

名所を歩く 魚まちの名所・旧跡

新町の嵐屋別館

海岸通をさらに行く。新町の樋門の前に嵐屋がある。江戸時代末期から先ごろまで続いた老舗旅館であったが、かつての本館はすでに取り壊され無。昭和初期建築の別館が今に残る。

神様・尾崎行雄など枚挙にいとまがない。また、大正・昭和に活躍した推理小説の先駆者・江戸川乱歩は長島に上陸してはいないが忘れたいならひととりだ。



当時、嵐屋近く(現丸正水産あたり)は「会社の浜」と呼ばれる定期航路の発着場であった。彼が乗った大阪商船の定期船が沖合いに停泊中に、大島を遠望し、ヒントを得て執筆したのが、名作『大金塊』であった。

田山花袋。明治31年の春、神前・錦を経て長島に至り投宿。紀行文『南船北馬・北紀伊の旅』に嵐屋の名を見るのが出来る。他にも俳人・河東碧梧桐、憲政の

昔ながらの漁法・漁具 ヒキズリ(曳き釣り)



紀伊長島では、船を移動させながら表面水面を曳くものをケンケン(トローリング)といい、中層や海底すれすれに釣針を曳く漁法をヒキズリという。漢字は定かでない。

漁場は、サバルや大島周辺の岩礁。海底近くではマスやカレイ、中層では、サバ・タイ・イサギ・イナダ(ワラサ・ブリ)などが釣れる。季節によって魚の種類を変え、周年釣ることができ

ナイロン製だが、昔は麻糸や絹糸のヤマを使用し、柿の渋で染め、張り強度を増した。柿の渋は「ぬしや」と呼ばれる店で手に入れたそうである。長さは約50間、2寸×2寸5分おきにズミと呼ぶ鉛の錘をつけ、次に10間ほどの長さのナイロンとつなぎ、釣針をつける。先には、本物のエサをつけて、その上に幾つもの疑似餌針をつける。仕掛けは魚の種類によってすべて異なり、水深や潮行きによって重さを変え、ズミが海に沈みやすいようにハイカラという潜行板をつけることもある。エサは、小型の魚にはエビ、大型の魚にはイカやイワシ・アジなどの魚が好む生餌を使う。生きたドジョウを購入してエサとしたこともあったが、ドジョウが激減したため使われなくなった。

紀伊長島の漁師が、長年の経験と工夫を積み重ね、腕を競い合った誇り高い漁法だが、魚群探知機の普及など時代の流れから、その技を受け継ぐ漁師も減りつつあると聞く。

道具は現在、ほとんど減したため使われなくなった。どかが砂地でどかが岩か海底の島の形を覚えていないと漁にならないため、ベテランの漁師に言わせると一生かかっても一人前にならない知恵と技のいる漁法だそう。

歩観会の活動報告

★「今後の西長島のまちづくりにおける嵐屋の活用について」(9月22日)

★「ベンチ設置に適した場所をさがすため町歩きをする」(10月15日)

地元の中学生や大工さんに協力してもらい、古道客や町の人が町歩きに疲れたとき休んでもらうためのベンチ作りをします。今回、自治会の方たちと一緒に、町歩きをして設置場所を検討しました。

古道魚まち歩観会(会長 中井 孝佳)  
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”とのふれあいが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。現在モニターツアーの企画やマップづくり、交流拠点づくりや休憩所の設置を進めている。  
(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・紀北町国際交流協会・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、同 北村博司)

ながしま弁

連載：長島弁かるた 第3回(う)



うとてつた エンジン全開 船あ 持たん

「参ってしま」などの意味としてよく使われる言葉。「疲れた」や「壊れた」時などにもよく使われ、特に夏場の暑い時期に疲労して体がだるい時などに「こんな暑かったら体もうとてつか」などと使われる。

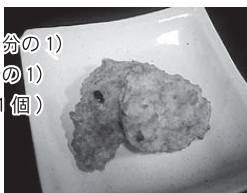
その他「う」を使う長島弁			
長島弁	意味	長島弁	意味
ウダッテク	暑くてたまらない	ウツクシ	美しい
ウチャガル	打ち上がる	(ヨウ)ウツル	よく似合う
ウシャガシ	出て行け!	ウツイ	まぬけ

味自慢 第3回 イサギのさつま揚げ (4人前)

魚まちに残る昔ながらの“味”

今回は少し趣向を変えて、現在魚まちに住んでいる方が地元の素材を使った料理を紹介しているブログがあります。そのブログの中から面白い料理がありましたので、ブログの管理人から許可を得て、ここに紹介いたします。

- 材料
- ・イサギのミンチ (200g)
  - ・卵 (1個)
  - ・砂糖 (大さじ2分の1)
  - ・塩 (小さじ2分の1)
  - ・玉ねぎ (4分の1個)
  - ・片栗粉 (適量)
  - ・揚げ油



■調理方法

- その1: 玉ねぎをみじん切りにして置く。
- その2: イサギのミンチをボールにいれ片栗粉以外の調味料を加えて混ぜる。たくさん混ぜれば混ぜるほど、イサギの身がまるやかになります。
- その3: 片栗粉を加え再度、混ぜ合わせます。
- その4: 混ぜ合わせたミンチを8等分に小分けして少し薄く延ばします。160℃位の低めの油で揚げます。少しやわらかいので、箸を使わず杓文字のようなもので油の中に入れて下さい。
- その5: こんがり狐色になったら出来上がりです。和がらしと醤油をつけて食べてみて下さい。

毎年初夏になると出はじめる、夏の風物詩でミンチなどいろいろな料理にする習慣がここ紀伊長島にはあります。このミンチにしたイサギを生姜などを加え“生”で食べます。今年は海水の水温が低いようで、9月に入ってもようやく採れるようになったようです。



手づくり工房・ワイワイ  
歩観会も、ワイワイさんに協力しています。

手づくり工房・ワイワイ  
『中高年の生きがい求めて～もの作りと仲間健康生活』  
・設立：平成18年7月4日  
・活動日：10時～15時(月・土曜日、毎月1日～3日はお休み)  
毎週日曜日には問答部(保健センター前)で手づくり作品の展示・販売・チャリティーバザーを常時行っています。ただし、道の駅マンボウで開催することもあります。  
・活動場所：多目的会館 3F  
・主な講座：布ぞうり・編み物・ピース・絵手紙・パッチワーク・カントリードール・お正月用の料理や花の寄せ植えなど。

・代表：井谷 三枝子  
・お問い合わせ：090-6762-3535 (出垣内)