

(はじまりを歩く) ネギトロ 群馬県 熱いマグロ愛、試行錯誤重ね

会員記事

2021年5月22日 3時30分



マグロの赤身とネギトロを盛り重ねた「まぐろの赤城山」。奥では小泉記者が「ゲンマー弁当」をほお張った



北関東の群馬県、そしてマグロを使ったネギトロ——。

この二つがどのように関係するのか、多くの人は疑問に思うだろう。「海がないのにどうして?」。そんな声が聞こえてくる。

まずは、総務省発表のデータが「群馬県民のマグロ好き」を示している。全国の都道府県庁所在地や政令指定都市での家計調査(2018~20年平均)で、マグロの消費量1位は静岡市。水揚げする焼津港が近くにあるので納得できるが、群馬の県都・前橋市は4位だ。一方、全国でも有数の畜産が盛んな地域なのに、生鮮肉の消費量は52位と最低である。

たしかに県内のスーパーをのぞくと、マグロの刺身コーナーはひととき大きなスペースを設けており、いつも人だかりができています。値段も驚くほど安い。草津温泉や尾瀬があることを知らない人も多く、都道府県別の魅力度ランキングでも下位に低迷している

群馬。「かかあ天下と空っ風」や、戦後4人の総理大臣を輩出していることだけでなく、マグロもご当地自慢に入れてもいいのではないかと。

*

「高速道路網が整備され、太平洋からでも日本海からでも新鮮な魚が運ばれるようになった。焼津で水揚げされたマグロが、数時間で群馬まで届くのです」

本州のほぼ中央、赤城山や榛名山を望む渋川市にある水産加工品製造会社「赤城水産」の友清高臣(ともきよたかおみ)社長(54)は言う。

1983年、生鮮水産品の仲卸業者として創業した。主に伊香保温泉の旅館に、刺し身用マグロの柵(さく)を卸し、余った部位は品質や味には何ら問題がないのに処分していた。「もったいない」。そんな声が自然と社内から起きた。有効活用しようと注目したのが、骨の隙間にある部分や、皮の裏などの脂身をそぎ落とした「ネギトロ」。だが高級すし店の職人や常連客の「裏メニュー」であり、大量生産すると製造コストが膨らんでしまう。「とろりとした独特の食感を出すため試行錯誤を重ねた結果、マグロから抽出した脂を添加することにした。すると、コクとなめらかさが実現し、うまみが増したのです」と友清社長。

だがまだ自信がない。工場で生産したネギトロを東京・築地の仲卸業者のところへ持っていき、試食してもらった。「群馬のネギトロなんか食えるかよ」「せっかくのマグロをこんなにしやがって」。最初は評判が悪かったが、ひとくち食べると「うめえじゃねえか!」。87年、製造、販売に踏み切った。

赤城水産の動きを知った他社が次々に参入し、ネギトロ市場は激化する。背景には回転ずし店やテイクアウト専門店が日本の各地に進出し、巻きずしのネタとしてネギトロが注目されたことがあるようだ。

それにしても、群馬県民のマグロ愛はどこから来るのか。『ぐんま謎学の旅 民話と伝説の舞台』(ライフケア群栄)の著者で、群馬に関する歴史や文化に詳しいフリーライター小暮淳さん(62)＝前橋市在住＝は説明する。

「海がないことが多少のコンプレックスになり、逆に海を求めるようになるのじゃないかなあ。有名な歌に『うみ』がありますね。実は作詞した林柳波さんは沼田市、作曲した井上武士さんは前橋市。2人とも群馬出身なんです」

群馬と海。もう少し話を聞こう。

■「海」への憧れ、超大盛り品も

小暮さん自身、18歳で自動車の運転免許を取ったとき、友だちと一緒に向かったドライブ先が、茨城県の大洗海岸だった。高速道路が開通していなかったのも、何時間もかけてひたすら国道を走ったそうである。

「青い海がフロントガラス越しに見えたとき、『海だ！ 海だ！』と思わず叫んでしまいました。海鮮丼や焼きハマグリをたらふく食べて帰ったような思い出があります」

地元「群馬テレビ」のバラエティー番組など多方面で活躍している小暮さん。群馬県民が初めて向かう海は茨城の太平洋か、新潟の日本海が多いという。「湘南や伊豆？ なんだか恐れ多くてそこまでは

行けなかった。千葉の房総半島もハードルが高かったなあ」。小暮さんが子どものころ、魚といえば、塩ジャケ、アジの開き、サバ干し……。 「新鮮な刺し身なんて口にすることがなかった」。群馬にも主要道路沿いに、大型の回転ずし店が進出するようになったのは1990年代だという。

海なし県の海への憧れ。昔の人も同じような思いを抱いていたのか。県南部の伊勢崎市。県道2号に「竜宮」という名前の交差点がある。近くに「竜宮橋」が架かっており、河川敷にはこんもりとした茂みがある。別名「竜宮の森」。森の中には「龍神宮」という神社が立っている。深い淵があり、竜宮城につながっているという言い伝えが残る。境内を歩くとウミガメに乗った浦島太郎像があったが、これもまた海への憧れから生まれた伝説なのかもしれない。

話をマグロに戻す。私はカメラマンと一緒に新潟方面に車を走らせ、国道17号沿いにある食のテーマパーク「上州・村の駅」に向かった。店内にはコンニャクやネギなど群馬特産の品が並んでいる。

その一角に3月13日にオープンしたのが「まぐろ丼屋とと丸」だ。名物は、キハダマグロの赤身やピントロをてんこ盛りに積み上げ、一番上にネギトロをのせた「まぐろの赤城山」。高さ15センチ、重さ700グラム。1人で食べきるのは苦しい。「ご飯と刺し身を一口残し、最後に濃厚な魚介だしをかけて頂くと、だし茶漬けになってとてもおいしいです」。店を切り盛りする矢野目敦史さん(44)が教えてくれた。

だが上には上がいる。「デカ盛り ぐんま百名山」。こちらは総重量何と2キロ。あまりの迫力に腰を抜かしそうになった。フードファイターでも食べることは難しいかもしれない。大勢で分け合って食べると楽しいだろう。

*

それにしてもなぜこんなメニューを出すようになったのか。

「もともと群馬や栃木、山梨の内陸県はマグロの消費量が全国でもトップクラス。ですが、さらにもっとおいしいマグロを楽しく気軽に味わっていただきたい。そのような思いで始めました。情報が広まり、県外から食べに来る人もいます」

矢野目さんはそう話す。スライスしたコンニャクをしょうゆで焼き上げ、焼きネギやマグロの刺し身と並べた「グンマー弁当」も人気があるという。

そういえば渋川市は別名「日本のへそ」と呼ばれている。地図で見ると、本州のほぼ中央に位置しているのがよく分かる。関越自動車道を始め、さまざまな道が交差しており、輸送トラックがびゅんびゅん走り去っていく。うまい魚は海がなくても食べられる時代なのである。

(文・小泉信一 写真・加藤諒)

■余話

マグロといえば、鮮やかな赤身やトロを思い浮かべる人が多いだろう。良質なたんぱく質が豊富。脂肪にはEPA(エイコサペンタエン酸)、DHA(ドコサヘキサエン酸)が多く含まれ、健康への効能もさまざまにうたわれている。ところが冷凍技術が発達していなかった江戸時代、劣化が早いため「下等な魚」とされた。注目されるようになったきっかけは、関東各地でしょうゆ造りが盛んになったこと。切り身にしたマグロをしょうゆにつけ、生のまま届ける技術が江戸後期に生まれた。

だが脂質の含量が多い腹部の身「トロ」は、しょうゆにつけても塩分が浸透しない。流通の転機は昭和に入ってから。戦後、冷凍技術が飛躍的に向上したことが背景にある。「高速道路など輸送ネットワークの整備も大きかった」と水産加工業者は言う。「口に入れるとトロツとする」がトロの語源とされている。

さて「ネギトロ」。日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社(東京都)によると、「身をねぎ取る(そぎ取る)」という言葉から派生したという。マグロを丸ごと1本買い取った大きな業者が、切り身を取ったあとの骨の隙間にある身や、皮の裏の身をそぎ落としてから作ったのが始まりとされる。浅草のすし店では、店員らのまかない飯でもあったが、評判を聞いた客が注文するようになったという。

軍艦巻きや細巻きのほか、丼物の材料にも使われるネギトロ。カイワレ大根やオクラ、アサツキを散らして食べたり、納豆と混ぜたりするなど調理のレパートリーはさまざまである。

■見る

榛名山系二ツ岳の火山活動により湧き、約1900年前に発見されたと伝えられる伊香保温泉(群馬県渋川市)。柔らかな湯が身も心も芯から癒やしてくれる。

市観光課によると、「イカホ」の語源はアイヌ語説や「イカオ(いい顔)」が「イカホ」になったなど諸説ある。温泉街の中心にある石段街は、16世紀後半に形成されたという。江戸時代、諸国へ通じる街道が整備され、武士や庶民の旅が盛んになると行楽地として脚光を浴び、滝沢馬琴や十返舎一九ら文人墨客も訪れたという。明治時代になると、徳富蘆花のベストセラー「不如帰(ほととぎす)」の舞台にもなった。

■味わう

トロロや納豆などマグロと相性のいい食材は様々あるが、江戸時代の庶民に親しまれたのが、ネギと一緒にしょうゆで煮込む「ねぎま汁(鍋)」だ。「上州・村の駅」(群馬県渋川市白井)にある「まぐろ丼屋とと丸」では、194円(税込み)で味わうことができる。群馬産ネギは白い部分が太く、柔らかい。冬場が収穫の最盛期の「下仁田ネギ」は、熱を通すと甘くなり、とろりとした食感が楽しめる。

■プレゼント

群馬県のマスコットキャラクター「ぐんまちゃん」のぬいぐるみを5人に。住所・氏名・年齢・「22日」を記し、〒119・0378晴海郵便局留め、朝日新聞be「はじまり」係へ。27日の消印まで有効です。

◆次回は岩手県で「協同」の理念、その源流を探ります。東日本大震災を機に「協同」が再認識されているといいます。

朝日新聞デジタルに掲載の記事・写真の無断転載を禁じます。すべての内容は日本の著作権法並びに国際条約により保護されています。

Copyright © The Asahi Shimbun Company. All rights reserved. No reproduction or republication without written permission.