

# 石崎のナマコ



## 海のネズミ

七尾の特産「ナマコ」は「海鼠」と書く。ナマコは湾内の浅い場所に棲む動物で、海の中で夜に動き回る姿がネズミに似ていることからこの名前がついたようだ。大きいものは体長が40センチ以上にもなるというから驚きである。全国各地で獲れるナマコだが、「能登産」なかでも「七尾湾産」が秀逸とされるのは、浅く、かつ何本もの川が流れ込む七尾湾特有の自然条件と優れた加工技術にあるとされる。

夏は生育を保護するために禁漁期間とされ、例年11月～3月頃までの冬から春先にかけて漁が行われる。昔からナマコは仲買制度により獲れたものが石崎町の出荷業者へと運ばれる。調製の準備として生簀に3日間ほど入れ、腹中の砂や泥を吐かせてから加工される。岩場に棲む「赤ナマコ」と泥質に棲む「青ナマコ」・「黒ナマコ」があり、全体の1～2割しか獲れない赤ナマコが高価とされる。

## 海の人参

古くは干ナマコを煎ナマコ(いりなまこ)と呼び、地元では「キンコ(金海鼠)」と呼ぶ。重さが大変軽く、取引では金には及ばないが金よりち

よっと安いということと、「金の子ども」「金子(キンコ)」となったとの言い伝えがある。

腸などの内臓を取り除いた後、大きな釜で茹でそれを乾燥させる作業を2～3回繰り返すことにより、「コチコチとしたキンコ」ができあがる。形がよく、トゲが鋭いものが良品とされる。中国では陸で採れる高麗人参に匹敵する栄養価を持つということと、「海参」と称され、中国料理の高級食材として珍重されており、今でも中国に向けて多く輸出されている。

キンコの歴史は古く、文明13年(西暦1481年)に能登守護畠山義統が將軍足利義滿に献上品として贈った記録が残っている。藩政期には享保13年(西暦1728年)以来、所口商人の塩屋清五郎が一手に取り扱い、長崎から中国へと輸出されていた。塩屋清五郎が当時使用していた輸送箱が七尾城史資料館に保存されている。

最近では売り物にならない小さなキンコがそのままキーホルダーと



ナマコから内蔵を取り出す様子

して商品化されており、一風変わったお土産として観光客にうけていくというからおもしろい。

## 珍味中の珍味

「ナマコのワタ(腸)」を省略して「コノワタ」と呼び、塩漬けにしたコノワタは能登を代表する珍味として名高い。

そして、珍味をさらに極めたものが「クチコ」。ナマコの卵巣の塩漬けのことで、口先にあることからこう呼ばれる。クチコを持つナマコは全体のごくわずかで、コノワタよりも少量しかとれないことから、「珍味中の珍味」とも表現される。干しクチコづくりは、風通しの良い場所を



手作業で行われる選別作業

を選び、細いわら縄に手作業で数本ずつ丁寧にかけられる。薄紅色に輝く糸のように細いクチコが、熟練の技により徐々にきれいな逆三角形になっていく様はなんとも見事である。

クチコはその高級さゆえに、その昔、ある高級料亭では一見さん(いちけんさん)初めのお客さんの口には入らず、それを口にしたがために何度も足を運ぶ客さえいたという話もある。

和倉温泉に宿泊するお客さんから「能登らしいものが食べられない」との声があったが、一部の旅館ではクチコを御膳に添えて能登らしさを味わってもらえるよう努力もしているという。

余談だが、取材の時に生のクチコを口にすることができた。生臭いという先入観で口に入れたのだが、これが大きな間違い。深みのある味に加えフワッと鼻に抜ける潮の香りが何とも絶妙であった。

## 時代の変化とともに

以前はキンコやクチコを天日で干す様子を石崎漁港周辺で多く見られたが、最近では衛生管理された清



細いわら縄にかけられるクチコ

潔な室内で作業や乾燥が行われることが多くなり、その光景を見ることも少なくなってきた。近年、食の安心・安全への関心が高まっており、製造する立場として最も気を使う点なのだという。昔ながらの伝

統的な手作業と近代的な設備とのギャップが苦勞の証なのかもしれない。先人から受け継いだ古き良き伝統をかたく守りながらも、時代に合わせ変えるべきところはしっかりと変える。見た目には姿かたちが悪いが想像もできないような深い味わいを持つナマコ。表情もないナマコたちが、七尾のまちづくりへのヒントを語りかけているように感じた。



能登は古くからナマコの産地として栄え、天平宝字3年(西暦759年)にはすでに奈良の都へ届けられていたことが平城京跡から出土した木簡に記されている。

(参考資料) 七尾のれきし、新七尾風土記ほか