

もっと
親しもう

地元の食材

ムロアジ

(クサヤモロ)

スズキ目、アジ科、ムロアジ属。体長は20～30センチ、大きなものは50センチを超える紡錘形の魚です。背が青く腹は銀灰色で、体側に黄金色の帯が走り、淡黄色の尾ビレが特徴的です。東京の海域では伊豆諸島から小笠原諸島まで広く分布する魚で、カツオ、テングサについて水揚げ量が多く、伊豆諸島では「クサヤモロ」、八丈島では「青ムロ」という名前でも親しまれています。脂肪が少なくクサヤの原料として最も適した魚です。漁は8月1日から12月末までの間に行われ、夏から秋の魚として東京の市場に出回ります。島沿岸に回遊していて、海水浴場でムロアジと泳いだり、釣りを楽しんだりもできます。新鮮なものは刺身や塩焼きなどにするとおいしく、またゆでてから燻製のようにいぶして作るムロ節(なまり節)は、だしをとったり、ご飯に混ぜ込んで食べたりします。

発酵食クサヤはパワーフード

伊豆諸島の名物クサヤは、実は干物を作る過程で偶然に生まれたものです。江戸時代、伊豆七島は塩を年貢として幕府に納めていました。周囲を海に囲まれていても、大量の木材を燃料に使う塩は、とても貴重なものでした。たくさん獲れた魚を保存するために塩漬けにすると、しょっちる(塩汁)ができます。塩を節約するために、塩汁を繰り返し使っているうちに液が発酵します。この液に魚を漬けこみ、天日干しすることで、強烈な臭みのある、しかしなんとはいえないうまみをもったクサヤができたのです。

微生物の働きで腐敗を防ぐ効果があり、八丈島など湿度の高い島では保存食としても最適でした。江戸時代には献上品にされていたという記録も残っています。古いクサヤ液ほどまるやかな風味のクサヤになるといわれています。



長い棒を使うムロアジ漁

8月1日から始まるムロアジ(クサヤモロ)漁は、長い竹の棒を使った「棒受け網漁」という方法で行われます。6人ほどの漁師が乗った漁船は、朝早く港を出てムロアジの群れをみつけると、ムロアジのミンチを餌に使用して、船の周りに引き寄せます。つぎに竹の棒を組んで広げた網を、かごのようにしてムロアジを群れごと獲るのです。

群れごとというところ、一網打尽のようですが、実は1日に獲る魚の量は決められています。これが貴重な水産資源を守り、いつまでも魚が獲れるようにするための知恵です。決まった量を獲った船は港に戻り、すぐに大きさを分ける選別機にかけます。

港には新鮮なムロアジを求めてクサヤ加工業者が集まってくるおり、望みの大きさのムロアジを買うと、鮮度が落ちないうちに加工するため、すぐに加工場にもどっていきます。保存食とはいえ、やはり鮮度のいいムロアジがおいしいクサヤになるのです。

