

あげじゃびよ～

キモガキとマララーおにぎり

木村 匡
阿嘉島臨海研究所

Greetings from the lovely people at Akajima Island

T. Kimura

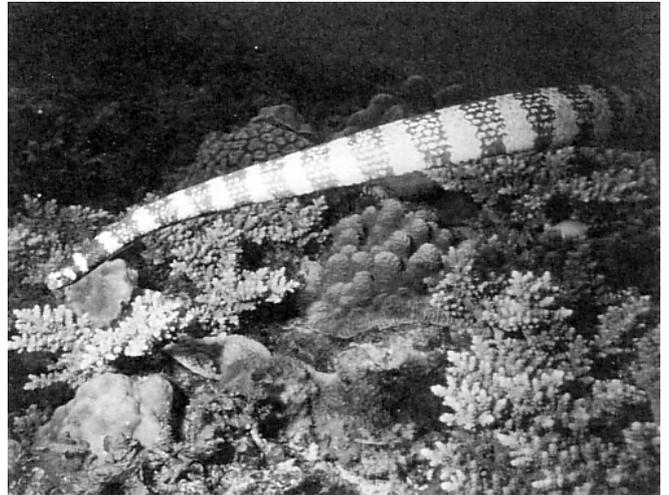
研究船の船長、金城さんは、いつも突然やってくる。

「ちょっと、氷を貰うねえ」

朝ご飯が終わり、みんなで雑談をしていると、ビニール袋を持ったおじさんがやって来た。その時ちょうど、僕達は海へビの話をしていた・・・

「あんた達のゆっているのは、白と黒のシマシマのやつ。あれにも種類があるさねえ。よくその辺でふらふら泳いでいるのは、白い部分に小さな点々があって、鱗がある。あれはマララーと言ってぜんぜん恐くはないが、もう一つ、白は白、黒は黒とはっきりした色のシマで、鱗の無いやつ。あれは、怖いよ。陸の上にいるハブと同じで毒を持っているから、私は海ハブと呼んでいるよねえ。砂の中に入って、頭だけちょこんと出しているが、ちょっとちょっかいななんか掛けたら、どこまでも追ってくるよ。

あんた達、海へビ食べたことある？あげじゃびよー、おいしいなんてもんじゃないよ。昔友達と、船に乗っていたさあね。その男は宮古の者だったが、ある時「金城さん、マララーのおにぎり食べたことあるか？」と聞くよ。何を言っておるか、と思っていると、いつ捕ったのかマララーを出してきた。そのしっぽを持って逆さまにし、まずしごいて内臓を出す。それを今度はあついお湯の中に入れて、また逆さまにする。手袋をはめてしごとと、鱗が取れるんさあね。そしたら頭を落としてから、米を詰めていく。どうやって詰めるかわかる？あんた達段ボール知っているよねえ。あれを切って、小さなじょうごを作るわけよ。それを差し込んで、細い棒でどんどんお米を詰めていく。こんな細いのが、この位に、パンパンになるまで詰めるよ。そうしたら鍋にぐるぐるに巻いて入れて、調味料で味付けして炊く



マララー

わけさあ。水がなくなったら火を止めて、冷めたら、まな板の上にとって、そうそう 巻き寿司みたいに切っていく。あげよー。食べてみなさい、食べてみなさい。あれは食べてみないと、分からないよ。これは、エラブでも作る。私たちはエラブ料理と呼んでいるねえ。宮古とか久高島では昔からよく食べるよ。

おいしいものと言ったら、あんた達ブダイは食べる？イラブチャー。あれはね、内臓を出す時に肝を取っておく。身の方は刺身か、少し大きいぐらいに切るさあ。肝は海水を少し垂らして、すりつぶす。船の上ではこんなお皿はないよ。だから、シャコガイの殻を使うんさねえ。殻の中に入れてすりつぶす。あんた達玉砂利に使う石知ってる？あれは硬いから火の中に入れても割れないよ。その石をよおく焼く。そおして、シャコガイの殻に入った肝の中に入れると、あれは脂だから、ジュウジュウ言って煮えたるわけよねえ。それに身をつけて食べると・・・あげじゃびよー！やってみなさい、やってみなさい。沖縄ではキモガキと言うよ。」

機嫌の良い時、おじさんの話はつきない。