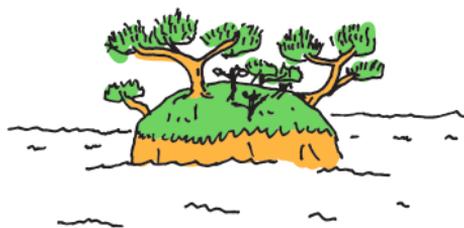


松島湾のハゼ図鑑

MATSUSHIMA WAN
HAZE GUIDE



TSUNAGARU WAN PROJECT

松島湾のハゼ図鑑

MATSUSHIMA WAN
HAZE GUIDE

はじめに

日本三景のひとつに数えられる美しい景色で知られる松島湾。穏やかな遠浅のこの海は、古来、人々に豊かな恵みをもたらしてきました。古く縄文時代から湾の周囲に製塩文化が発達し、昭和期以降はカキやノリなどの養殖が盛んです。松島湾周辺や仙台などでお雑煮のダシに使われることの多いハゼもまた、松島湾の大きな恵みのひとつです。

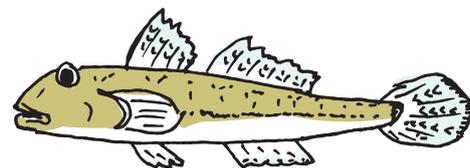
この本は、宮城の食文化と地域住民の生活を支えてきた松島湾のハゼに焦点をあてた図鑑です。その生態、漁法、食べ方など、ハゼにまつわるさまざまな資料のほか、ハゼ釣りや焼きハゼづくりなどの実践的なノウハウも詰め込んでいます。ぜひ、この図鑑を片手に外に出て、ご自身でハゼと触れ合ってみてください。きっと、身近な魚であるハゼとの新たな出会いを経験できると思います。そんなふうにしてこの本を使い倒してもらえたら、本を作った私たちにとってこれ以上の幸せはありません。

目次

はじめに	2		
【ハゼについて】			
ハゼ	7		
ハゼの種類	8		
マハゼ	10		
すみか	12		
食べもの・てき	14		
一年の生活	16		
ハゼ釣り暦	18		
みわけかた	20		
名前の由来と漢字	22		
ハゼのことわざ	24		
【松島湾について】			
松島湾	27		
松島湾の地形	28		
松島湾の歴史	29		
松島湾の恵み	30		
データで見る松島湾	32		
		【ハゼに会う】	
		ハゼの数珠釣り	35
		数珠釣りに挑戦	36
		ハゼ釣り名人のお話	40
		ハゼ釣りに出かけよう！	42
		数珠釣りの準備物	44
		釣り場所	46
		焼きハゼづくり	48
		焼きハゼを縛って吊るす	50
		ハゼだしのお雑煮	56
		ハゼだしのとりかた	58
		巻末エッセイ	60
		索引	62
		おもな参考文献	63

ハゼについて

HAZE



ハゼ

じょうきこう
条 鳍 綱 スズキ目ハゼ亜目に分類される魚の総称。

〈分類〉

界	: 動物界	Animalia
門	: 脊索動物門 <small>せきさく</small>	Chordata
亜門	: 脊椎動物亜門 <small>せきつい</small>	Vertebrata
綱	: 条 鳍 綱	Actinopterygii
目	: スズキ目	Perciformes
亜目	: ハゼ亜目	Gobioidei

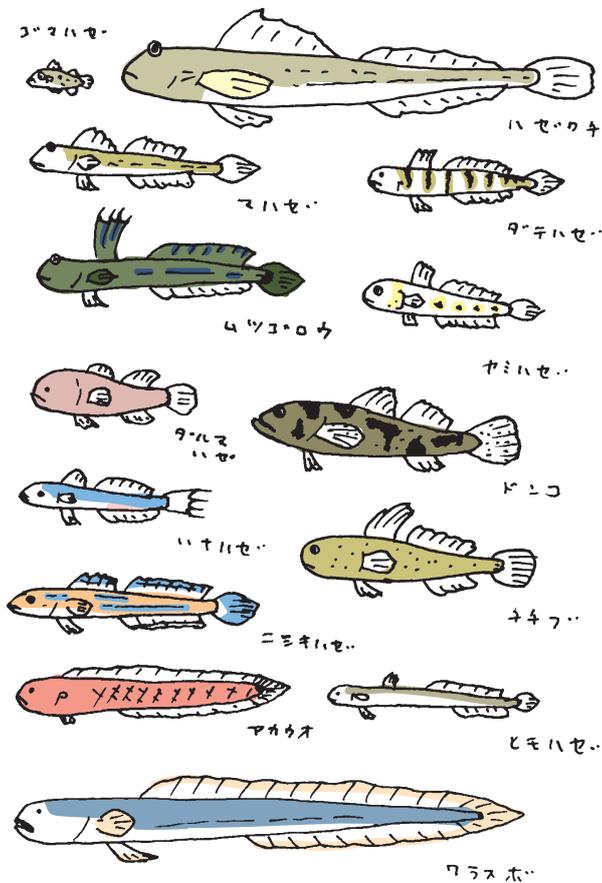
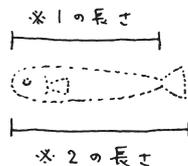
ハゼの種類

ハゼの仲間（ハゼ亜目）に属する種は2100以上とされ、ハゼ科、ドンコ科、カワアナゴ科など8科（分類の仕方によっては9科）に分類されています。成魚の体長（※1）が10cmに満たない小さな種が多く、なかには体長数mmというものがある一方で、東南アジアの淡水域に生息するカワアナゴ科の種などでは全長（※2）70cmを超える大きいものも確認されています。

日本では400種以上のハゼが記録されていますが、そのなかでも代表的な種が「マハゼ」で、松島湾にも多く生息しています。

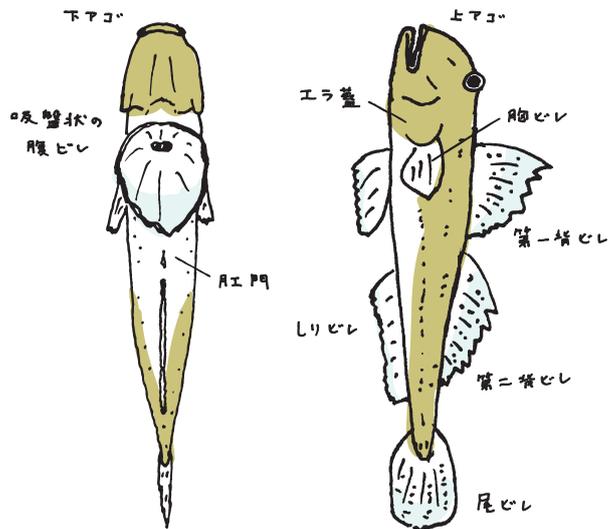
※1：口の先端から尾びれの付け根までの長さ

※2：口の先端から尾びれの先までの長さ



マハゼ *Acanthogobius flavimanus*

大きな頭部と口に対して細長い体、頭の上に突き出た眼、左右の腹びれがつながってできた吸盤状の構造などは、多くのハゼ類に共通した特徴です。マハゼは、体表の背側に暗褐色の斑紋があり、背びれと尾びれにははっきりした斑点があります。成魚の全長は大きいもので20～25 cmとされていますが、松島湾では25 cm以上に育つことも珍しくありません。

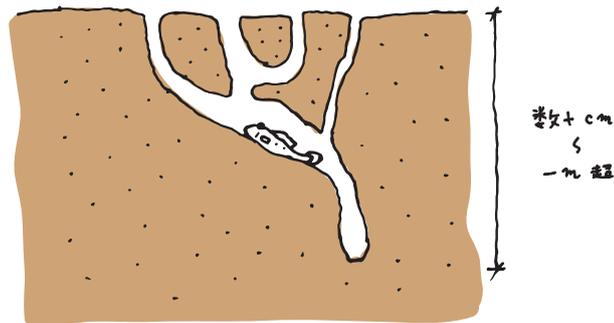




すみか

マハゼは主に、内湾や河口付近の砂泥底にすんでいます。松島湾では春から夏にかけて河口の浅瀬に幼魚が現れ、成長するにつれて深みに移動していきます。夏から秋は水深1.5～2mの海底で過ごし、冬になると水深5mほどの海域で暮らすようになります。産卵期は春で、海底に出入り口が複数あるトンネル状の巣穴を掘って産卵します。大きい巣穴になると深さが1mを超えることもあります。

巣の中で産卵する。

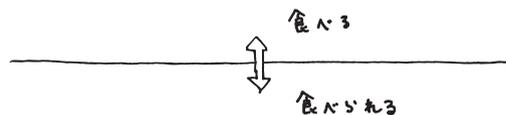
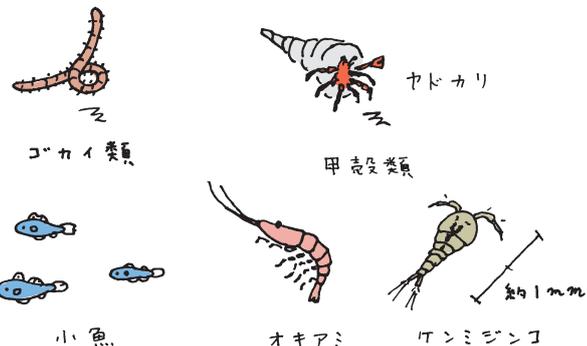


食べもの

マハゼはノリなどの藻類そうも食べますが、主なエサは小型の動物です。浮遊生活ちぎよをするにはケンミジンコなどの動物プランクトンを食べ、少し大きくなって海底で生活するようになると、ゴカイ類や小型の甲殻類こうかく（エビやヤドカリなど）、小魚などを食べるようになります。

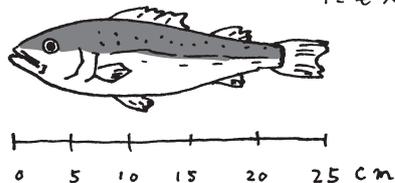
てき

もちろん、マハゼを食べる動物もたくさんいます。「はぜの少ない年は川鱒かわせいでが多い」という言葉があるように、セイゴ（スズキの幼魚）はハゼの天敵とされていますが、ほかにもハゼより大きな魚類や甲殻類などがハゼを食べていると考えられます。

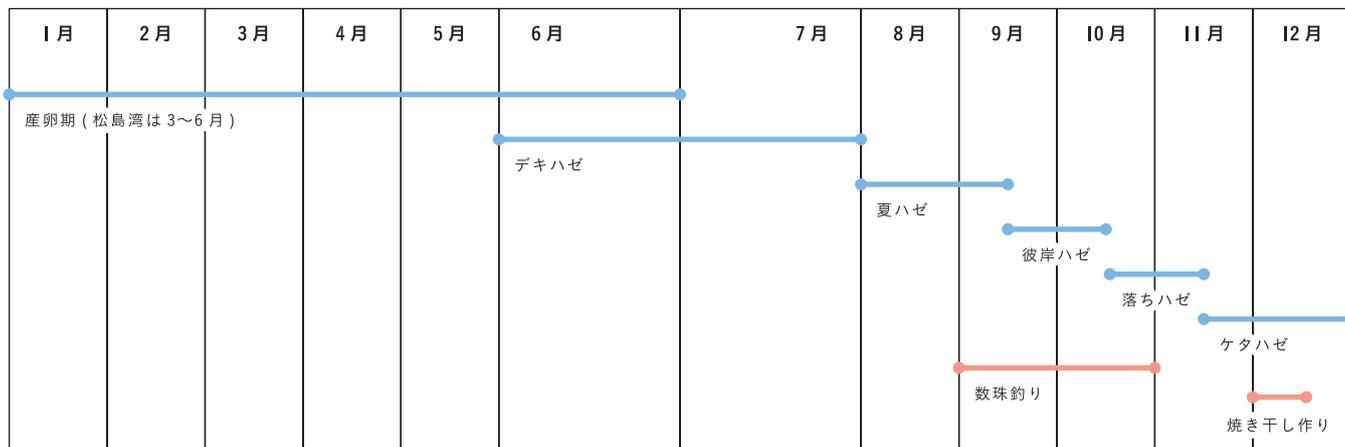


セイゴ
スズキの子とモ

汽水域や河川
にも入る



体長 25cm くらいまでがセイゴ



一年の生活

マハゼの産卵時期は地方によって1~6月と幅があります。いっぽんに南方ほど早く、宮城県では3~6月頃に産卵します。卵からかえった稚魚は海中の表層~中層で浮遊生活をはじめ、体長2~3cmまで成長すると底層生活に移り、夏の間は浅い海の底で底生動物を食べて成長します。秋から冬にかけては、水温が下がるにつれて浅瀬から深い所へ移動していきます。

マハゼは通常、生後1年で成熟して産卵期を迎えます。オスが海底に掘った巣穴でメスが産卵し、^{ふか}孵化するまで1ヶ月近くオスが卵の世話をします。^{せいしよく}生殖を終えた親ハゼは間もなく一生を終えるので、マハゼの寿命は約1年ということになります。満1歳の時点で生殖しなかった個体はさらに1年間生き、満2歳で子を残して寿命を迎えます。

ムカ魚



デキハゼ



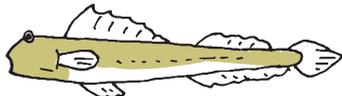
彼岸ハゼ



落ちハゼ

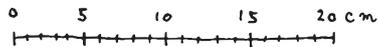


ケタハゼ



2年魚の

ヒネハゼ



ハゼ釣り暦

マハゼは古くから釣りの対象として親しまれている魚で、時期ごとに呼び名を分けたものを「ハゼ釣り暦」といいます。

春に孵化したマハゼの稚魚は、初夏には6～7cmに育ちます。この頃のマハゼを「デキハゼ」と呼びます。その後、真夏の「夏ハゼ」、9～10月の「彼岸ハゼ」を経て、晩秋には「落ちハゼ」と呼ばれるようになります。さらに12月頃、20cmほどになったものが「ケタハゼ」です。また、満1歳で生殖せず、2年目に入った個体を「ヒネハゼ」と呼ぶこともあります。

みわけかた

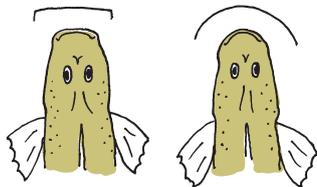
「オスとメス」

マハゼの性別を外見で判断するのはなかなか難しいのですが、見分けかたには以下のようなものがあります。

マハゼの成魚では、肛門のすぐうしろにある生殖突起の形がオスとメスで異なります。オスの場合は先端がとがっているのに対し、メスの場合は扁平に近い形です。

また、オスは口の幅が広く、頭部を上から見ると角ばった形に見えるのに対し、メスは口の幅が狭く、丸みを帯びた形に見えるといわれています。

ベテラン漁師の中には、腹部のふくれ方（ふくれている方がオス）で見分ける人もいます。

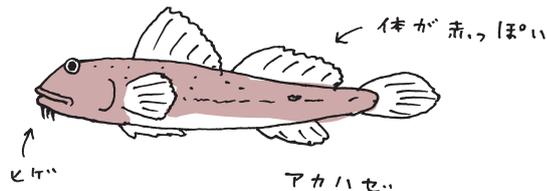


上から見て、
四角いのがオス
丸いのがメス

みわけかた

「マハゼに似たハゼ」

松島湾には、マハゼの他にアカハゼという種も生息しています。マハゼに比べて深い所を好むため、松島湾の外の北上川河口沖や仙台港でよく見られるのですが、松島湾内でも深い所なら入ってくることがあるようです。マハゼに比べて体表が赤っぽいこと、口の下に3対のヒゲがあることなどからマハゼと見分けられます。



Amblychaeturichthys hexanema.

石にもぐる魚？

「鯊」

「蝦虎魚」

エビを食べる魚？

名前の由来と漢字

「ハゼ」という名は、勢いよくはねる（はぜる）ことからそう呼ばれるようになったと考えられています。ほかに、ハゼの古名である「ハセ」はもともと陰茎を表す語で、形が似ていることからその名が付いたとする説もあります。

漢字の「沙」は水中の砂地を表すので、「鯊」という漢字は水中の砂地にすむ魚という意味になります。また、「蝦虎魚」と書く場合もありますが、これはエビを食べることからきていると思われます。

ハゼのことわざ

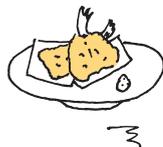
「鯊釣りは彼岸から」



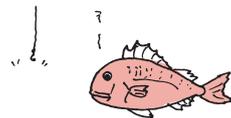
マハゼは初夏の「デキハゼ」の頃から釣れるようになりますが、サイズも味も良くなるのは秋の彼岸の頃から。ハゼ釣りがポピュラーなレジャーとして親しまれてきたことを感じさせる言葉です。

「鯊ならば釣ってきなよと女房いい」

簡単な仕掛けで釣ることができ、天ぷら・甘露煮・佃煮などさまざまな料理で味わえるハゼ。釣って楽しく食べておいしいハゼは、昔から庶民の魚だったのでしょ。



「^{はり}鯊の鉤で、はたやは釣れぬ」



「はたや」はタイのこと。ハゼ釣り用の小さなハリでタイは釣れないことから、少しの利益を与えても人を動かすことはできないことのたとえです。

「^{うなぎ}鰻は滑っても一代、鯊は飛んでも一代」

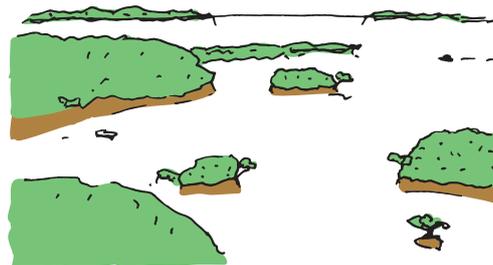
ハゼもウナギも、習性は違っても一代限りの生という点では同じ。現在の境遇から抜け出そうとして苦しみより、どんな生活でも同じ一代限りのものだと割り切って暮らしたほうがよいというたとえです。





松島湾について

MATSUSHIMA WAN



松島湾

日本三景のひとつに数えられる松島は、宮城県沿岸部のほぼ中央に位置する松島湾とそこに浮かぶ大小約260の島々、湾周辺の丘陵地帯を含めた地域・海域を指しています。その美しい景色は、伊達政宗や松尾芭蕉が愛したことでも知られています。



松島湾の地形

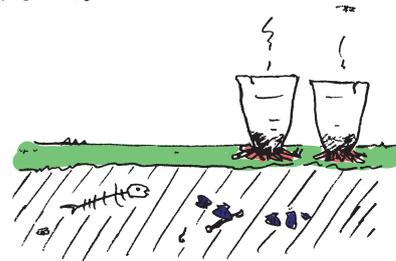
松島湾の湾口には宮戸島や寒風沢島などの島々が並んでいます。このため湾内は波が静かで土砂が堆積しやすく、ここ数千年の間に海が浅くなるとともに海底が平坦化してきました。現在、湾内の平均水深は約3m。そしてこの浅さもまた、湾内の波を穏やかにする役割を果たしています。

松島湾の歴史

松島湾の周辺では縄文時代後期以降の製塩炉や製塩土器が多数発見されており、かつて製塩文化が発達したことがわかります。

また、湾周辺の貝塚を調べると、そこに残されている貝殻の種類が縄文時代後期ごろを境に変化していることがわかります。このことは、松島湾の海底環境の変化を示すものと考えられています。さらに、貝塚付近の地層に含まれる花粉や木材などの分析により、縄文時代のこの地域の森は、マツよりもクリやコナラなどの落葉広葉樹が優勢だったこともわかっています。

いくつかの研究・調査から、地域の植生が変化してきた時期やその背景に関する手がかりも見つかっています。今後、松島湾の歴史がさらに明らかになっていくかもしれません。





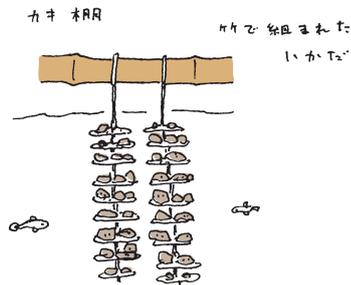
松島湾の恵み

松島湾の周辺に見つかっている約70カ所もの縄文時代の貝塚からは、アサリなどの貝殻や魚の骨がたくさん出土しています。浅く穏やかなこの海は、古来、豊富な魚介や海藻、塩などの恵みを人々にもたらし続けてきました。そして現在も、この海が育むノリやカキ、ハゼやアサリなどの漁獲物が、周辺地域の人々の暮らしを支えています。

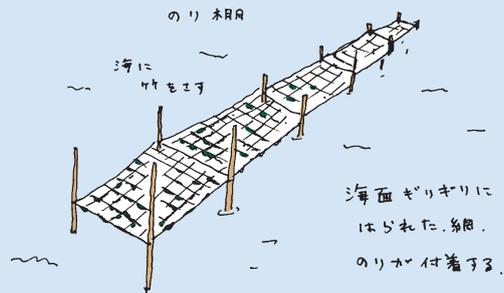
松島湾では、太陽光の届く海底に生育するアマモという海草や、湾内のあちこちに発達する干潟が、豊かな生物相を支えているといわれています。

カキの養殖

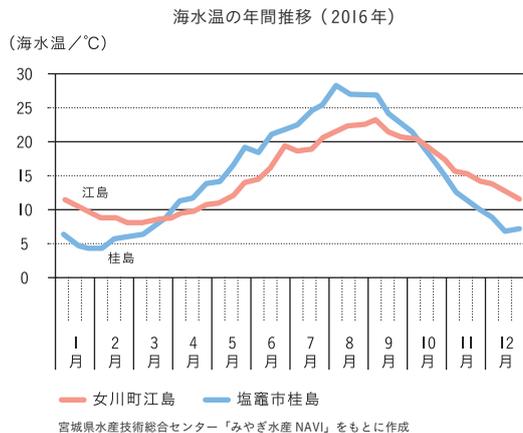
ホタテの貝から海につるとカキの稚貝が付着し成長する。



ノリの養殖



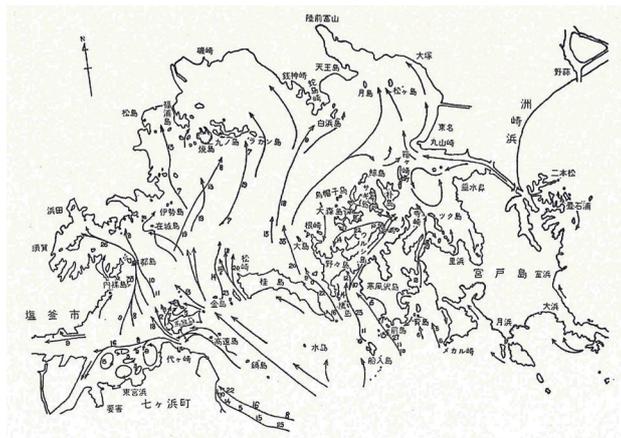
データで見る松島湾



上のグラフは、松島湾に浮かぶ桂島と、宮城県女川町の江島の、年間の海水温の推移を示しています。直線距離にして50 kmも離れておらず、緯度もほぼ同じ2島ですが、周辺の海水温の季節変化の様子が大きく異なることがわかります。水深が浅く海水の動きが穏やかな松島湾では、外洋に面した江島に比べ、海水温が周辺の気温に大きく左右され、季節による変動が大きくなるのです。

また、下の図は1970年代に作成されたもので、上げ潮の時の流れの向きと流速を示しています。同じ頃実施された調査では、松島湾内では海底付近の流速が非常に小さいこと、特にアマモ密生地でその傾向が強いことなども確認されています。このことから、松島湾は海底に砂が堆積しやすい環境であるということが言えるでしょう。

なお、2011年の東日本大震災では湾内の海底の地形が変化し、多くの場所で水深が深くなるとともに、アマモ場もたくさん失われ、海の生きものにとっての生息環境が大きく変化したと考えられます。



上げ潮時の流跡線 (流速単位: cm/秒)

渡辺・阿部・佐藤・鈴木「海水交流改善による松島湾漁場の改良に関する研究」(1972)より

ハゼに会う

meets HAZE



ハゼの数珠釣り

松島湾周辺や仙台、宮城県北部などでは、正月のお雑煮のダシに焼きハゼ（ハゼの焼き干し）を使う文化があります。松島湾では、焼きハゼの原料となるマハゼの漁が栄えてきました。

松島湾の特徴的な漁法に、釣り針を使わない「数珠^{じゆず}釣り」があります（ジュズコ釣り、ズツコ釣りともいう）。アオイソメ（ゴカイの一種）を10匹ほど束にした「数珠」を海底に落とすと、それにかぶりついたハゼは口を離す間もなく釣り上げられてしまうのです。針を使わないため魚体が傷つかないこと、魚から外した針にエサをつけ直す手間を省略できること、海底の藻などに針が引っかかる心配がないことなど、メリットの多い漁法です。

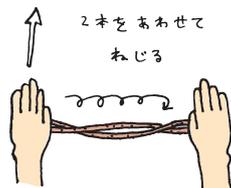
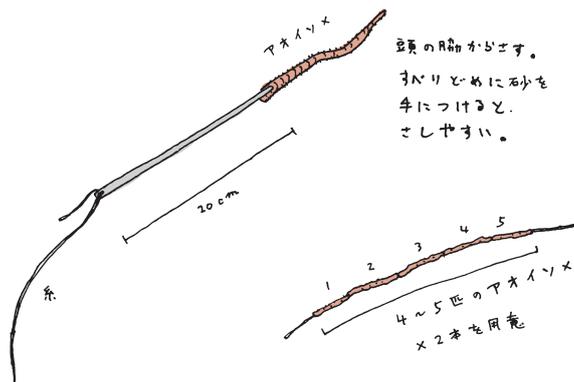
数珠釣りに挑戦



松島湾の伝統漁法である「数珠釣り」に、以下の手順でチャレンジしてみましょう。

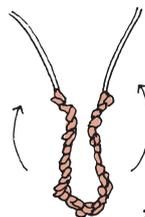
1. 数珠をつくる①

まずは「数珠」を作ります。揺れる船上でこの作業をすると酔うので、船釣りの場合は乗船前に。最初に、太さ1.2mmのステンレス線（端を叩いてつぶし、穴をあけたもの）を用い、25cmほどのタコ糸にアオイソメを4～5匹続けて通します。

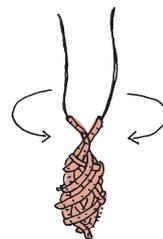


2. 数珠をつくる②

アオイソメを通した糸2本を束ね、タコ糸のねじれと同じ向きに2本まとめてねじってより合わせます。そのまま両端を束ねて結べば、数珠が完成。釣りの途中で数珠ごと交換できるように、予備を作っておくと安心です。



ねじれのかたじけなく自然と団子状になる。

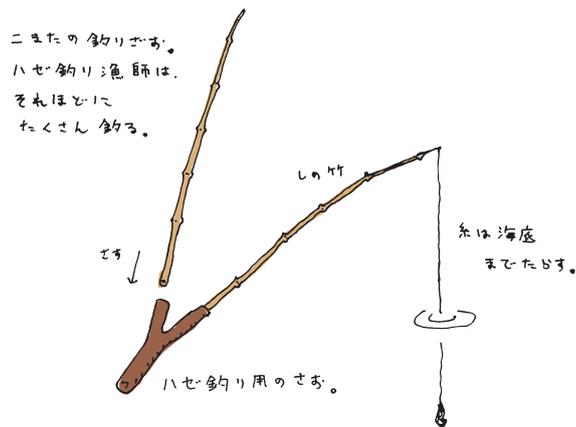


完成した数珠。
エサ替えなしで何匹も釣れる。



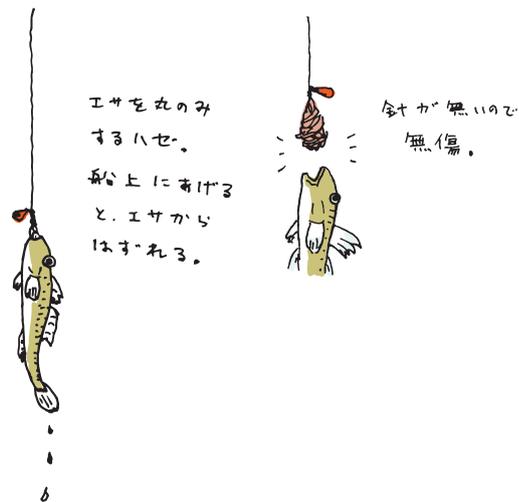
3. 数珠を海底に落とす

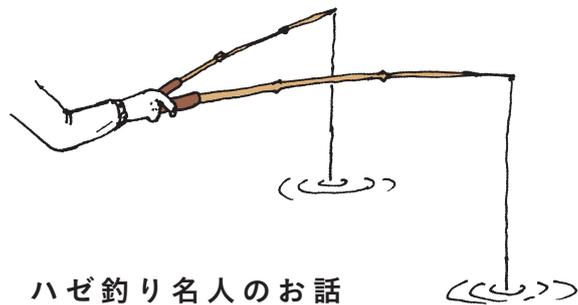
釣り竿に付けた糸（道糸）の先に数珠とオモリを取り付けて海底に落とし、底を小突くように動かしてハゼを誘います。ちなみに下の図はハゼ釣り漁師が自作して使う竿。使いこなすには熟練の技が必要です。まずは普通の竿を使いましょう（硬めがよい）。



4. 釣り上げる

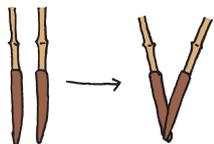
ハゼが数珠に食いついたのを感じたら、竿を立てるようにして引き上げます。必要以上に強く合わせたり釣り上げる途中で止めたりすると、ハゼはエサを離してしまいます。ハゼが陸上（船上）に落ちるまで、ひと息で「スーツ」と釣り上げるのがコツ。





ハゼ釣り名人のお話

七ヶ浜町の漁師の家に生まれ、松島湾で60年以上にわたり数珠釣りによるハゼ漁を営んできた「ハゼ釣り名人」こと佐藤啓一さん（1937年生まれ）のお話に耳を傾けてみましょう。



握り部の下側が糸く
かこえた名人の竿。
糸く部分を交差させて
2本持ちをする。

小さい頃、親父と一緒に海に出るのが俺の一番の楽しみだった。だから、中学を出てすぐ漁師になったの。もちろんハゼの数珠釣りもやったよ。松島湾の数珠釣りは、少なくとも俺のじいさんの頃、明治の初めぐらいには、やってたらしい。

俺の若い頃、松島湾にはハゼ釣り漁師が何十人もいたんだ。湾内のどこでもハゼが釣れたからね。夏から秋は数珠釣りで釣って生きたまま出荷して、冬に入ると深い所で網で獲って、焼きハゼにする。もちろん、ノリの養殖もやったし、ハゼ以外の魚も獲って売った。でも、ハゼだけは60年以上、ずーっと続けてきた。多いときで、数珠釣りで1日に600匹なんて釣ってた頃もあったよ。

今、松島湾で俺のほかにはハゼ漁やってる人は何人いるのかな、ほとんどいないよね。面白いんだけどなあ。俺は今でも海に出るのが楽しくて仕方ないんだ。誰か若い人で、俺みたいな人がいればいいんだけどね。



ハゼ釣りに出かけよう！

松島湾のハゼについて少しわかったら、ハゼを釣りに海に出かけましょう。

海に行く時は、準備がとても大切。天気予報を入念にチェックして、服装、持ち物をしっかり揃えましょう。海に着いたとき、風が強かったり波が高かったりしたら中止することも必要です。子どもは大人の人と一緒に行くこと。

事前に、



天気予報をみて、
服装の参考にしよう。



潮見表で潮の
満ち引きをチェック。



リュックサック
手帳あくから
便利。



上着
フード付が
あなたがい

偏光グラス
がおすすめ！



海面のキラッキロ
がおすすめされる。



手袋



長靴化



冬は
厚手の下着
を着る。



帽子



汚れてもいい
動きやすい洋服

日焼けに注意！！



夏は
Tシャツ
と
短パン



ライフジャケット



うで時計
満潮の時間
をチェック。



コンパクトに
ためるレインウェア



冬は厚手の
靴化下。

数珠釣りの準備物



36～37 ページで作った数珠のほか、釣り竿、釣り糸（道糸）、オモリ（5号くらい）があればハゼの数珠釣りができます。竿は、深い所で釣るのでなければのべ竿（竿先に道糸を直接結ぶタイプ）でもリール竿でも大丈夫。道糸と数珠とオモリの連結部分はスナップ付きサルカンでつないでおくと、数珠やオモリの交換も簡単です。

数珠釣りで釣ったハゼは魚体が傷まないで、ネット式のびくに入れて海にたらしおけば帰りまで生かしておくことができ、新鮮なハゼを持ち帰れます。

また、観察水槽やルーペを用意して、釣り上げたハゼを観察するのもおすすめです。写真を撮っておけば、あとから調べ直すこともできて便利。



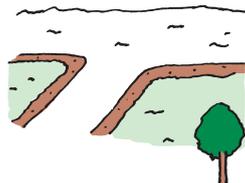
街のつり具店に
相談してみよう



釣り場所

夏から秋のはじめにかけては、比較的浅くて波の静かな岸壁や、川の河口付近がハゼのポイントです。サイズは小さめですが、場所とタイミングが良ければたくさん釣れることもあります。

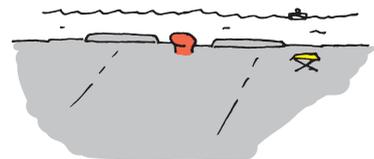
秋の彼岸くらいからはハゼが深い場所に向かうので、岸壁付近では次第に釣れにくくなり、船釣りのシーズンに入っていきます。晩秋に釣り船に乗れば、20～25cm級のハゼに会えるチャンスも。釣り船は釣具店などで予約できます。もちろん、船で行っても釣れないときは釣れません。



川の河口付近

汽水域（海水と淡水がまじり合う区域）にもハゼがいる

波の静かな岸壁。
手軽に行ける
場所も多い。



秋は釣り船が
おすすめ。
大物があえる。

焼きハゼづくり

宮城県内では、年末が近づくと、正月の雑煮のダシに使う焼きハゼが店先に並びます。焼いて干すことで魚は縮むので、大きいサイズが揃う松島湾のハゼがその材料として重宝されてきました。せっかくハゼを釣ったなら、焼きハゼ作りにも挑戦してみましょう。

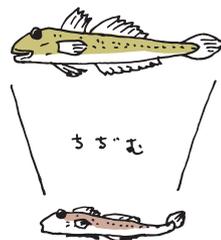
まず、釣ったハゼの肛門に竹串やナイフの先を入れて頭の方に向かって少し裂き、腹を親指でギュッと押すと内臓が出てきます。次に口から串を差し込んで、背骨に沿って尾の手前まで串刺しにします。炭火で背中側から焼き始め、焼き色が付いたら串を回して側面を、さらに反対側の側面を焼きます。焦がさないように、30～40分かけてじっくりと。全体がアメ色になったら焼き上がりです。ハゼから串を丁寧に抜きましょう。



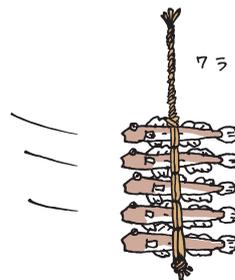
おしりをセカってひろげ、
内臓をとります。



生きたハゼを使うと
じしさがきれいになっ



焼いて干すと
ちぢむ。
なので、大きい
ハゼを使う。

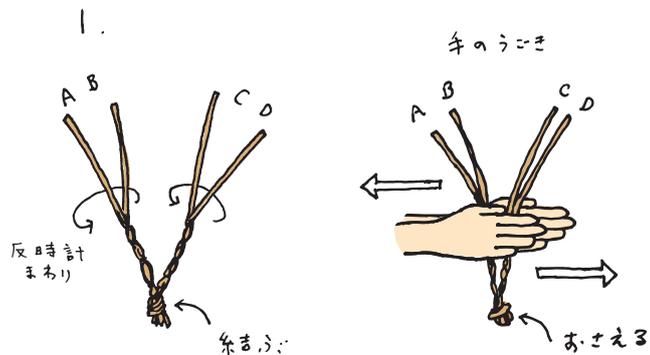


ワラで
吊るす。

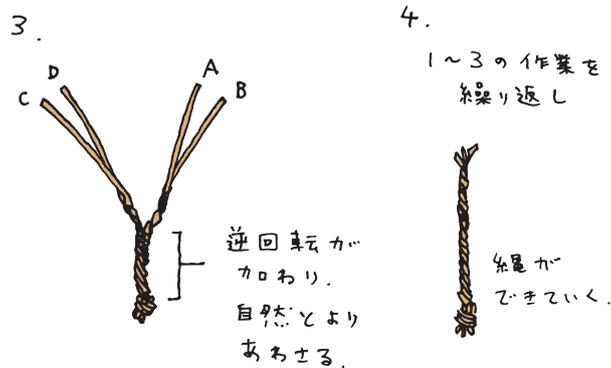
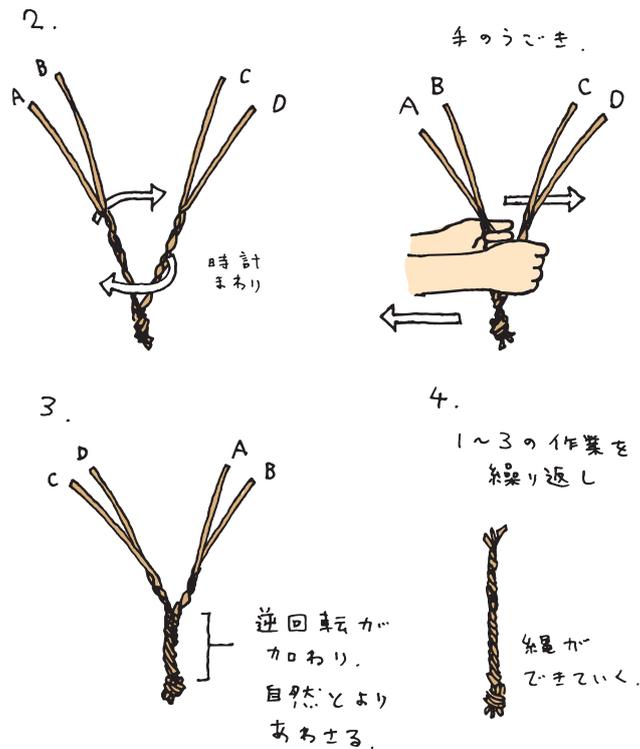
焼きハゼを縛って吊るす

— 基本テクニック編 —

焼き上がったハゼは、ワラで縛って吊るしましょう。でもこの縛る作業が、慣れないとなかなか難しい。まずは、ハゼを吊るすために必要な基本テクニック、「縄を纏う」作業を解説します。



4本のワラを束ねて片方の端を結ぶ。2本ずつに分けて両手で挟み、それぞれが反時計回りにより合わせるように手のひらをこすり合わせる（図1）。



より合わさった2つの束をそれぞれ別の手で握り、時計回りに前後を入れ替える（図2・3）。束を両手で挟み、図1～3の作業を繰り返していく。

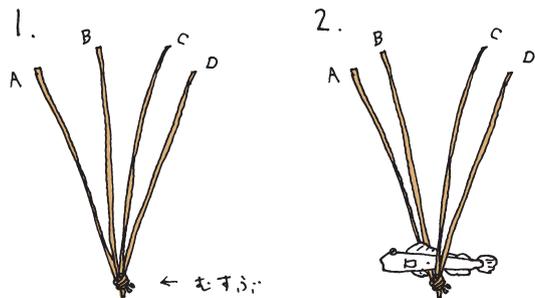


焼きハゼを縛って吊るす

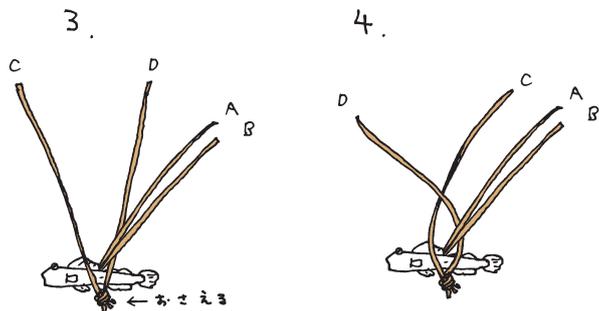
－ 実践編 －

焼き上がったハゼは1日以上おいてから縛ります。焼き上がったばかりのハゼは身がもろいので、縛るときにちぎれてしまったり、縛り方が緩くなって干してから抜けてしまったりするからです。

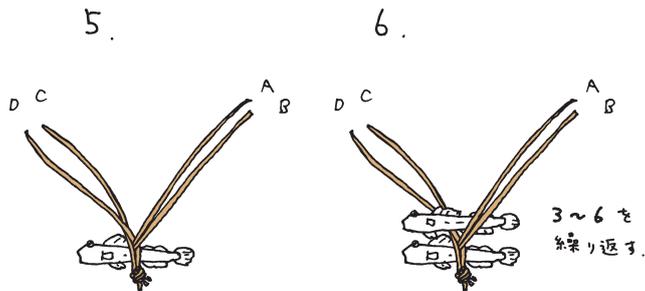
また、乾燥しているワラは折れやすいので、湿らせて軽く叩き、やわらかくしてから使いましょう。



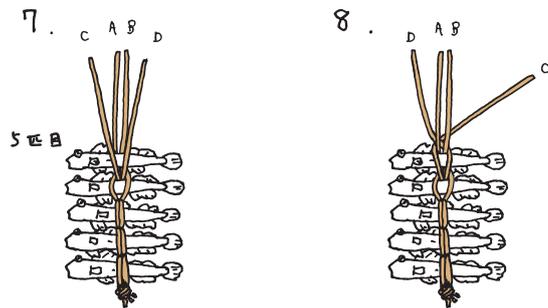
端を結んだ4本のワラ（図1）と焼いたハゼを5匹用意する。ワラを2本ずつ（AとB、CとD）に分け、ABの上にハゼを1匹のせる（図2）。



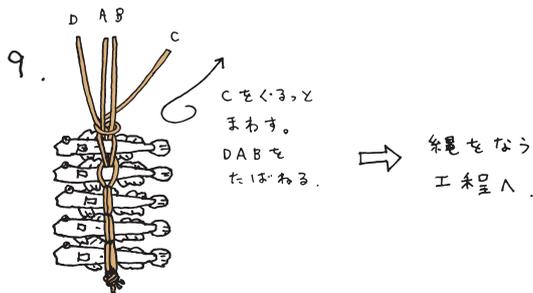
結び目のあたりをつま先で踏んで押さえ、CとDの間から、ABを手前に引き出す（図3）。ABの下で、CとDを交差させる（図4）。



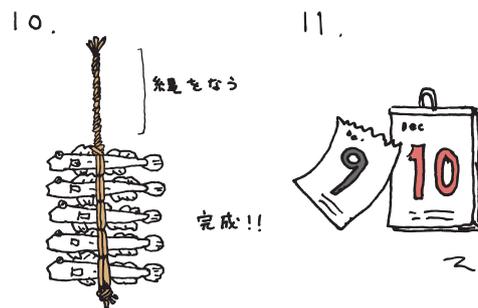
CDの上に2匹目のハゼをのせる（図5・6）。図3～6の要領で次々と縛っていき、5匹目を置いたら次ページの図7へすすむ。



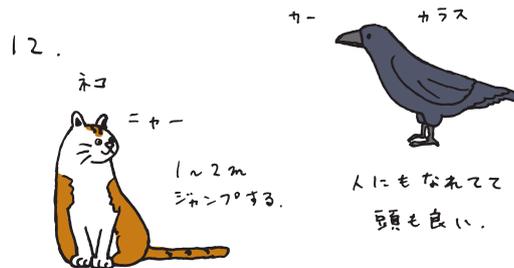
5匹目のハゼをおいた状態（図7）。ABの下でCとDを交差させる（図8）。このとき、Cが一番下になるように。



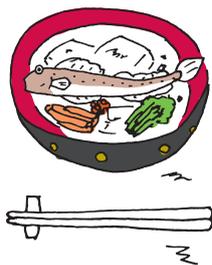
Cを右から手前、左、奥、右へと時計回りにぐるっと一周させる。Cを軽く引いて他の3本（DAB）をキュッと縛る（図9）。



BとC、AとDをそれぞれセットにして、P50～51の「縄綱い」の要領で編み上げていき、最後に結ぶ。風通しのいい所に10日くらい干して完成。



ハゼを屋外に干す場合は、ネコや鳥にくれぐれもご注意を。完成した焼き干しは、冷蔵保存がおすすめです。



ハゼの焼き干しで
とった出汁に
凍み豆腐やひき菜
スイキなどの具。



すいき



凍み豆腐



イクラ・板かま



セリ

ハゼだしのお雑煮

宮城のお雑煮の特徴のひとつが、ダイコン、ニンジン、ゴボウを細く切った「ひき菜」です。年末のうちにこれらの根菜をさっとゆでて冷凍しておき、正月にお雑煮の具にします。一旦凍らせることで、熱い汁に入れてもシャキッとした歯ごたえを楽しめます。お雑煮のダシは宮城県内でもハゼ、ホヤ、鶏、川魚など地域によってさまざまですが、「ひき菜」を使うことは多くの地域に共通しているようです。

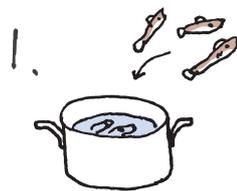
焼きハゼでダシをとり、「ひき菜」のほかにはずいきや凍み豆腐が入り、イクラや板かま、セリをトッピングして焼きハゼをのせた豪華なお雑煮が、いわゆる「仙台雑煮」です。

ハゼだしのとりかた

焼きハゼでダシをとる場合、真水に一晩浸けておく方法と、加熱して煮出す方法があるようです。ここでは短時間で煮出す方法を紹介します。お雑煮1杯分につきハゼ1匹、くらいで贅沢に使うのが理想です。

まず鍋に水とハゼを入れ、鍋にフタをして火にかけます。煮立ったらフタをとり、15分ほど弱～中火で煮出します。このときフタをとって煮出すことで、魚の臭みを飛ばすことができます。

お雑煮にする時は、ダシが出たこの段階で醤油・塩・酒を加えて少し煮込んでハゼに味をつけ、鍋にほかの具を入れる前にハゼを一旦取り出します。ふやけて身が崩れやすくなっているので、慎重に取り扱いましょう。もちろんそのハゼは最後にお雑煮にトッピングして味わいます。



煮立ったら
フタをとる。

弱～中火で15分
完成!!



— 巻末エッセイ —

ハゼとの再会

この海の名前も知らなかったけれど、ここにその魚が棲んでいることは知っていた。父親に連れられて塩釜の岸壁に釣りに出かけた10才の僕にとって、アイナメやカレイなどの大物と比べると、その魚はあまりに平凡でありふれた獲物だった。釣り上げておいて、「またお前か」とつぶやいたこともあったかもしれない。

あれから約30年が過ぎた2016年。僕は「つながる湾プロジェクト」の活動を通じて、その魚、ハゼと再会した。とても穏やかな秋のある日、松島湾に浮かぶ船の上。ハゼ釣り歴60余年という漁師が釣り針を使わずに釣り上げたハゼは、僕の目の前で褐色の肌を光らせビチビチビチと跳ねた。僕が知っていたはずの姿よりずっと大きく、力強く見えた。

そしてそれから数ヶ月の間に、僕はハゼを釣り、ハゼを焼き、ハゼを食べた。

平凡でありふれているということは、それだけ身近な存在だということでもある。それなのに僕は今まで、その存在のことを何も知ってはいなかった。知ろうともせずに軽んじていた。数ヶ月間のハゼとの付き合いの中でそのことに気づかされた僕は、この図鑑の制作に携わることにした。今更ながら、ハゼともう一度出会い直したくなったのだ。

かつての非礼を何かの形で詫びたかったのかもしれない。もちろん本づくりに関わったところでそれが果たせるとは思わないし、そもそもハゼの方が僕のことなど見ていないこともわかっている。それでも、もしこの本を通じて少しでも多くの人がハゼのことを知ってくれたなら、僕はほんの少し、ハゼに対する後ろめたさから解放されるような気がするのだ。

2017年3月

『松島湾のハゼ図鑑』文章担当 加藤 貴伸

索引

【あ】	アオイソメ	35, 36, 37
	アカハゼ	21
	アマモ	30, 33
	エサ	14, 35
	江島	32
	オスとメス	20
【か】	貝塚	29, 30
	カキ	31
	桂島	32
	観察水槽	44
	吸盤	10
	ケンミジンコ	14
【さ】	寒風沢島	28
	サルカン	44
	産卵	12, 16, 17
	数珠釣り	35, 36, 44
	寿命	17
	巣穴	12, 17
	製塩土器	29
	セイゴ	14
	仙台雑煮	57

【た】	だし	57, 58
	釣り場所	46
	釣り船	46
	天敵	14
【な】	ノリ	14, 31
【は】	ハゼ亜目	7, 8
	ハゼ釣り名人	40
	ハゼ釣り漁師	38, 41
	ハゼ釣り暦	19
	東日本大震災	33
	干潟	30
	ひき菜	57
	びく	44
【ま】	宮戸島	28
【や】	焼きハゼ	35, 48, 58
【ら】	ルーベ	44

おもな参考文献

- 「図説 魚と貝の事典」望月賢二監修（2005年、柏書房）
- 「原色日本海水魚類図鑑Ⅱ」蒲原稔治・岡村収（1985年、保育社）
- 「魚類図鑑 南三陸の沿岸魚」酒井敬一（1986年、志津川町役場）
- 「ハゼ釣り入門」伊藤史彦編（2012年、エムビージェー）
- 「自然百科シリーズ6 宮城の魚」マリニア松島水族館編（1993年、河北新報社）
- 「故事俗信 ことわざ大辞典 第二版」北村孝一編（2012年、小学館）
- 「釣りりと魚のことわざ辞典」二階堂清風編著（1998年、東京堂出版）
- 「新明解語源辞典」小松寿雄・鈴木英夫編（2011年、三省堂）
- 「角川大字源」山田俊雄ほか編（1992年、角川書店）
- 「図説 日本の海岸」柴山知也・茅根創編（2013年、朝倉書店）
- 「松島湾のアマモ場再生ガイドブック」東北地方整備局 塩釜港湾・空港整備事務所、松島湾アマモ場再生会議（2016年、東北地方整備局 塩釜港湾・空港整備事務所、松島湾アマモ場再生会議）
- 「宮城県の伝統的漁具漁法Ⅰ 南部地区（松島湾周辺）」（1988年、宮城県水産試験場）
- 「松島湾の漁業習俗」松島町漁業協同組合編（1988年、松島町漁業協同組合）
- 「水産無脊椎動物学入門」林勇雄（2006年、恒星社厚生閣）
- 「ごっつおうさん 伝えたい宮城の郷土食」宮城の食を伝える会編著（2005年、河北新報出版センター）
- 「東京湾奥部におけるマハゼの全長-体重関係」吉原喜好・杉田治男・青野英司・出口吉昭（1999年）
- 「マハゼに就て」宮崎一老（1940年）
- 「人工ふ化飼育によるマハゼの卵発生と仔稚魚の発育過程」鈴木伸洋・瀬瀬信夫・杉原拓郎（1989年）
- 「海水交流改善による松島湾漁場の改良に関する研究」渡辺競・阿部和夫・佐藤孝三・鈴木健三（1972年）

「みやぎ水産 NAVI」(<http://www.miyagi-suisan-navi.jp>) 宮城県水産技術総合センター

松島湾のハゼ図鑑

MATSUSHIMA WAN HAZE GUIDE

2017年3月31日発行 初版

つながる湾プロジェクト発行

企画・編集・デザイン・挿絵

9days DESIGN

取材・文

加藤 貴伸

制作協力 | 佐藤 啓一、佐藤 永子、笥 茂穂、藤田 未緒（敬称略）

つながる湾プロジェクト

「つながる湾プロジェクト」は、私たちを育ててきた松島湾とその沿岸地域の文化を再発見し、味わい、共有し、表現することで、地域や人・時間のつながりを「陸の文化」とは違った視点でとらえなおす試みです。

<http://tsunagaruwan.com>

●主催：つながる湾プロジェクト運営委員会、東京都、アーツカウンシル東京（公益財団法人東京都歴史文化財団）

●協力：ビルドフルーガス、一般社団法人チガノウラカゼコミュニティ

※本事業は Art-Support Tohoku-Tokyo（東京都による芸術文化を活用した被災地支援事業）です。