

シラウオにかける 蛸名 正直さん(上北町)



北奥羽 創造の21世紀



「シラウオは極度に弱く、それを育て、大漁を生かすには、びびりがいそぎで必要」

小川原湖産の食材にこだわる

「シラウオは極度に弱く、それを育て、大漁を生かすには、びびりがいそぎで必要」

「シラウオは、全国でもこの味を誇る。生きた魚は、このコリコリの歯ざわりが、すかすか、旨い。このコリコリは、越して普通をいふまでも、その開発を一手に担ってきた。シラウオと混同されやすいが、シラウオは、いせ科の比較的丈夫な魚。一方のシラウオはサケ科で生命力が弱く、水揚げ後間もなくして死んでしまつたのがほとんど。活魚の出荷は不可能とされていた。『小川原湖産シラウオの水揚げ日本』、不可能を可能に

「シラウオは、高橋な魚で、大半は東京の料理店向けに出荷されている。活魚で出荷できれば今の5倍以上の値段での取引が期待できる。『地元経済の活性化につながる』、何となく、上北町や小川原湖の名前が売れ込める。今秋から、八戸市や青森市など消費地向けの出荷を試験的に始める。将来的には、首都圏にも大々的に売り出した

踊り食いの開発を一手に

農 家トクタン屋を営んでいた家に生まれた。『次男坊だし、食、物関係で手に職を付けば、食いはぐれない』と、高校卒業後、横浜市にある明治十八年創業の伝統ある牛鍋屋に修行に入った。十三年間の勤めで料理長を任されるまでになった。

故郷に居酒屋レストランを開業したのは三十二歳の時。子どもの小学校入学を機にヒターンした。開業初からワカサギやコイ、ナマス、シジミなど「小川原湖産」にこだわった料理を考えていたが、商売の現実が厳しかった。

「地元の食材を使った料理は、作り方から味まで、地元の方が一番かかっている。体



養殖期間の現在も、専用の水槽で生かされているシラウオ。網ですく上げると、その細かい注意が必要(小川原湖畔の養魚場)

裁ぶった料理を出しても喜ばれなかった。メインに握っていたすき焼きやしゃぶしゃぶの牛肉料理も、当時はまだ一般的ではなく、『雇から夜中まで、町の人がたがどんものを食べている』と調べて回ったことあり。研究熱心な姿は、今も昔も変わらぬ。

地元の食材を使った町おこしを思い描いて二十年余。シラウオの活魚出荷に道筋が付いた今でも、「あいつはシラウオにとりつかれている」と言われることがある。

「今までの研究や活動の費用は全部自腹を切ってきたからね(笑)。みんな自分の商売で、大変だし、失敗するつもりはなかった。『自分だけが売れる』と、成功するための努力はしている。力強く、こつこつと切る表情は、湖とともに生きていく決意が込められている。

プロフィール

蛸名 正直さん(あひな・まねなお) 1949年、上北町生まれ。三沢高校卒業後、コックを志して横浜市曙町の老舗牛鍋屋「荒井屋」に入り、料理長を務める。81年5月、同町中央南半島に居酒屋レストラン「えび蔵」を開店。小川原湖畔のレイアウトハウスの経営も手掛けている。上北町活性化研究会、活(か)つシラウオ販売研究会、紫黒米研究会の会長をはじめ、同町商工会理事など、役職多数。58歳。

文・荒津内 寿
写真・蛸名 亮治
※毎週金曜日に掲載

北奥羽 創造の21世紀

取材 印象記

小川原湖での地引網体験や紫黒米の田植え、各種祭りなど、担当エリアの中で町おこしイベントが最も盛んな上北町。取材に出掛けると、ほとんどの現場に蛸名さんがいて、いつもニコニコ顔でビデオカメラを回している。聞くと、ほとんどの行事に携わっているのだという。こんなバイタリティーあふれる「仕掛け人」がいるからこそ、地域に元気が出て来るのだろう。今後もお世話になります。