

## 「サガンボって何だ」 サメを食べる宮っこ

宇都宮伝統文化連絡協議会顧問 柏村 祐司

平成二十年頃のことである。あるテレビ局から「栃木県の人々はサメを食べるようだがどうしてか」「サガンボはサメの一種というが、その語源は」といった内容の問い合わせがあった。とっさに答えられなかった筆者は、その後魚類図鑑や郷土料理本や関係者等にあたり、ようやくその質問に答えることができた経緯を持つ。

サガンボとは、アブラツノサメのことをいい、茨城県から栃木県辺りの呼び名である。温帯域から寒帯域の大陸棚付近に生息し、サメ類の中では最も生息域が広い。大きさは、七十七センチから一メートル位で小型である。十二月頃から六月頃までが漁獲量が多く、特に十二月頃から二月頃のは、身が引き締まり最も美味といわれる。肉は煮付けや照り焼き、フライ、あるいはカマボコ等に、ヒレはフカヒレとして、また肝臓に含まれる脂肪分は肝油として利

用され馴染み深い魚である。

さて、栃木県の人々がなぜサメの仲間のサガンボを食べるのであろうか。答えはサガンボは腐敗しにくく、冷蔵技術の未発達な時代にあつては、貴重な海の生鮮魚であつたからである。サメ類は体内に尿素を蓄積しており、鮮度が落ちるとアンモニアを生じる。このアンモニアが腐敗を遅くし、内陸部までの流通を可能にしたのである。

もともと栃木県内で出回つたサガンボは、茨城県北部の漁港で水揚げされたものである。カマボコや肝油製造工場を持たなかつたこれら漁港では、独特の臭いを発するサガンボは敬遠された。それが栃木県内に出回つたという次第である。

ところで茨城県北部の漁港では、水揚げされたサガンボを一匹まるごと販売した訳ではない。頭部を切り落とす最も価値のあるヒレは別に販売したのである。栃木県内に送られ

たのは、胴部であり、しかもサメ類特有のサラサラした皮を剥いだものである。その形は厳冬期軒先に下がるツララに似ている。茨城県北部地域では、ツララをサガンボ(下がり棒が訛つたもの)という。そこでツララのような形をした胴部だけのアブラツノサメを、サガンボといい販売したのである。なお、最近では、ムキサメの名の方が一般的である。

近頃は長期にわたりサガンボの切り身が店頭に並ぶが、かつては真冬でないと出回らないものであつた。サガンボは、ぶつ切りにした切り身を砂糖醤油で煮付けて食べるのが、栃木県内での一般的な食べ方である。サメ類は骨が柔らかく食べやすい。また、一晩おいて切り身の回りに固まつた煮凝りも美味い。サガンボ料理は、内陸県栃木の冬の風物詩でもあつた。

栃木県内ではサガンボ以外にもサメを食べる。通称モロといい、店頭ではモウカサメの名で売られているのがそれである。和名をネズミサメという。寒冷な海に生息し、結構大型でどう猛である。切り身で売られているので全体像はつかめにくく、それがサメの一種と知っている人は少ないようだ。煮付けの他にフライにしても美味である。サガンボと同じ理由で内陸部に出回つた魚である。

海なし県ゆえサメを食べる食文化が根付いた。理由を知つて、なるほどと思つたに違いない。



モロの煮付け(写真上)・サガンボの煮付け(写真下)



アブラツノサメ