

サザエのお話

12月17日放送

第33回目の放送は「サザエ」についてのお話です。

サザエは一年中獲れるおいしい貝なんですが、冬のサザエは特においしくて、値段も比較的小手頃なんだそうです。

大きいサザエはお刺身に、小ぶりのサザエは壺焼きに・・・
どちらの食べ方でもとってもおいしいですね。

尾鷲市内ではサザエ漁も盛んに行われています。

今回は、尾鷲市須賀利町のベテラン漁師 山本五郎さんにお話を伺いました。



山本さんが漁師になったのは、中学校を卒業したばかりの15、6歳の時で、現在は80歳です。

漁師歴はなんと65年！ 遠洋漁業の船にも乗ったことがあるそうです。

今は、須賀利で伊勢エビ漁やサザエ漁を行っています。

漁師になる前から、アワビやサザエを獲るのが好きだったんですって。

山本さんがサザエ漁に行くのは朝7時。

だいたいお昼前の11時頃まで漁を続けます。

船を出し、ポイントへ着いたら箱メガネでサザエがいそうな岩をチェック。

岩のてっぺんや横にくっついていたり、溝になったところなどにもいるんだそうです。

口で箱メガネをくわえて、4メートルから5メートルほどの柄がついた網でサザエを取ります。

櫓は足でこぐそうで・・・そう考えると、全身を使っの漁です。

すごいですね～。

昔と比べて、今はサザエもずいぶん減ってしまったそうなのですが、漁から帰ってくたくたに疲れても、やっぱり海は楽しくて大好きなんですって。

80歳になっても、ずっとずっと漁師でいたいとおっしゃられていました。

そんな山本さんに、おいしいサザエの食べ方を教えてもらいました！

一番のおすすめは「焼いて食べる」。

それも、獲ってすぐには食べず、4～5日間海水につけて生かしておく。

そうすることで砂をほとんどはくので、身をあますことなく食べられるんです。

大きいものから小さいものまで、いろんなサイズのサザエが獲れますが、4～5cmくらいのものが一番旬が良いんだそうです。

サイズによっては壺焼きもいいし、お刺身もいいですね。

山本さんたちが獲ったおいしいサザエ、尾鷲で食べてみてください！