



マアナゴの幼魚  
この湾で絶品のアナゴへと  
育まれていきます

(写真・文 水中カメラマン 佐藤長明さん)

### 名産のゆえん

今月ご紹介するのは、南三陸の名産のひとつでもある「マアナゴ」です（※以下「アナゴ」）。

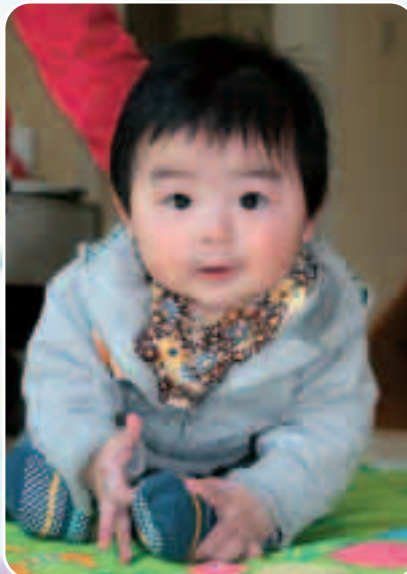
白焼きや天婦羅などで食されることが多く、皆さんご存じのとおりとにかく美味です。以前、美味しいアナゴの条件というのを聞いた事があります。それは、「小さなエビやカニなどの甲殻類や小魚などの餌が豊富な場所で育つ事」そして、「広葉樹などの落葉樹に覆われた山から河川に水が注ぎ、波が穏やかな湾で育つ事」などだったと記憶しています。また、アナゴの味をより一層美味しくする手助けとなるのが牡蠣などの養殖施設とも言われています。なぜならば、牡蠣の養殖施設には、牡蠣以外にもゴカイ類など様々な生物が生息しており、それらがアナゴの食料になるからです。

前置きが長くなりましたが、まさに南三陸町の海を指しているではありませんか！

### 編集後記

▶7月といえば7月7日の七夕ですが、仙台の七夕まつりは、なぜ8月に行われているのでしょうか調べてみると「民俗学上の中暦」などという難しい言葉が出てきたので急いで目を閉じ、自分が分かる言葉を探して解釈すると「昔のカレンダーでの7月7日は、今の8月上旬にあたるそうです。そして、昔は仙台でも7月に開催していたそうですが、昭和3年の8月に開催された東北産業博覧会の際に七夕飾りコンクールを行ったのがきっかけとなり、8月に行うようになった」みたいです。▶さて、これを書いている今、世の中はサッカーワールドカップで盛り上がっていますが、私がほしいのは本田選手のゴールでもなければ、岡田監督の笑顔でもなく、ゴッドハンドがほしいのです。▶先日、家の駐車場に巣から落ちてきた鳥のヒナがいたので息子と呼ぶと、慌てて見に来た息子が間違っって踏んづけてしまいました。ひとしきり泣いたあと裏庭に埋葬したのですが、もしそんなとき、私に優秀な外科医のゴッドハンドがあれば…、その日の夕食に鶏の唐揚げを出してきた妻の思考回路を治してあげることができるのに。担当 加藤

## わが家のアイドル



及川 <sup>はやて</sup> 颯くん

(㊦迎館)

平成21年12月7日生まれ

パパ 真司さん

ママ 史子さん

### おうちの方より一言

散歩とドライブ、そして、お姉ちゃんに遊んでもらうのが大好きな颯です。いつも颯の笑顔に癒されています。