

名所を歩く 魚まちの名所・旧跡

長島八景と俳人・可涼園桃乙

▼「長島八景」と呼ばれる美しい風景がある。滋賀県の近江八景(注)を真似たもので、いつの頃から、郷土の文人達が選り出したものらしい。岡上秋月、高浜夕照、松本晴嵐、松崎帰帆、佛光晚鐘、中嶋夜雨、加田落雁、小富士暮雪の八風景である。▼これらの内、半分は江の浦付近のものだ。西田半白氏によれば、岡上秋月、オカノノから眺めた江の浦の秋月が一番美しいとのことだ。▼江戸の終りに近江の俳人・可涼園桃乙(かりようえんとういつ)と云う人物が居た。嘉永5(1852)年に紀北地方に来遊。およそ一年ほど滞在し、その間の地方の人々に俳句の指導をしたと云う。▼



東紀州「T」コミュニティホームページ「新長嶋風土記」  
参考文獻：西田半白氏著「夜は花の上に音あり山の水」(夜はサクラの花の上に更に山の水音が聞こえることだ)の句碑が立てられている。

或る秋の夕べ、吏乙(門弟か?)に誘われた桃乙が江の浦の光景を詠んだ一句。「月雲にかかりて悲し寝釈迦山」(寝釈迦山の秋の月に雲が掛かった風情がなんと趣きあることよ)。▼桃乙は翌6年秋に新宮へ旅立ったが、海山区船津の永泉寺には彼が選者となった折の「句額」が残り、また馬越峠には彼の句「夜は花の上に音あり山の水」(夜はサクラの花の上に更に山の水音が聞こえることだ)の句碑が立てられている。

ながしま弁

連載：長島弁かるた 第11回くさ>



さいざぶろんぽ いくつになつても  
さいざぶろんぽ

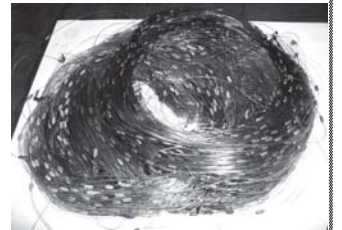
長島弁解説

「さいち」は、でしゃばりな人をいう。のぞんでいな余計なことをする人は「さいちこぎ」と叱られる。「こつべ」はおませな子どもや人の先になにかしたがる人のこと。「こつべやにゃ」と少し皮肉を含む。こつべさいちとは、どんな人物だろう?みんな誰かの顔が思い浮かびますか?

その他「さ」を使う長島弁

長島弁	意味	長島弁	意味
サーシイ	暫く、久しく	サハチ	大きめの器
サクイ	割れよい	サミシイ	淋しい
ササコン	じっとしていない	サラケル	あからさまに見せる

昔ながらの漁法・漁具 タイの1本釣り



ずみをつけた釣り糸

漁期は10月から3月。4月はほとんど漁がなく、5月からはイサギが解禁となるため、イサギのかぶせ釣りに替わる。タイ釣りのエサは生きエビを使う。昭和40年代までエサ初エビは、名倉湾などでエビシヤコかきやマドロ網で捕っていたが、現在は業者から買っている。エビは2kgほど買うと1週間は持つので、籠に入れ、名倉にある「ブイ」へくくりつけ、海中で生かしておく。漁へ出る時に1日の必要量だけ小さなかごへ移す。

その間は、下へ行くほど全部かまし終えたら、鉛をひとつひとつ、くぼみのある堅い厚板の上に置き、手に持った木の板で転がして丸みをつけ、密着させる。その鉛のことを長島の漁師は「ずみ」と呼ぶ。出来上がった釣り糸は、さらに色(染料)で染める。テグスが透明のままだとフグが鉛をエサと勘違いし噛み切ってしまうからだ。それでも一日に何度か切られる日もあるという。

次に仕掛け部分だが、これも手作りである。鉄や真鍮でできた「型(カタ)」に、丸い穴と溝が切られていて、釣針と環を置き、溶かした鉛を流しかけてダマを作る。ダマの片方の環には、遊び糸

のついた釣針をつける。もう片方には、丈夫な糸を輪に結び、釣り糸となきやすく、また糸とつれにくくするための手間は施されている。エビは、大・小の釣り針に、合わせて5匹ほどつける。鯛だけを狙い、釣り糸から伝わる指先の感覚だけで釣るこの漁は、とてもシンプルであるが、潮の流れやタイの習性を知り尽くした熟練の漁師がなせる技と言える。紀伊長島の一本作りの伝統を現在に受け継ぐ漁師は、水谷延夫さんと数人しか居ない。



手作りのタイ玉

歩観会の活動報告

- ★4月17日 魚まちのよっりゃい
- ★7月25日 燈籠祭「昔の遊びコーナー手伝い」
- ★9月5日 景観シンポジウム(伊勢市)に参加
- ★9月13日 第2回「昭和の縁日」おばけ屋敷盛況!!
- ★10月15日 日本風景街道&美し国おこし交流会 魚まちで開催
- ★12月19日~28日 年末港市で観光案内と町歩きガイド
- ★1月11日 南知多視察旅行 ほか



年末港市の魚まちの観光案内ブース

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し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(株)・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住民で組織。アドバイザー 小倉肇、岡村博司)

味白慢

第11回：ワラサのカルパッチョ

魚まちに残る昔ながらの“味”

冬の魚(ワラサ、ツバス、ワラサ、ワラサガシラ、鯛など)が美味しい季節になりました。今の季節はワラサが主流です。イタリアンのお店でキハダまぐるとワラサのカルパッチョをいただく機会がありました。とっても美味しく家で作ってみようと思い早速挑戦。

■作り方

- ワラサ・・・1/2 柵
- 水菜・・・適宜
- オリーブオイル・・・大さじ2
- レモン汁・・・大さじ1
- お醤油・・・大さじ2
- 塩・胡椒・・・適宜

- 1: ワラサは薄く削ぎ切りにする。
- 2: ボールにワラサを入れレモン汁を絞りマリネしておく。あまり長くマリネすると白くなってしまうので、食べる少し前がいい。
- 3: 水菜は水洗いし3cmほどにきっておく。
- 4: 小さいボールにオリーブオイル大さじ2、レモン果汁大さじ1、お醤油大さじ2。塩・胡椒適宜いれ混ぜ合わせて置く。
- 5: 皿にワラサお並べ上に水菜を乗せる。
- 6: 食べる直前にドレッシングを掛けて頂く。

刺身も美味しいですが、時には、こんな食べ方も良いですね。これから、寒くなるにつれ、脂が乗ったワラサ、ワラサ頭、鯛が出回ってきます。

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