

広告

いしかり産



▲水揚げしたシャコは大、中、小と選別。大では16cmを超えます。

■シャコが購入できる漁港朝市・直売所
・石狩湾漁協朝市 ☎62-3331(石狩湾新港東ふ頭)
・あつた港朝市 ☎78-2006(厚田漁港)
・来い来い番屋の生鮮広場 ☎62-5080または☎62-3326(親船町20-4)



網からシャコをはずすのは実
に根気がいる作業。この後、
きれいに洗い、塩ゆでして出
荷します。

石狩を代表する味覚・シャコ。その漁は、5月のゴールデンウィーク明けから始まり、6月中旬前後まで行われます。

石狩では、石狩湾新港と厚田漁港で水揚げされますが、今回取材に訪れたのは、石狩湾新港。朝3時に出港した船が5時を過ぎたころに戻ってくると、港は一気に活気づきます。シャコ漁は刺し網漁で、網は二晩仕掛けたところを引き上げます。取材当日は穏やかな朝でしたが、前日、前々日と波が出ていたので「これはかかっているな」と漁師の秋芳男さんも期待どおりの水揚げ量。「シャコは普段、砂と泥が混じっているようなところに潜っています。今時期は産卵期を迎えて這い出してくるんですが、波が

旬のシャコに出会う 甘くてプリプリな

あればふわりと体が浮いて網にかかるというわけです」と秋さん。

さて、そんな春のシャコのおいしさといえば、身がふっくらとして、甘みがあるのが特徴。特に石狩産は大きくて食べ応えがあり、メスは卵を抱えているため食感も楽しめると評判も上々です。

シャコは、塩ゆでをそのまま食べてももちろん美味ですが、秋さんのおすすめは天ぷら。「子どもたちが喜んでね。今では孫が目を輝かせて食べてくれます」とうれしそう。

また、地元ならではの味といえば、生のシャコ。ボタンエビ以上に濃厚な甘さがあって、塩ゆでとはまたひと味違うおいしさです。

◎ 石狩随想

33

ソフトボールのまち

平成元年、国体開催を機に石狩市の市技（市民のスポーツ）となった「ソフトボール」。今や市内に26ものチーム※が結成され、まさに老若男女楽しそうに汗を流している。スタンドにて、新緑の宵に煙るライトの下、プレーする若人たちを見つめるというのではなく、眺めるに近い感覚で時を消費するのも、なかなか楽しいものだ ◆このグラウンドに昨年夏、全国民の興奮をそのまま北京から引っさげ開かれた金メダリストたちによる大会、あの余熱は今も残っている。それだけ最高レベルにあるアスリートたちの放つ存在感と個性の主張は強烈だった ◆今年秋、全国から熟年のプレーヤーが集まり、ソフトボールのまた違う魅力を披露してくれる。「ねんりんピック」は国民体育大会すら凌ぐ勢いと聞いている。ホスト市としても既に準備に入っているが、何よりも肝心なのは「おもてなし」の心。そのためにも大会サポーターとしての市民参加は欠かせない要素といえる ◆もうひとつ楽しみなのは、地元中学校からソフトボール強豪校に進学した女子選手、素質は十分と聞いている。あえて厳しい道を選択したその決断に未来あれと祈らずにはいられない。ソフトボールはこのまちにある多くの可能性を導きだしていることは確かだ。

(市長)

※チーム数は石狩ソフトボール協会加盟チーム数