

光をまとい 銀色に輝く 美しい魚

今回登場の魚は長崎ではおなじみのキビナゴです。山口敦子教授に解説していただきましょう。

「キビナゴは、日本中部以南の太平洋から東部アフリカなどのインド

洋まで世界の暖かい海の沿岸に分布するニシン目ニシン科の魚です。最

大全長は十一センチメートルで、一年～一年半ほどで短い一生を終えます。体側には頭部から尾部にかけて幅広い銀青色の縦帯があるため、英名をSilver-stripe round herringといいます。晴天の日に沿岸の表層に大群を成して現れると、揺れ動く銀色の小さな魚たちが太陽の光をまといい、海一面に宝石のような眩しい輝きをもたらします。グラバー図譜では女流画家の長谷川雪香氏により、その新鮮さを物語るように生き生きと光り輝くキビナゴが精緻に描かれています。

キビナゴの学名を表す*gracilis*とはラテン語で「細い」の意で、スレンダーな体形に由来したものです。鹿児島県南部で帶のことを「キビ」と呼ぶことに因み、体側に模様のある「帶の魚」の意で、「キビナゴ」の和名がついたとする説が有力です。

まま、しつばから口に入れてすうっと引き抜いて身をはがすと頭と骨だけが残る、というものです。キビナゴ本来の味を楽しめてやみつきになります。残った濃厚なだし汁に、五島うどんを入れて締めくれば大満足の郷土料理の完成です」。

ちょっとと難しい食べ方ですが、慣れると手が止まらなくなるといいますね。

五島と教会と キビナゴ漁

「五島列島福江島北部に『鰯網代』

という地名があります。ここは、鷲ヶ岳の木々が生い茂る森を抜けると現れる海沿いの斜面で、かつて小さな集落があった場所です。網代とは、魚が集まる場所のこと。つまり、キビナゴが集まる場所、というわけ

で、古くからこの地でキビナゴ漁が盛んであったことを物語るものですね。しかし、そこに住んでいたのは潜伏キリシタンの方々でした。『五島キリシタン史』（浦川和三郎著）には、明治元年から始まつた五島での迫害により、空腹に耐え、病を克服し、上五島の曾根地区から転々とした末に辛うじて「きんなごあじろ」に逃れて定住したというパウロ三五郎一家の壮絶なお話が書き記されています。厳しくも豊かな自然の地でよう

さまざまなかたな地方名があり、三重県鳥羽では寸魚（小魚の意）の転呼で、キッポと呼び、静岡県伊豆では春の産卵期に浜辺に集まることからハマゴイワシといいます。また、長崎県五島ではジャミ（細身）の転呼で、ジャムキビナゴという呼び名もあります。沖縄や台湾の蘭嶼島でスルルと呼ぶのは、インドネシア語のSULUR（若芽）が語源かも知れないとあります」。

それだけ広範囲で取れるのですね。

「キビナゴは長崎県や鹿児島県の代表的な魚のひとつです。夜間に灯りをともし、海面が銀色に盛り上がりほど多くのキビナゴを集めて刺網やまき網を使って漁獲する”キビナゴ漁”が行われています。今でこそ関東でも食べられるようになりますが、何しろ鮮度が重要な魚。产地で食べるのが一番です。ふっくらして柔らかく、他の魚はない味わいを楽しめます。脂がのる秋から冬にかけて旬を迎えるといいますが、産卵前の春のものや、夏の子持ちキビナゴもそれはそれで格別です。頭から丸ごと食べられるのも、この魚の魅力。ちょうどゆか酢みそで食べる刺身のほか、天ぷらや一夜干しなど調理法を選びませんが、五島では『いりやき』が有名です。しゃぶしゃぶのように食べるのです。お好みで野菜を入れ、醤油を入れたお湯にくぐらせたキビナゴの頭をお箸で挟んだ



Glover Atlas キビナゴ

Spratelloides gracilis
画家 長谷川雪香

グラバー図譜
日本西部及び南部魚類図譜
Fishes of Southern & Western Japan

長崎大学附属図書館のホームページでもご覧いただけます。

<http://oldphoto.lb.nagasaki-u.ac.jp/GloverAtlas/>

「グラバー図譜」は、長崎の実業家であった倉場富三郎氏が編纂したコレクションです。日本四大魚譜の一つといわれています。