

鰯 (いわし)

大阪では、新鮮な鰯を「手々かむ鰯」と呼んで売り歩いた。そんな地場の鰯が、堺や西宮辺りから大阪市内に盛んに持ち込まれていたのが、おおよそ、昭和 30 (1955) 年。振売⁽¹⁾のユニークで元気なかけ声を、街中で聞くことが出来た。柔らかい口の鰯が「手をかむほどに新鮮」という言い回しは、ユーモアにあふれたもの。何とも関西らしい響きである。

獲れた鰯の一部は鮮魚として泉州や阪神間に売り歩きされていた。人々は大阪湾の地元で揚る新鮮で美味しく、栄養満点の海産物を食べて暮らし、戦後復興から高度成長の時代を歩んできた。神戸から泉州にかけての大阪湾、とりわけその奥部は淀川、大和川、武庫川などの河川から豊富な栄養塩が流れ込み、植物プランクトンがよく発生する海で、それを求めてやってくるカタクチ鰯にとっては、絶好の索餌場（さくじば：餌を探し求める場所）であった。今も大阪湾には鰯漁船団が出漁し、カタクチ鰯漁が行われている。

夏になると、鰯に脂が乗り、旬を迎える。大阪では、こうした新鮮な鰯の頭と腹を取り、醤油と砂糖そして夏の生姜を入れ、甘辛く炊いて食べていた。脂が多い時期には骨が柔らかく、少し酢を入れてコトコト炊くとすべて食べることができた。

大阪のミナミの木津市場では、前日に各地で水揚げし、夜中に入荷した鰯を朝一番に大阪市中央卸売市場本場で買い、それを売っていた。しかし、堺から朝どれ鰯が行商人によって持ち込まれてくる日には、商いの勝手が少し違ってくる。堺から鰯が持ち込まれてくるのが朝8時ごろ、荷物が入るとわかったときには「中央の鰯、安うしてでもはよ売らなあかんで」と売り急ぐ。というのは、堺の鰯が着くまでに売り切らないと、中央市場で仕入れたものはシャカ(売り残り)になってしまうからである。



〔1〕 振売：天秤防で両端に魚や野菜などの産物を入れて声を掛けながら売る人。

参考文献：大阪食文化大全

編著者 浪速魚菜の会 笹井良隆

(文責：集管 松本 勲)