

# ながしま弁

連載：長島弁かるた  
第9回くげ

で遊んでみたら？



**げんこぼり**  
くろってたんこぼ  
目になみだ

**長島弁解説**  
げんこぼりは、げんこつでなぐること。  
昔は、近所の人も、子どもが悪さをすると頭に「げんこぼり」を落とすし、言うこと聞かない子は、中指を少し出してさらに痛くしました。子どもは、その痛さでやっつけられないことを学んだのです。

その他「け」を使う長島弁

長島弁	意味	長島弁	意味
ケツマゲル	けつまずく	ゲットウ	最後・ビリ
ケブタイ	煙(けむ)い	ケンボ	怒りっぽい人
ケブライアツカレ	証拠の分だけとりましたか?	ゲーゲー	吐くこと

## ヤタガラス、室町末期の長島城下を行く【1】

### 名所を歩く

魚まちの名所・旧跡  
参考文獻：西田千代氏著『新長嶋風土記 長楽寺と名所 古戦場古蹟園』

古く絵図を頼りに、室町末期の長島を八咫鳥(ヤタガラス)になつて「散策」してみたい。八咫鳥は熊野神の使いだから、時空を飛び越えることなど朝飯前だ。▼赤羽川河口には、橋が架けられていない。船を横に並べ板を渡した船橋だけだ。敵が攻め寄せたら、切り放して川を天然の要害(堀)にする。▼松本の多くは、後世の埋め立て地。山裾のわずかな土地には荒波が打ち寄せ、道が細く伸びている。城下に行くには、「惣門」(そ

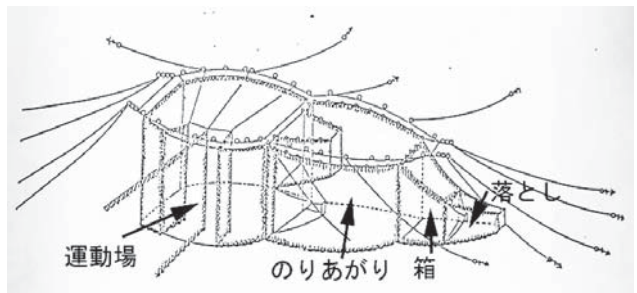


うもん)と言われる城戸があり、門番が見張る。▼道は浜へと続き、平た大きな岩が横たわっている。「平岩の磯」である。▼城主・加藤甚五郎(注1)の屋形は、現在の長楽寺境内に建つ。山側には「容膝亭」(ようしつてい)と呼ばれる別邸もある(注2)。

【第2回へ続く】

(注1) 室町初期以来の領主・加藤氏の五代目。織田家に仕え、天正四年(一五七六)、命により熊野に出陣。しかし新宮の堀内氏や熊野待に敗れ、長島城は炎上、自刃した。  
(注2) 甚五郎が自刃した場所である。城腰山中腹には甚五郎墳墓(五輪塔)が残る。

## 昔ながらの漁法・漁具 小大謀網(こだいぼあみ)



ブリ大敷網を小型化した落(おとし)網の一種で大正時代に開発されたという。一統(※1)の全長は50mほど。幅は広いところ15m、垣網から誘導され「運動場」に入った魚は、「登り(のり)あがり」ともいう「落とし」に溜まるので、「箱」「落とし」とせつ

て(い)き引き揚げられる。その形状は、家族単位など少人数で操業できるような考案されたものである。仕掛けの網は、手作りまたは業者に発注する。現在の網の材料は、主にテトロン糸である。綿糸だった頃に比べれば強靱になったが、それでも破れるため、補修しながら5〜10年ぐらゐ使用する。網目はイワシなどの小魚が逃げないよう5寸を12に割った大きさ。魚種は、カツオのエサとなるイワシ類からアジ、カマス、アオリイカ、カワハギ、ズキなど多種多様である。

漁期は、4月1日〜9月30日まで。冬場は輪網やエビ網など別の漁を行う。今回、お話を聞いた東満吉さんの船では、早朝2時半に出航し、網の引き揚げをし、魚を捕獲した後、す

ぐに次のキビナゴ漁に備える。キビナゴは夜明け頃に網にかかることが多いため、その習性を活かして、他の魚との選別の手間を省くためこのように二回漁を行うという。漁場は、紀伊長島近海の湾の入口など魚が回遊する場所と一定期間ごとに他の船と交替で場所を移す。漁師の間では、野々の左側の磯は、産卵期になるとキビナゴの大群で浅瀬が真っ黒に見えるため「たぐさみ」、その近くのたぐさみ魚がとれる場所を、「銭箱(せんばこ)」と呼び、この辺りの海が豊かだったことを今に伝える。漁場は、長い間、魚つき保安林によって守られてきたが、近年、山境が変わったため、魚の数はめっきり減ったという。いつか、元の漁場にもどることを願っている。お話を聞かせてくれた。 ※1：一統：ひとつの仕掛け

# 味自慢

## 第9回：秋サバのカレー焼

### 魚まちに残る昔ながらの“味”

朝晩、随分と涼しくなりました。秋の訪れです。今回は鯖を使って、秋サバのカレー焼を作りました。そして鯖のカレー焼にはほうれん草のソテーが付け合せ。それがうちの正当な鯖のカレー焼ほうれん草のソテー添えです。

- 材料
- ・材料：鯖(一尾)、ほうれん草
  - ・調味料：小麦粉(大さじ1)、カレー粉(大さじ2)、塩、コショウ、サラダ油、バター
- 調理方法

- その1：鯖は3枚におろし小骨や腹の骨を取り除き、三枚ほどに削ぎ切りにします。
- その2：水分をペーパータオルでふき取り塩・コショウをします。ほうれん草は洗った後4センチほどの「ざく切り」にしておき水気を切っておきます。
- その3：小麦粉・カレー粉を混ぜ合わせ鯖にまぶします。
- その4：フライパンにサラダオイルを大さじ2ほど入れ、熱したところに鯖の皮目を下にして入れます。
- その5：焼色が付いたら表裏を返し中まで火を通します。
- その6：鯖を焼いた後のフライパンをきれいにしておき、もう一度火にかけてバターを大さじ1ほど入れバターが溶け始めたらほうれん草を入れてソテーします。

秋サバは小さいけれど油があり美味しいですね。鯖だけでなく秋に美味しいお魚を紹介できたらなって想っています。

提供：「きいながしま・おかずの店ブログ」  
<http://okazunomis.exblog.jp/>

## 歩観会の活動報告

- ★4月27日・・・第1回魚まちガイド講座
- ★5月11日・・・第2回魚まちガイド講座
- ★5月25日・・・第3回魚まちガイド講座
- ★6月8日・・・第4回魚まちガイド講座
- ★6月22日・・・第5回魚まちガイド講座
- ★7月10日・・・日本風景街道会議
- ★8月8日・・・西小学校平和学習講演会
- ★9月6日・・・昭和の縁日共催
- ★9月12日・・・魚まちスケッチツアーのもてなし



↑西小学校平和学習講演会の様子  
歩観会から3人が講師に招かれ、昔の生活と戦争体験について話した。

古道魚まち歩観会(会長 植田 芳男)  
東紀州地域交流空間整備事業の一環で組織されたグループ。  
“熊野古道のロマン”と“漁師町の温もり”とのふれあいをもたらすやすらぎの交流空間作りをテーマに、行政だけにたよらない住民主体のまちづくりを目指す。これまでに案内サインや石道標の設置、ホームページの開設、まち歩きマップや通信の作成、ガイド養成講座を実施。今後、交流拠点づくりに取り組む予定。  
(紀北町商工会・熊野古道語り部・紀伊長島ふるさと懇話会・ツツラト峠を守る会・ギョルメ舎フーズ㈱) 水産加工業協同組合・紀北国際交流協会・紀北町観光協会・三重県建設業協会の各代表、自治会、これまで街づくりに取り組んできた方々、まちづくりに興味のある一般市民で組織。アドバイザー 小倉肇、同 北村博司)