

旬の彩り

山の幸

雨上がりの日南市早倉、酒谷川河川敷。カニかごの中で、濃緑色のモクスガニがうごめいている。その数100匹以上。近くに住む戸田博さん(73)は「よく入った」と満足そうな表情を浮かべた。

全国で捕れ、はさみ脚に黒褐色の毛がある。秋から冬、海に下って産卵。稚カニはかなりの上流までさかのぼり、山太郎ガニの愛称もある。蒸したり塩ゆでしたり、特にかにまき汁は日南市北郷町の郷土料理とし

モクスガニ

かにまき汁故郷の味

て知られている。

8月から漁期に入り最盛期は11月まで。「雨の日はよく入る。水量が増えると脚を縮めて流れる葉っぱのような速さで下る。川のごっこでも捕れるわけではなく、流れよりのよみの方がいい」と教えてくれた。

上流に行くほど数は減るが形は大きくなる。しかし、かにまき汁にするには殻が固くなり手間がかかるため、塩ゆでや蒸す方が適しているという。

戸田さんがかにまき汁を作る場合は、脚を取り甲羅を外してかにみそをかき出

し水、調味料のみそと一緒にミキサーに入れてかき混ぜ、こす。これを2回繰り返して、できた汁を加熱。沸騰してとろ火にすると、身がふんわり凝固する。臭み消しにショウガやネギを入れたもいい。うまみが凝縮した逸品だ。

川との付き合いは長い。戦後の食糧難時代、多くの人が川や海にタンパク源を求め、中学生だった戸田さんも同様だった。当時、カニは皮をはいだカエルで釣り、網ですくって捕っていたという。

教員になると仕事の傍ら

川と触れ合い、教え子も積極的に連れ出した。ヤマミスを通学時に捕ってこきせ、ウナギ捕りに興じたこともあった。おらかな時代

だった。今、自然と親しむ機会が少ない子どもの境遇を憂い、日南広渡川漁協理事やノボリコ漁保存会の役員として機会をとらえ、川との接し方を伝えている。故郷を離れ各地で老年を過ごす旧友に、カニを送り届けている。



戸田博さんのカニかごに入った大漁のモクスガニ