

# やまがたの食

冬を告げる神の魚

## ハタハタ

### 地域に根付く冬の味覚

普段深海に生息しているハタハタは、産卵時期の晩秋〜冬になると、庄内浜に大群をなしてやってくる。ハタハタはクセが少ない白身魚で、鱗が無く、骨が柔らかいことなどが特徴。魚卵はブリコと呼ばれ、ブチブチとした食感と、うま味の濃厚さが人気。湯上げや塩焼き、一夜干しなどの食べ方で昔から親しまれている。

庄内地域では、毎年12月9日に「大黒様のお歳夜<sup>としや</sup>」という伝統行事を各家庭で行う。この日は、ハタハタの田楽のほか、黒豆ごはん、納豆汁などの豆料理を食べ、豊作、商売繁盛、無病息災、子孫繁栄を祈願する。ハタハタは地域に根付いた、庄内の冬にかかせない魚である。

### 酒田北港水路

#### に並ぶ釣り人たち

酒田北港の離岸堤と岸壁に挟まれた風車が並ぶ区間は、通称「水路」と呼ばれ、酒田港でも屈指のハタハタスポットとして有名である。この時期になると、ハタハタ目当ての釣り人たちが大勢立ち並ぶ光景は、庄内浜の冬の風物詩となっている。



写真はコナ禍前



「大黒様のお歳夜」の一例



## ハタハタは神様の魚？

### 別名「カミナリウオ」

古くから、はげしい雷は神様に例えられ、「ハタタガミ（霹靂神）」と呼ばれていたそうだ。ハタハタが産卵のため沿岸に押し寄せる冬の時期は、日本海側で雷が多く発生する。そんな雷と共にやってくる魚として、「ハタタガミウオ」↓「ハタハタ」になったのではないかと言われている。

また、食糧の確保が厳しい冬に、貴重なタンパク源が岸に押し寄せる状況を見て、神様からの恵みの魚、神の使いの魚とも言われていたそうだ。別名「カミナリウオ」と呼ばれ、漢字で「鰯」や、「鱒」とも書く。



## ～ 庄内地域のハタハタ料理 ～

### ハタハタの湯上げ



ハタハタの湯上げは庄内地域の郷土料理の1つ。水、昆布、酒でゆでたハタハタを、大根おろしや、おろし生姜、ポン酢などでいただく。

### ハタハタの田楽



「大黒様のお歳夜」でお馴染みのハタハタの田楽。味噌、酒、みりん、砂糖を混ぜあわせた田楽味噌をハタハタに塗る。軽く焦げ目がつくまで焼いたら完成！

## ハタハタを釣ってみた。

編集委員は、ハタハタを実際に釣ってみよう！と、12月中旬に酒田北港へ行ってきた。だが、釣り人がいない…。今年是不漁で、「例年の1割程度しか漁獲できていない」と漁港の方は言う。県の水産研究所によると、「全国的にハタハタの個体数が減少している可能性があることや、海水温などの海洋環境の変化が不漁の原因ではないか」とのことだった。

結局ハタハタを釣ることはできなかったが、鮮魚店で新鮮なハタハタを購入し、庄内地域の冬の味覚を堪能した。

