

広告

夏の海の幸といえば やっぱりノナとガンゼ!

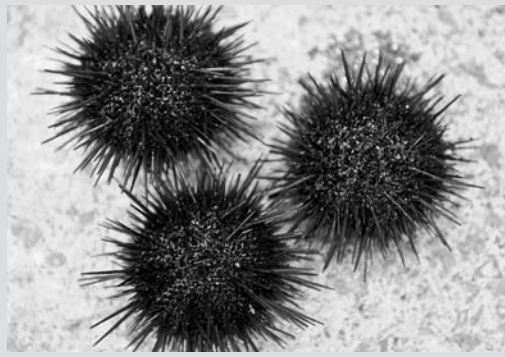
「ノナ」と「ガンゼ」と聞いて、皆さんはピンときますか? 「ノナ」はキタムラサキウニ、「ガンゼ」はエゾバフンウニのことを指し、浜益では主に「ノナ」が水揚げされます。漁期は6月下旬から8月末までの約2カ月間。夏だけ楽しめる海の味覚です。

浜益では現在、20人がウニ漁に携わり、そのうちの一人、千代志別の堀内文夫さんは「16歳に始めたんだから、かれこれ60年くらいになるかな」と振り返ります。取材当日は、朝4時半から8時半まで海に出ている堀内さん。「今日はずわりがあったから舟も揺れて大変だったけど、いいウニがとれたよ」と思わず笑みもこぼれます。

浜益では殻付きよりも、身を取り出した塩水ウニや塩漬けのウニが多く販売されています。堀内さんいわく、ウニは殻の大きさよりも、身入りがよくて、鮮やかな黄色をしたもののおいしいのだそう。水揚げされたばかりのものは、本当に磯の香りも豊かで、口中にとろりと甘さが広がります。「ウニを食べるなら、やっぱり浜で食べるのが一番」と堀内さんも断言するように、この夏、浜益で潮風を感じながら、ぜひ新鮮なウニを堪能してみませんか。

●石狩湾漁業協同組合浜益支所
☎79-3225

▶写真はキタムラサキウニ。直径は5cmから大きいもので7、8cm程度になります。いいコンブにはいいウニがいるのだとか。

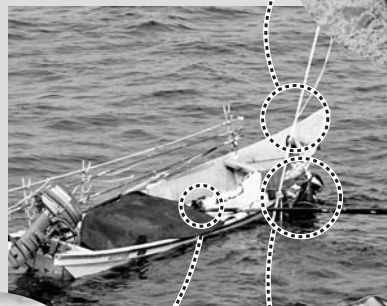


◀1日の水揚げ量は、このかごでキタムラサキウニが2つ分、エゾバフンウニが1つ分と制限されています。なお、5月にはウニの放流を行って、資源の保護に努めているそう。



▲さおの先端はこんな感じ。これでウニをキャッチ!

▶足でかいを繰り、のぞきガラスで海中を見ながら、さおを使ってウニを取ります。波の上での作業だけに本当に大変です。



◀かいは足にはめた状態で。



▲こののぞきガラスを使って海中のウニを発見!

黒の主張

◆アジア人の誇りともいえる女性の黒髪を強調したテレビCMが流れている。「カラスの濡れ羽色」に美の境地を見出すのは、単に色彩的なものだけにとどまらず、むしろ宇宙感とか精神性など幾つかの要素を持っているからに違いない。黒の主張は、いずれの時代においても先鋭的なものを感じる。◆石狩美術館は黒の色調が持つ高級感や重量感に包まれており、訪れる人々を異次元空間に置いてくれる。館長の小松耀さんは、万華鏡に見る黒と光の放つ美の再現を試みたという。世界的コレクションにこの演出はより一層際だっている。◆色を重ねると黒になる。その黒はすべての波長の光を吸収する色で、すべての色彩を超越した魅力をつくり出す。市の観光ポスターもその効果に挑戦したもので、各作とも黒のシリーズと名付けたほどの黒の存在が主張し、全国コンクールでの評価も高い。◆その一方で訃報の黒棒や腹黒、ブラックリストや黒シャツ隊とファシズムを連想させるほど、多種多様な使われ方をしているが、黒は何にも染まらない「中立」のイメージを持ち、裁判官の法服が黒たるともそれ故のこと。たかが黒なれど、百面の語り口をもっているのが実に面白い。

(市長)