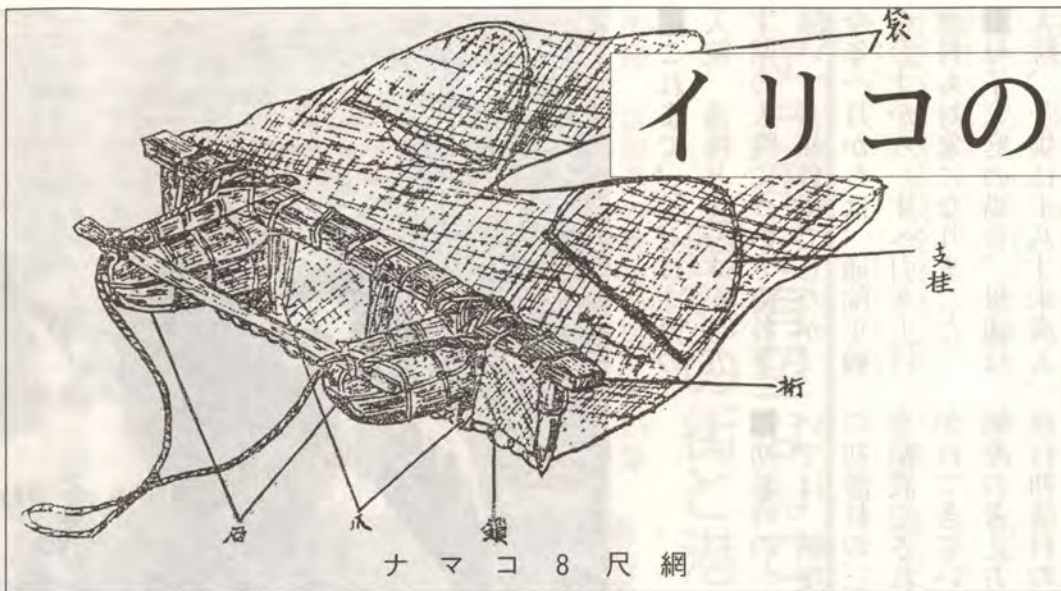


イリコのこと



97
VOL 96

留萌いま・むかし

戦後生まれの人にはまずなじみのない名前だが「煎海鼠（いりこ）」という言葉聞いたことがあるだろうか。戦前までは北海道の代表的な輸出品の一つであった。

実はこのいりこ、製品になる前の名前は「海鼠（なまこ）」という。現在では酢のものにしてたりしてよく酒の肴にあう。ほとんどが生で食されている。このナマコは渡島から宗谷までの日本海側に多く生息し、留萌沿岸では全道漁獲量の四十五パーセントをしめている代表的な水産物である。海鼠（なまこ）を煎海鼠（いりこ）に製造するには、まず海鼠を真水に浸し、泥や砂を吐かせる。そして腸（はらわた）を抜き、沸騰した薄い塩水で一時間程煮る。これを火であぶり、後乾燥させる。色合いを良くするために八分乾きのときにヨモギの煮汁で再度煮て、乾燥させる。こうしてできたのが煎海鼠（いりこ）である。

いつごろから留萌地方で煎海鼠（いりこ）が作られるようになったかははっきりしない。しかし、安政二年（一八五五）に西蝦夷地請負人達が函館奉行所へ届出した漁業景況書によれば西蝦夷地の海鼠（なまこ）産地としてル、モツペ

志 広 士 福

館長とさるふるの海学芸係

ふくし・ひろし
昭和28年生まれ。41才。
同58年留萌市役所入庁。
同60年より本稿執筆

の名前があげられている。また、明治二十一年の漁獲高一万斤以上の産地として留萌郡一万八千五百四十五斤の水揚げ高があり、全道で礼文郡、増毛郡について第三位にランクされている。

このように留萌での海鼠の漁獲が本格的になったのは江戸時代の末からだといえる。当時、やつと渡島や後志の漁民が出稼漁業を許され、幕府や開拓使の奨励もあり、産額が増加していったものである。主に製品の煎海鼠は江戸時代から中国へ輸出された。煎海鼠は中華料理の材料としては欠くことのできないものであり、江戸時代は長崎俵物の昆布、干鮑と共に代表的なものとして、江戸幕府の唯一の貿易港であった長崎から中国へ輸出された。

留萌では明治時代の後半から大正時代にかけては鯨漁に次ぐ生産力をもっていたという。この対中国貿易は戦前まで続いたが、敗戦により中国との国交がなくなり、ほとんど生産されなくなってしまう。しかし、日本と中国との関係が正常化された現在、また、煎海鼠（いりこ）作りが復活する可能性もある。また、留萌で煎海鼠（いりこ）が見れるであろうか？