

# 松島むうの 晴れときどき 方々びり

## 松島的 にっぽん食遺産 イルカすまし 編

かつては、クラゲ頭捕れたら七浦'うらう'とまで言われて、盛んだった捕鯨。その肉の調理法は様々あれど、主に肉の仕入れのよき使われ方が多い(金魚、カツ、肉汁が...etc.)。そんな中、唯一無二ともいえる食べ方を町人伝で知りました。(※ちなみに、クラゲイルカの鱈は体長4mを越えるかどうかのみにあらず、同様に)

「食べたあんなに美味い...」  
「もっと食べたい!!」  
「バター醤油...」  
「脂の味がたまにバターみたい!!」  
「醤油と七味をかけた味もたまに試してみよう!!」

「バター醤油...」  
「おじいちゃん!!」  
「イルカは昔、江戸で獲れたら、蒲原で醤油をかけたって...」  
「蒲原の漁師は伊豆半島まで獲りに行ったって...」  
「イルカすまし...」  
「うちの店では、父親が...」  
「今は私が作ってますよー」

「蒲原は、東海道五十三次の宿場町」  
「静岡県蒲原」  
「イルカすまし」  
「何コレ?」  
「汁も何か?」  
「蒲原へ行ってみたい!!」  
「ココは、蒲原の宿場町」  
「居酒屋」  
「居酒屋や魚屋?」  
「店によって、切り方とか違うから、必然と味も違ってくるんだよー」  
「イルカすまし、デブリーと、おめがら水た、居酒屋へ」

「蒲原は、東海道五十三次の宿場町」  
「静岡県蒲原」  
「イルカすまし」  
「何コレ?」  
「汁も何か?」  
「蒲原へ行ってみたい!!」  
「ココは、蒲原の宿場町」  
「居酒屋」  
「居酒屋や魚屋?」  
「店によって、切り方とか違うから、必然と味も違ってくるんだよー」  
「イルカすまし、デブリーと、おめがら水た、居酒屋へ」

「以前、捕鯨の地だった長崎は五島列島で、50%」  
「子じも、頃、イルカの解体場で背骨を剥いて、食べました」  
「あつたらー」  
「静岡県蒲原」  
「イルカすまし」  
「何コレ?」  
「汁も何か?」  
「蒲原へ行ってみたい!!」  
「ココは、蒲原の宿場町」  
「居酒屋」  
「居酒屋や魚屋?」  
「店によって、切り方とか違うから、必然と味も違ってくるんだよー」  
「イルカすまし、デブリーと、おめがら水た、居酒屋へ」

松島むう (まつとりむう)  
イラストエッセイスト、滋賀県出身。今までに訪れた国内の島は133島、ユースホステルやゲストハウスに100軒以上宿泊。著書に「日本てくてくゲストハウスめぐり」(ダイヤモンド社)、「島旅ひとり旅」(小学館)、「トカラ列島 秘境さんぽ」(西日本出版社)、「むう風土記〜こぼれで紐解く日本の民俗・暮らし再発見録〜」(A&P)、「最新刊は「船汁の本 はじめました」(西日本出版社)、Podcast配信〜「松島むう」で検索を。lit.link/muumatutor

日本ユースホステル協会は日本国内にユースホステルを設置・運営すると共に、国際ユースホステル連盟 (Hostelling International) や各国のユースホステル協会と協調し、知見を広める「旅」を促進する活動を行っています。

こどもはおとなに。  
おとなはこどもに、  
なれる場所。



# Hostelling Magazine vol.38



Cover Interview  
ガンバレレーヤ  
挑戦できることがあるって、  
幸せなこと！

P.02



Youth Hostel Pick up  
屈斜路原野  
ユースゲストハウス  
ひがし北海道の大自然に身を預け  
心洗われる「癒しの宿」

P.08



Hostelling Magazine  
× 地球の歩き方  
紅葉に彩られる  
カナダ東部のフレンチタウン

P.12



鉄道写真家 櫻井 寛  
「列車で行こう！」

P.16



松島むうの  
晴れときどき旅びより

P.18



YH-GUIDE  
ユースホステルガイド  
福島県 / 栃木県 / 群馬県  
千葉県 / 東京都 / 神奈川県  
山梨県 / 新潟県 / 富山県  
石川県 / 長野県

P.20



Hostelling Magazine vol.38  
まとめてダウンロード

※本誌の情報は2024年9月20日現在のものです。変更になる場合がありますので、お出かけの前に現地にお確かめください。

発行所 一般財団法人日本ユースホステル協会 編集・発行人 寺島 真

TEL (03)5738-0546 〒151-0052 東京都渋谷区代々木神園町3-1国立オリンピック記念青少年総合センター内

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。