。小田原城のお堀などから出た水が、小田原の市街地を網目状に流れて山王川などに注ぐようになっているのです。これは単に生活用水路というだけでなく、市街地の水はけをよくするための効果もあったと思われます。

昨年の「校長室より」で何度かふれた、足柄平野北部の酒匂川の治水のことをバックナンバーで見てみてください。水をコントロールすることは、人間が安定した定住生活をするための第一条件です。農業にも街づくりにも治水工事が大切であり、それが行き届いたところに、人は集まって住むようになるのです。