

# かすみがうら市のジオ食



## イサザ

海からきた生き物「イサザ」

霞ヶ浦は、縄文時代には内海であったことが広く知られています。しかし、淡水化した今でも、海生の生き物が暮らしていることは、あまり知られていません。このような生き物を「海跡生物」といい、霞ヶ浦のシラウオとイサザは、その代表選手です。イサザは体長数ミリ程で、アミ科の小甲殻類です。イサザアミとか、単にアミ、またコマセとかシヤジャとも呼ばれ、「鮎」や「鮠」の文字が使われています。イサザは霞ヶ浦の沿岸部に多く繁殖していると言われ、ワカサギなどの餌にもなっています。

「イサザ・ゴロ引き網漁法」で大量漁獲

イサザの漁獲量は昔から多く、明治40年頃に毎年約150トンもあったとの記録もあり、漁獲量ではワカサギ、白魚、エビに次ぐ、主要な霞ヶ浦の漁業資源でした。当初は、袋網を湖底に沈め、底引きをした後に網を手操り寄せる「イサザ網漁法」で獲られていました。その後、改良・大型化し、イサザやハゼ（ゴロ）を獲るための「イサザ・ゴロ引き網漁法」となりました。漁獲量は格段に増加し、戦

前から戦後にかけては、ワカサギの漁獲量をはるかにしのぐ年もありました。それらは煮干しや佃煮に加工され、一般家庭の食卓をにぎわしました。特に戦後の食糧難時代には、安価で手頃な食品として消費量も拡大しました。

イサザの塩辛とイサザのまき

漁師は、イサザ漁に出かける時、かめと塩を沖合まで持参し、船上で採りたてのイサザに多量の塩を混ぜて塩辛をつくります。塩辛が十分熟成された頃、これをフライパン代りのタンカイの殻に乗せ、炭火でこんがりするまで煎ります。これを御飯にかけて食べるのですが、その味たるや絶妙な風味があり、「漁師食の絶品」と言われています。

鮮度の極めて良いイサザをすり鉢でよくすり潰し、それに小麦粉と少々の味噌を入れて混ぜ合せます。それを適当な大きさの団子に干切つて、汁の中に入れてます。これがイサザのまきという団子の吸物ですが、その味はまた格別です。

鮮度が命のイサザは、まさに霞ヶ浦の珍味と言えるでしょう。ぜひとも「賞味ください」。

(飯塚 良哉)

■ 歴史博物館 ☎029(866)0017