



episode.02

## 未来に繋ぐ笠沙の“嗜み” ～カラスミと餌木～

話し手 片浦公民館長  
橋口 一郎さん (昭和27年6月22日生)

聞き手 鹿児島県立枕崎高等学校2年  
福元 一真 宮田 一平  
幸村 勝生

### 「人生の転機」

片浦で生まれて60歳までは役場で働いて、今は集落の公民館長をしています。小さい頃からこの歳まで、勉強の代わりにいっぱい遊んできたから遊びはよく知っているつもり。

昔の片浦の漁師さんは、イカ釣りをしたり、ボラが獲れたら自分達でカラスミ作ってたのよ。イカ釣りは今でもする人はいるけど、カラスミは、誰も作らなくなってね。やっぱりこれも伝統でしょ、受け継ぐ人がいなくなっちゃうから、作ってみようかなって思ってね。50年ぐらい前、南薩の万世に新聞に載るくらい有名なカラスミ作り名人がいて、その人から根掘り葉掘り聞いたのが始まり。その人のカラスミは絶品すぎてこんなに美味しい食べ物があるのかと思ったね。

### 「カラスミ作りについて」

片浦でもボラは採れるんだけど、11月～1月まで定置網に入るかな。そのボラを獲って、中の卵が傷つかないように取り出すの。僕は卵が傷つかないで取り出せるように自分でナイフを改良したよ。この卵を使ってカラスミを作るんだけど大変。卵の周りには細かい血管があつてね。この血管に針で穴を空けて血を抜くの。これが大変。血が残ると臭みが出るからね。血抜き後は、塩水につけたり、日本酒につけたり、一か月間天日干しにしたりと40日くらいはかかるかな。

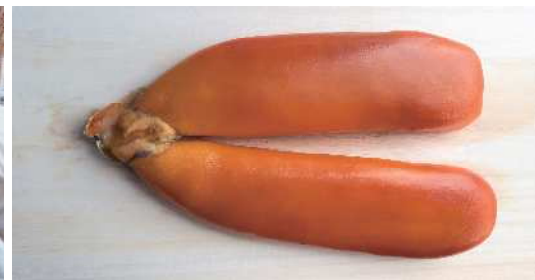
### 「カラスミの食べ方」

だいたい11月下旬から作り始めてお正月でおせち料理に入れたりするよね。あとは、薄く切つてね、パスタに入れたら美味しいよ～！ほんで、ブランデーを飲みながらおつまみにしたりね。

昔、漁師さんの食べたのよ、美味しいんだけど塩辛くてね。塩が抜けてなかった。カラスミは、江戸時代ごろから作っていると思うけど、冷蔵庫のない時代でも、相当保存が効いたと思う。保存食なのよ。



橋口さんが改良したナイフ



### 「イカの餌木釣りについて」

餌木釣りは、薩摩武士が発祥と言われていて、餌木釣りは武士の“嗜み”みたいなもんよ。この辺でも昔は自分達で木を削って餌木を手作りしちゃったよ。今はプラスチックでキットや塗料が売ってるけど、僕が子供の頃は、まだそういうのがないから木の種類で使い分けよった。例えば、澄んだ海には、白い桐の木で作った餌木、濁りの海には赤っぽい楠木で作った餌木とかね。他にも、海の色を見て、アマギ、クサギ、イヌダラ（タラの木）とか使い分けるの。同じ海でも餌木次第で釣れる量が違う。餌木釣りほど技量が出る釣りはないね。この辺の餌木は良かったのか、神奈川県釣具メーカーさんが研究しに来たこともあるよ。

### 「山で取れるもの」

使う木材は、近くの山とかあっちこっち行った時に目をつけるわけ。それで、その持ち主を探して分けてもらえんけちゅうて交渉して、そいでノコギリ持って行って切つて、またそれをみんなで分けよったんよ。

この辺には、ヨモギやゲットウ、サルトリイバラもよく生えていてね、昔の女性は各家庭で団子を作るの。ヨモギで“ヨモギ餅”。ゲットウで“サエンバ団子”ゲットウはこっちで「サエン」っていうんだよ。サルトリイバラでは“カカラン団子”を作りよった。

今は作る人は少ないけど、昔の人達は、こういうのを趣味というか嗜みにしてたのよね。



楠木の餌木



### 聞き書きコラム

#### 薩摩が発祥！？ 餌木の歴史

餌木の歴史は、諸説あるが、一説には江戸時代、薩摩の漁師が松明を燃やして漁に出た。すると、焼け落ちた松明のかげらにイカが抱きついてる様子を見て、餌木を思いついたと言われてる。

現在、片浦周辺では餌木を使って、アオリイカや夏場は剣先イカなどが釣れるという。