

身はもちろん腸・卵巣も珍重される珍味

珍味として人気のなまこは能登が一大産地で、金沢でも容易に入手できる。なまこと一口にいても日本近海だけで200種以上が生息し、食用になるのは「真なまこ」で、高級品の赤なまこと水揚げ量が多くポピュラーな青なまこがある。

なまこは身を酢の物にしていただくのが一般的で、コリコリした歯触りと強烈な磯の香りが特徴。内臓を取り出してから茹でて乾燥したものは「きんこ」と呼ばれ、生に比べて柔らかな食感となる。

身よりも腸や卵巣が珍重されている。取り出されて塩漬けされた腸は「このわた」と呼ばれ、うに・からすみと並んで日本三大珍味に挙げられる。取り出した1本1本の腸から砂などの異物を取り除き、塩水で洗浄して1週間程度塩漬けすれば完成となる。

さらに冬に獲れたなまこから取られた卵巣を天日干しにした「くちこ」も珍重される。これもなまこから1本1本丁寧に取り出し、逆三角形になるよう縄にかけて冬の天日で10日ほど干せば出来上がり。食べるときは細く切ってから軽くあぶる。酒の肴として非常に人気がある。別名として「このこ」、三味線のばちに似ていることから「ばちこ」がある。冷凍技術が発達した近年は瓶詰めされた生のくちこを買うこともできる。

このわたは俗に「海鼠百貫腸八升」、くちこは約1tのなまこから100gほどしか取れないように、どちらもとても貴重で高価である。

産地である能登は地元産なまこのブランド化を図っており、平成20年から「能登なまこ」と命名、シールを貼るなどPRに努めている。



なまこ酢



このわた



くちこを干しているところ

メモ 漁期は11月6日～3月15日のみに限られる。海水の温度が下がると活動が盛んになって身が引き締まる。このわたやくちこは金沢の居酒屋などの飲食店に加え、みやげ店でも取り扱い、購入可能。

問い合わせ先 石川県漁業協同組合 TEL076-234-8815

<http://www.jf-net.ne.jp/ikgyoren/>

能登なまこ加工協同組合 TEL0767-62-2640

<http://www.notonamaco.com/coop/index.html>