



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二四六号〜

啓蟄 けいちつ

三月五日

桑名の蛤

春三月、身がふつくと肥え、旬を迎えるのが蛤はまぐりです。

蛤は淡水と海水が混じり合う汽水域きすいきの浅い砂の中に生息します。今は、チヨウセンハマグリやシナハマグリが多く出回っていますが、先日、桑名の赤須賀漁港へ行くと、漁師たちが朝採れの蛤を網袋いっぱいに持ってきて、競りにかけられていました。特産として知られている桑名の蛤がこれほど採れているとは驚きました。

漁港から遠くに美しい雪嶺が見えました。御嶽山おんたけさんといいます。ベテランの漁師さんは、母親が御嶽山を見ると手を合わせていたことをお話し下さり、山が海を育ててくれることを知っていたとぼつり。「木曾の御嶽」といわれる御嶽山は長野・岐阜県境にそびえる火山。川の水源域にあたります。

漁港近くには、桑名の地蛤が食べられる「はまぐりプラザ」があります。その外壁には、岐阜県の木材が使われていました。河口部と水源の繋がりを物語る建物で、蛤を食べるといわけです。

この赤須賀の漁師たちが信仰するのが神明社しんめいしゃ。そこには、雷さまが落ちた「雷井戸」が伝わります。

ある嵐の日、雷さまがおばあさんの家の井戸に落ちてきて、井戸から出してくれと頼みます。おばあさんは助けた見返りに雷さまからへその佃煮てんだにの作り方を教わります。おばあさんはへその佃煮を売っていましたが、へそがなくなると、代わりに蛤の身を佃煮にして売ったのが「桑名のしぐれ」の始まりといえます。

特産のしぐれも天から授かったものと地元では伝わっていたのでした。

文 千種清美

