ちょっと行ってみたい
関西
うまいもん

ワタリガニ

●大阪府岸和田市

茹る、焼く、生はもちろん、鍋のスーパーアシストとしても実力を発揮するカニ。
日本海や北海道産のブランドものがモテはやされるが、
大阪湾で獲れるワタリガニもめっぽうまい。
岸和田だんじり祭りを彩る、ハレのご馳走もこのカニ。
泉州は知る人ぞ知るワタリガニの名産地だった。

その昔、大阪湾は「茅渟(ちぬ)の海」と呼ばれ、チヌ(クロダイ)やイワシ、エビ、カニなどが豊富に獲れ、「天下の台所・大坂」を支えてきた。現在の大阪湾は沿岸部の多くが臨海工業地帯として整備され、工業の海という印象をもたらすが、堺、泉州方面は大阪湾を漁場とする13か所の漁港が健在で、約230種類もの新鮮な魚介類が毎日水揚げされている。そのひとつ、泉州でよく獲れるカニ・ガザミ(蟳蛸)は、一般にはワタリガニという呼び名で知られている。とくに岸和田ではだんじり祭りをカニ祭りと呼ぶなど、ワタリガニは祭りの風物詩でもあるらしい。「祭りのとき、カニでお客さんをもてなすのが風習かつ、ステータスなんです。とくに岸和田はその思いが強いですね。だんじり祭りでカニがなかったらお客さんは残念がるから、どうしてもワタリガニを揃えたいんです。そんなカニへの思いとだんじりをカニの甲羅に見立て、引き綱と後梃子(うしろこ)が『ソーリャ、ソーリャ』の豪快な掛け声について歩く様子が上から見たらカニによく似てます。そのような理由もカニ祭りと呼ばれる所以かもしれません。しかし祭りをやっている人間はカニを食べる余裕なんかありません。私の子ども時代、祭りでよう食べたんは、かん(ぶ)とだきですわ(笑)」。こう語るのは岸和田市漁業協同組合代表理事組合長の音揃政啓(おんぞろまさひろ)さん。

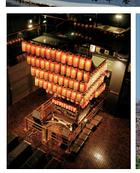
ワタリガニは本州から九州、沖縄にいたる沿岸部に広く生息しており、昔からカニといえばこれを指すほど、馴染みのある食材だった。現在は全体に漁獲量が減り、代表的な産地は限られている。そのひとつに数えられるのが大阪湾なのだ。「大都会に近い大阪湾ですが、実はおさかな天国のような海なんです。明石海峡からの瀬戸内の潮と友ヶ島からの太平洋の潮が入り混じるため、プランクトンが豊富で小魚が多い。湾の中は穏やかだから魚がゆっくり泳ぎ、脂がのっています。大阪湾のワタリガニはおいしい餌を食べて育つので、旨みが強いですね。一時期、水質について問題視されましたが、今は汚水処理が発達し、魚の宝庫ともいえる豊かな海になりました。水がきれいすぎてチッソ、リンが足りず、養殖海苔が色落ちすることもあるぐらいです」

脚を自切して逃げる習性があるため輪ゴムで縛る。5番目の平たい脚でオールのように漕いで長距離を泳ぐことから、ワタリガニの呼び名がついた。一晩で60キロ移動することも。

泉州では江戸時代中期に地元で発明されたといわれる底引き網漁業(石桁網)で現在もワタリガニを獲っている。鉄の爪のついた鉄枠(桁)に袋状の網を取り付け、大きな石を錘(おもり)にしたことからこの名前がついたという。「漁船から張り出した棒にワイヤーロープでつないだ桁を4つほど引きずって海底を引っ掻き、飛び出してきたカニやエビ、カレイなどを桁の後ろについている網でキャッチするんです。桁が海底に届くと、棒がつっと動くので、それをサインに船を操縦します。このときガリガリ引っ掻いてばかりだと網が泥で詰まり、獲物が入らず、かといって泥がたまらないように速度を上げると桁が海底で空振りします。棒をしゃくるような感じでリズムよく動かし、船を進めるんです。桁の状態は棒の動きだけが頼りなので、経験を積むしかありません。そのほか、海底に張った網で獲物を絡ませる刺網漁業でもカニを獲ります」

冬場は産卵前のメスガニのシーズンのため、石桁網の船が増える。「かつて大阪湾でもカニの種苗放流が行われましたが、チヌはカニを食べるし、この辺はもともとタコが多く、タコもカニが好物なんです。大阪湾のワタリガニは希少になり、値が上がりましたが、地元民はこのカニを食べたらよそのカニはよう食わんと言います。僕らもええカニが獲れるとほっとします」

大阪湾は魚の宝庫であるが、ワタリガニの環境づくりはこれから。「大型船舶の航路や埋め立て用土を確保するために掘った大きな穴にプランクトンの死骸がたまると、それを分解する微生物で酸素が消費され、一帯が無酸素状態になります。ワタリガニなどの底モノの魚介類に影響を与えているので、海底の環境保全にも力を入れたいですね」と音揃さん。



岸和田城(写真右)のすぐ近く、城下町の佇まいを取り入れた岸和田だんじり会館には実物のだんじりが展示されており、祭りの迫力をリアルに体験することができる(写真左)。

岸和田市漁業協同組合
大阪府岸和田市地蔵浜町11ー1
TEL 072-422-0638

※かんとだき:関東煮。おでん。

ワタリガニの塩焼きはカニの香ばしさと旨みがダイレクトに味わえる逸品。一番人気という言葉に納得する。手前のオレンジ色に盛り上がった部分が内子で、そのボリュームにも驚く。「炭火だとすぐ焦げてしまうので先代の父が試行錯誤の上、濃厚な甘みを引き出すことに成功しました。甲羅をしゃぶりつくように召し上がっていただくと、よりおいしさが堪能できますね」。カニ料理はワタリガニづくし会席のコース(15,000円税別〜)のみで、上質なカニが激減していることから1日5組の予約制。お昼限定のワタリガニの旬味会コース(10,800円)もある。

店内は座敷も含めすべて椅子席。広いキッチンの見えるオープンカウンターのほか、和風・洋風の個室でくつろぎながら本格日本料理が味わえる。「カニは高タンパク低カロリーなので生活習慣病の方や高齢で食欲がない方にも喜んでいただき、お役になっているのかなと思います。名物カニ飯やお造りもぜひ」

大学卒業後、京都の日本料理店で4年間修業し2代目に。「父にはワタリガニはしんどいからやめてほしいと言いましたが、専門店であったからこそ店が続けられたと思いますね」と濱田さん

割烹 松屋
大阪府泉佐野市市場東2-312-3
TEL 072-462-3740(定休日/月曜・第3火曜)