



# スタミナ倍増 土用の丑の目



ウナギは古くはムナギと  
呼ばれ、『万葉集』には牟  
奈岐とあり、ウナギはムナ  
ギの転じたものである。こ  
れは胸が黄色を帯びてい  
ることからとか、形が家の棟  
木に似ているからといわれ  
るが、本来の意味は不明。

## (1) 養鰻場

今年、七月二十七日が土  
用の丑の日となる。そこで数  
年前までは県の主要産業の一  
つであった鰻の養殖場を訪ね  
てみることにした。取材をさ  
せていただいたのは、前浜地  
区の北村光明さん(写真左)  
方で、朝七時の餌を与えるこ  
ろを見  
せていた  
だいた。



五月と  
はいえ早  
朝でもあ  
り屋外の  
空気は多  
少ヒンヤリとしていた。しか  
し、ハウスの中に入るとじわ  
りと汗ばんでくるような湿度

と湿度である。まずは餌作り  
から見学する。鰻用の粉末状  
の飼料に水を加えながら攪拌  
を使いこねていく。ゴムのヘ  
ラと包丁を器用に使い二、三  
分でパンの生地のような物に  
仕上げていく。飼料の成分は、  
魚粉七十四割、デンプン二十  
三割、食塩・りん酸カルシウ  
ム三割で、焼けばそのままパ  
ンか天ぷらになりそ  
うである。

ハウスの中には、  
十二割四角で深さ約  
六十センチ水槽が八つあ  
り、三十と四十センチ  
成長した鰻が、餌を  
待ち構えている。そ  
して餌が投げ込まれるやい  
なや水槽中の鰻が一方所に  
集まって餌の奪い合いが始



まるのである。メロ  
ン大の量の餌を数千  
匹の鰻が五分たらず  
の間に食べ尽くして  
しまうさまは、壮絶  
の一言に尽きる。  
養鰻業の最盛期に  
は、県内に三百七十  
軒ちかくの養鰻業者  
があったそうだが現  
在では約五十軒にま  
で減り、南国市でも現在で  
は十四と十五軒になったと  
いうことである。というの  
も鰻の価格に対して、鰻の  
種魚であるあるシラスの値  
段の高騰と外国産の鰻の輸入  
により、経営の維持が難しく  
なってきたからだという。  
養殖をしていくうえでの苦  
労は水温と餌の量の管理が一

## 土用の丑の日になぜウナギが食されるの？

- (説1) 平賀源内が、よく出入りしていたウナギ屋に頼まれて「本日土用丑の日」の看板を書いて店頭に出したのが始まり。
- (説2) 江戸の酒客(しん)本作者の大田南畝(蜀山人)が、同じようにウナギ屋に頼まれ、「土用ウナギは夏やせに効果あり」の広告文を考えた。
- (説3) ウナギ屋春木屋善兵衛が、大量のかば焼きの注文を受けて、土用の子・丑・寅の3日間焼いたもののうち、丑の日のかば焼きだけが悪くならず、味もよかったことから「丑の日元祖春木屋」と名づけた。



## (2) 製造工場

有限会社高知養鰻の製造工  
場である「VIENTO」の  
P. (以下、ビエント・O・

詰めになされていく。完全な流  
れ作業を十人あまりで行って  
いる。



Pと記述)」、高知空港の南  
東にあるこの閑き慣れぬ名の  
工場で鰻の蒲焼きが製造され  
ていることを知っている人は  
あまりいないだろう。私にし  
ても、はずかしながら何か奇

うだ。社長の原さんは、平成  
四年にここ南国市久根で開業  
以来消費者に喜ばれる蒲焼き  
の研究  
に打ち  
込んで  
いる。  
鰻の蒲  
焼きと  
いつて  
も究極  
の味を  
追い求  
める者  
にとっ  
て、安  
易な妥  
協は許  
されな  
い。「開  
き三年、  
串打ち  
ち八年、  
焼き一  
生」とい  
う言葉  
が、出来  
上がった  
製品の包  
装に印刷  
されていた。

あるという。ここで使用して  
いる室戸産の土佐備長炭は、  
脱臭効果や水質浄化作用もあ  
って、最近、注目  
をされてい  
る炭な  
のである。  
さて、お  
いしい  
蒲焼きに  
仕上げる  
には、タ  
レが重要  
な要素と  
なる。「  
ビエント  
・O・P」  
で使用し  
ているも  
のは、大  
手醤油メ  
ーカーに  
特別注文  
した物で  
、防腐剤  
増粘剤、  
色素剤な  
どは入っ  
ていない  
というこ  
とである。

串打ちは、もちろん手作業  
である。焼き上がったものは、  
手際よくパックに詰められ、  
殺菌され、真空を装されてベ  
ルトコンベアに乗って運ばれ  
ていき、人間の目と金属探知  
器のチェックを受け、機械に  
よって重さ別に分けられて箱

ウナギの成分は消化吸収の  
よいタンパク質と脂質が多く  
皮膚粘膜の機能に働くビタミン  
Aも豊富に含まれている。



妙な社名のオフィスができて  
いる、というくらい認識し  
かなかったのである。今回、  
広報誌の鰻特集の取材で、鰻  
の蒲焼きの製造にいたる全行  
程、すなわち開きから串打ち、  
焼き、包装に  
いたるまでを  
見学させてい  
たかった。

「ビエント・  
O・P」とは  
スペイン語で  
太平洋の風と  
いう意味だそ  
うだ。社長の原さんは、平成  
四年にここ南国市久根で開業  
以来消費者に喜ばれる蒲焼き  
の研究  
に打ち  
込んで  
いる。  
鰻の蒲  
焼きと  
いつて  
も究極  
の味を  
追い求  
める者  
にとっ  
て、安  
易な妥  
協は許  
されな  
い。「開  
き三年、  
串打ち  
ち八年、  
焼き一  
生」とい  
う言葉  
が、出来  
上がった  
製品の包  
装に印刷  
されていた。

このタンが土佐備長炭で焼き  
あげることによって鰻の中に  
しみ込んでいき、独特の味が  
生まれるわけである。「開き  
三年」というように、鰻をす  
ばやく開くには相当の技術を  
用いるが、一匹開くのにわか  
る時間が、名人クラスのA級  
者で約十一秒。まるで精密機  
械をみているような見事さで  
ある。開き人は、その開くの  
に用いる時間によって、A級  
からE級までランク分けされ  
ていた。



「ビエント・O・P」の製  
品は、主に県外の生協で販売  
されていて、南国市内で取り  
扱っている店はないとのこと  
で残念に思った。原社長はな  
んどか南国市民にも味わっ  
てもらいたいとの意向を持っ  
ており、近い将来、このおい  
しい鰻の蒲焼きが賞味できる日  
が来ることを願いながら、製  
造工場を後にした。

□内は「海の幸・山の幸  
大百科(第一巻)魚介・海藻」  
(株)ぎょうせい発行より  
引用