

熊野の
ホリから

怪野の熊

「磯ナデ」

其の(五)



和歌山大学
システム工学部
環境システム学科
中島敦教授



江戸時代の絵師、竹原春景が『絵本百物語』(著者、桃山人)で描いた磯ナデ。(パブリックドメイン)

辺で死んだ人がいると、磯ナデになでられたんだらう」などという。熊野における磯ナデの話は、特に多い訳ではないが、磯

ナデがサメの化け物だということでは、例えば、太伎島に出たといわれる「磯ムカデ」も、この類であろう。太伎島の場所とは分らないが、串本の大島か、その付近とみられる。



熊野ではサメの干物「イラギ」が加工されている。多くは伊勢に持って行かれ「サメのタレ」の名前で愛されている。クセのない味は、そのまま焼いて食べても良いが、様々な料理に応用できる。

ところが、磯ナデ自体は全国的にも有名な妖怪だ。江戸時代の奇談集『絵本百物語』に記載されたことが理由だとみられるが、北風が強く吹く時に出没し、海面を撫(な)でるかのように船に近づき、人を襲うまでは決して姿を見せない。そして、尾びれにあるおろし金のような針で人を引っ掛けては海中に落とし食べてしまうという。磯ナデと同類の妖怪として、出雲(島根)の海には「影鰐(かげわに)」と呼ばれる怪魚がいるという。影鰐は、海面に映った船乗りの影を狙って近づき、その影を飲み込む。影を飲み込まれた船乗りは必ず死んでしまうという。影を飲まれてしまった船夫が、逆に影鰐を銃で撃ち殺したが、陸に上がって浜を歩いていく時、影鰐の骨が足の裏に刺さって死んでしまったという話も残っ

ている。山陰では、サメのことを方言でワニと呼ぶこともある。

磯ナデはサメの化け物だということだが、肉に独特のアンモニア臭があるせいだ、日本人はサメの肉を好んでは食べない。大半は練り物の原料となっている。ところが、熊野でも山陰でも食べる。熊野では、干物にして「イラギ」として食べられる。塩干しと味噌(みりん)干しがある。多くは、伊勢に運ばれ「サメのたれ」の名前で愛されている。サメの肉にはアンモニア臭があるが、那智勝浦町の加工場では那智山から流れてくる豊富な地下水をふんだんに使い、身を徹底的に洗うことでアンモニア臭がほとんどない干物へと加工している。その淡泊でクセのない味は、そのまま焼いて食べても良いが、さまざまな料理に応用できる。

中島敦司(なかしま・あつし)教授プロフィール
昭和38年、岐阜県生まれ。三重大学大学院生物資源研究科博士後期課程を修了。平成8年から和歌山大学システム工学部講師。12年から助教授。19年から教授。51歳。専門は森林生態、自然再生、砂漠緑化、海岸林再生、地域資源、地球温暖化、自然エネルギー、民俗(妖怪、伝承)。NPO活動にも力を入れる。熊野方面には年間30〜50日は訪問し、研究する。

