

夕 暮れ時。港に流れる澄んだフルートの音色。係留された漁船の前に練習に励むのは福島地区・仲町にお住まいの熊谷了さん（46歳）。仕事を終えるとほぼ毎日海に向かい、暗くなるまでフルートを吹いています。

フルートとの出会いは岐阜県高山市で過ごしていた中学時代。京都大学在学時には大学の交響楽団にも在籍しました。

9年前、仕事のため串間に移住。2年後の「よかむん市」で演奏を再開すると、その後はピアノ教室の発表会や保育園などでの演奏の機会が徐々に増えました。2年に1回、リサイタルも開催しています。

クラシックではバッハやモーツァルトなどを主に、また、早春賦などの日本の歌も好んで演奏するという了さん。串間で知り合った音楽仲間たちと一緒に演奏したり、アマチュアバンドと一緒にポピュラーな曲を演奏したりすることにも楽しさを感じていると言います。

演奏を聴いてくれる相手に合わせ、曲の解説をしたり曲を短くしたりと「より分かりやすく、より伝わりやすく」が信条。「生活の中に音楽がある。音楽とは楽しいものです」と話されました。



仕事が終わると、海に向かい練習に励む。



より分かりやすく
より伝わりやすい演奏を。
音楽とは楽しいものです。

くまが い みる 熊谷 了さん / (46歳)

【ウツボ】

ウナギ目ウツボ亜目ウツボ科に分類される鋭い歯と大きな口を持つ大型肉食魚。ほとんどの地域で食用として利用されないが、九州、四国、紀伊半島地方では食用に利用。湯引き、たたき、干物、みそ煮、かば焼きなど、さまざまな食べ方がある。



簡単レシピ

キダカメのから揚げ
おやつや酒のつまみに最適



◎材料
キダカメ…………… 1匹

◎つくり方

- ① 生きたままクーラーボックスの中などに氷水と一緒に入れて動かなくなるまでしめます。
- ② ウナギなどと同じようにさばき、中骨、ワタ、皮のぬめりを取ります。軽く骨切りすることをお勧めします。
- ③ 日和の良い日に2日ほど干します。好みで塩漬けして干しても良いですが、そのまま干すのが征子さんお勧め。
- ④ 1cm幅程度に細長く切り分けます。
- ⑤ 高温できつね色になるまで揚げて完成。味がついていないのでしょうゆなどをかけていただきます。

鋭 い歯を持ったどう猛な顔に全身まだら模様の魚「ウツボ」。串間では「キダカメ」と呼び、その見た目に反してとてもおいしい魚です。今回「キダカメのから揚げ」を紹介してくれるのは福島地区・南今町にお住まいの西村征子さん（67歳）。夫の守さんとともに漁業を営んでいます。

キダカメは皮が厚く骨も多いため調理に手間がかかる魚です。そのため、地元の祭りや正月など、人が集まる際のごちそうとして振舞うことが多いそうです。手間のかかる珍味というだけではなくその味は本物。「振舞う際には、みんなが刺身とか食べた後に出すようにしよつとですよ。最初から出すと、ほかのものを食べんごつなかいですね」とそのおいしさを征子さんは

話します。

キダカメを捕ってさばくまでの工程は守さんが行います。生きたまま氷水で動かなくなるまでしめるのがコツ。あとはウナギなどと同じように、まな板の上で目打ちをしてさばきます。

中骨とワタ、皮のぬめりを取り除き天日で2日ほど干して干物にします。「寒くなってきた今は干物に最適な時期。最低2日、天日でしっかり干せばくさみもとれて味も良くなつとですよ」と話す征子さん。揚げ方のコツを伺うと「細長く切り分けたやつを高温できつね色になるまで揚げるだけ」とのこと。「アツアツのうちにしょうゆをかけて食べるとうんめよ」と教えていただきました。



征子さん

お勧めの



【キダカメのから揚げ】