

## 燻し蛸の料理

本永 清

2018年3月29日、私は宮古島の島尻漁港から、燻し蛸の特産品で知られる大神島へ連絡船で渡った。宮古島在住の小祿裕子さんが、大神島へ渡るとい話を聞いて、それで同行させてもらった。

島の公民館で、久貝ヒデさん（昭和13年1月15日生まれ）という女性に出会った。そして彼女から、燻し蛸の作り方とその料理法などを教わった。大神島では、燻し蛸のことをカーキ・タク（ka:ki-taku 乾き蛸）と言ひ、食べると何より健康に良いそうである。

後日、大神島のことに詳しい新城秀雄さんからも、燻し蛸の話を伺う機会を得た。新城さんは、ご先祖が大神島出身だということで、少年の頃、ご両親に連れられて大神島を往き来していたということである。

以下、大神島の燻し蛸について幾つか、書き留めることにした。



燻し蛸の膳料理（撮影：小祿裕子氏）

### 【燻し蛸の作り方】

1. 海で蛸が獲れると、足に付着した砂や小石を海水で洗い落しておく。
2. 蛸を渚まで運んで、内臓を取ると、海水でよく洗って生身をきれいにする。
3. 自宅へ持ち帰って、水でゆすいで塩気を落とす。
4. 自宅では、屋外に設けた竈の上に大鍋を据えて湯を沸かし、中に蛸を入れて柔らかくなるまで茹でる。燃料には薪を使う。
5. 蛸が茹で上がると、大鍋より取り出して水気を切り、足のイボを取る。
6. 竈の上に金網を据えるとその上に茹で蛸をのせ、熾火（おきび）でゆっくりと燻す。約1時間もすると燻し蛸が出来上がる。なお、火力が強いと蛸の身が焦げてしまうので、要注意。（昔は、台所の竈の上に吊るして、燻し蛸を作った）
7. 金網の上から燻し蛸を下ろし、お膳などにのせて十分に冷ます。
8. 燻し蛸は柔らかい紙などで包んで、冷蔵庫の野菜室に入れておくと、1年以上保存できる。（昔は、常温で保存していた）

## 【料理法】

炒め物にしたり、みそ汁に入れて、食べたりした。

### ○炒め物

1. 燻し蛸は薄く削って、一口大にする。
2. 玉ねぎを薄く削っておく。
3. フライパンに油を薄く敷いて、温める。
4. 2の玉ねぎを入れて、柔らかくなるまで炒める。
5. 1の燻し蛸を入れる。
6. 砂糖、出汁の素を入れる。
7. 好みに合わせて、味噌か醤油で味付けする。
8. 火を止めて、皿に盛る。

### ○味噌汁

1. 燻し蛸は薄く削って、一口大にする。
2. 卵を溶いておく。
3. 小鍋に水を入れて、沸騰させ、1の燻し蛸を入れる。
4. 味噌を入れる。
5. 出汁の素を少し加える。
6. 火を止めると、2の溶いた卵を入れる。
7. 味噌汁に、青ねぎなどを切って、浮かべてもよい。

## 【利用法】

1. 細切りにして、日常のおかずにした。
2. 来客をもてなすのに、用いた。
3. 宴席の食事の1品として、吸い物にして出すこともあった。
4. 旅に出ている子や孫たちに、時々送ってあげたりした。
5. 島外に出て他人に会う時、相手方への贈り物にした。また、島外からのお客さんにお土産として持たせることもあった。



燻し蛸の料理を作る(撮影:小祿裕子氏)

## 【食后感】

神々の宿る、大神島。船から降りると島の出入り口のすぐ傍に、小さな食堂が営業している。正午なので、中へ入って、昼食に燻し蛸のどんぶりを注文した。

どんぶりには、一口大に削った燻し蛸が、これは薄切りにした玉ねぎと炒められ、白いご飯の上にふっくらとのせてある。

割り箸を割る。そのポキッとした音にも心が躍って、早速燻し蛸を玉ねぎと絡めて、口の中に運んだ。うん、これは珍味だ、美味しい。燻し蛸の硬さ、玉ねぎの軟らかさが、うまく調和して、鼻にツーンとくる燻製特有の香りもいい。島の人たちは、この珍味と香りを楽しんでいたので。

窓越しに、海に目をやる。沖には白波が立って、細長い線を描きながら、潮の流れによるのか、宮古島のほうへ向かって押し寄せている。言いようもなく、長閑で平和だ。

小島ではあっても、限られた食材を生かして、珍味の燻し蛸を作り出し、人々が心豊かに生きる島。そして、神々の宿る島。そんなことを考えながら、燻し蛸のどんぶりを食べ終わると割り箸の両方を揃えて、食器の上に静かに置いた。〔燻し蛸のどんぶり：定価 800 円（消費税込み）〕

## 【効用】

1. 燻し蛸を食べると、歯が丈夫になって、ご飯がおいしい。そして、長生きできる。
2. 燻し蛸を噛むと、脳みそを刺激し、頭がよくなる。

(2018年8月3日)

