

そして変わらぬもの

毎年、秋風が吹く頃になると、生月島ではあご（トビウオ）漁が始まる。
島では、この北から吹く冷たい風を「アゴキタ」と呼び、
アゴキタに吹き寄せられたあごを捕獲していく。

水揚げされたあごは加工場に運ばれ、
新鮮なうちに、次から次に炭火で焼かれる。

焼きあがったものを三、四日乾燥させれば、焼きあごの完成である。

生月の焼きあごは高級出汁^{だし}として知られ、県外へも出荷される。

あごを焼くのは、加工場だけではない。

この時期は、家庭でも七輪などで焼き、一年分の出汁を準備する。

島の人たちは、お正月の雑煮はもちろんのこと味噌汁、茶碗蒸し、煮物など、
あらゆる出汁に、焼きあごを使うのだ。

島が焼きあごの香りに包まれたら、今年も残りわずかの知らせ。

生月島の食文化は、実に香ばしい。



生月島・マルイ水産商事にて。

生月島を包む、焼きあごの香り