

万之瀬川河口・新川のツクラ料理



水神祠

新川の「づくら川」に架かる「づくら橋」付近に現存する、ツクラの豊漁を祈願して建立されたという水神の石祠。

南さつま地域の方言で、ボラの幼魚は「ツクラ／づくら」と呼ばれます。かつて万之瀬川河口の新川地区には、名物の「ツクラ料理」を出す店が川沿いに営業し、数多くの客で賑わっていました。以前、新川で「背越し」にしたツクラの洗いを食べたことがあります。「背越し」は、魚の内臓を取り除いた後、背骨を取らずに、魚体をそのまま薄く輪切りにする魚の切り方です。酢と味噌などを混ぜ合わせて作った「スムタ」をつけて、さっぱりといただきます。



ツクラ(ボラの幼魚)

ボラは、成長に従って呼び名が変わる出世魚の一種。



ツクラの背越し(洗い)

(橋口亘 2007 年「づくら料理」より画像転載／撮影：橋口亘)

冷水で締められた薄切りの身が涼をそそる御馳走。写真右下の肌色の部位がボラの「へそ」とも呼ばれる部位(ボラの消化器官の一部)。スムタを付けてどうぞ。

【引用・主要参考文献等】

- ◆福元三好 1982 年「第十三編 民俗」『加世田市史』下巻 加世田市
- ◆橋口亘 2007 年「づくら料理」『黒潮の食文化—南薩摩 “黒潮の恵みと海を渡った食・器” —』南さつま市坊津歴史資料センター輝津館

(文／生涯学習課 橋口 亘)

この時に食べたツクラの洗いにも、目玉付きのツクラの頭が添えられています。ゴリツとした歯ごたえが独特です。また、ボラの「へそ」とも呼ばれる算盤玉ばんのような形をした部位(ボラの消化器官の一部)もあり、こちらも歯ごたえのあるコリコリとした食感です。

その昔、お盆明けの「精進落とし」の御馳走としても食されていたという新川のツクラ料理。新川の「づくら川」に架かる「づくら橋」の近くには、昭和時代にツクラの豊漁を祈願して建立されたという水神の祠などが今もなお残り、昔の面影を現代へと伝えていきます。