

特集

海の男、家族と故郷のために立ち上がる

福島県相馬市 菊地基文さん



漁師の“まかない”から生まれた、「どんこボール」とは？

福島県相馬市の原釜地区は世界三大漁場として知られる三陸沖に近く、美しい海が広がっています。鈍子(どんこ)は資源豊かな漁場を持つ三陸地方で昔から親しまれてきた大衆魚です。そのどんこを使った漁師料理で「元気をなくした故郷の町を盛り上げたい!」と奮闘しているのが漁師の菊地基文(もとふみ)さんです。荒くれ者の漁師がどんこに込めた、家族と故郷への思い。荒海や逆境に負けず挑戦を続ける菊地さんのお話をご紹介します。

病床の父に『漁師になります!』

「漁師には死んでもならない!」と漁師を営む父に幼い頃から言い続けてきた菊地さん。しかし大学3年生の時、菊地さんの父が突然病に倒れ余命数ヶ月を宣告されてしまいました。病床の父を励まし、喜ばせたい一心で「船に乗る!」と父の前で宣言した菊地さんはその言葉どおり、卒業後ふるさとに戻り漁師になりました。菊地さんの母は「突然、あの子が病室にやってくる漁師になる!って言った。お父さん、嬉しそうだったな」と当時を振り返ります。

原釜の漁師は、荒くれ者ぞろい

漁師になった菊地さんを待っていたのは、厳しい下積みの時代でした。船仕事をこなしながら、新人の仕事である「まんま炊き」も担当。仕事は厳しく、先輩の「おんちゃん」達にしごかれる毎日でした。他の港ではタンカーや大型船ですら出航を見送るような悪天候の中、原釜の漁師達は喜んで海に飛び出して行きます。危険は大きいけれど、競争相手がいないため魚の値が上がるからです。あそこの漁師達はまるで海賊だ!と称されるほどでした。しかし、震災で起こった原発事故は浜の生活を一変させてしまいました。



元気をなくした町、なんとか盛り上げたい!

震災は漁師や浜で働く女性からも仕事を奪ってしまいました。気持ちが沈んでいるみんなを元気にしたい、町を盛り上げたい!と菊地さんは浜の仲間達と、かねてから考えていたどんこのつみれを売り出そうと決意しました。相馬で水揚げができないため、青森で水揚げしたどんこを相馬で加工「どんこボール」という名で売り出すのです。どんこは相馬市民に親しまれてきた大衆魚で、見た目は悪いが味は別格。つみれにすると良いダシも出てこんなにうまいもんはない、と長く「まんま炊き」を勤めた菊地さん自信の品です。



船上でつみれ汁を食べる漁師達

ふるさとの海を、娘が誇れるように

もうひとつ「どんこボール」には込められた思いがあります。震災が発生した3月11日の夜、菊地さんの次女が南相馬市で生まれました。菊地さんの妻は生まれたばかりの我が子を抱えて病院から避難、出生届も避難先で出しました。「このままだと相馬には悪いイメージしかない。娘が将来どこに行っても、あの『どんこボール』の相馬から来たの?と言われるようになりたい」と菊地さん。漁師料理から生まれた「どんこボール」には逆境に負けず、前に進むとする漁師達のまっすぐな思いが込められています。

鈍子(どんこ)ってどんな魚?

北海道から中部地方の沿岸、浅い海に生息するどんこは三陸地方で長く親しまれてきました。見た目が悪く骨が多いが、値は安いし味は絶品!と一年を通して食べられ、愛されるどんこの魅力をご紹介します。

タラの仲間、淡泊な味の白身魚

どんこはエソイソアイナメとも呼ばれ、魚の表面には独特のヌメリがあります。しかしどんこはチゴダラ科に属し、アイナメではなくタラの仲間。身はあっさりとした淡泊な味わいで煮付け、焼き物、鍋物と様々な料理に使われます。

肝はおおぶり、とにかく絶品

一年をとおして食べられますが、肝が大きくなる冬が旬とされています。しょうゆや味噌で味をととのえた「どんこ汁」は身や肝から良いダシが出て体もあたたまる、三陸の郷土の味として愛されています。



「食」つうしん。

いつも弊社の商品をご利用いただき、誠にありがとうございます。「食」つうしんは、東北で活躍している漁師さんや農家さんを集め、東北復興を応援しております。また、あなた様の健康を「食」からもサポートしたく、東北の漁師さんや農家さんと協力して旬の健康食材を集めます。ぜひ、健康な毎日をお過ごしいただくためにお役立ていただければ幸いです。「食」つうしん。編集部一同