

## 我が郷土「佐渡ヶ島」の話

JJ1SXA/池

♪佐渡は居良いか、住み良いか♪は、おなじみ「佐渡おけさ」の有名な1節ですが、私には、余り住み良くなかったのか？以前に同じような原稿を書きましたが再度…

佐渡ヶ島が今の形になったのは何時ごろか、加茂湖の歴史はどうなっているのか、余り知らないままに、佐渡ヶ島は遠い故郷だったが、改めて調べてみました…

「佐渡ヶ島」の生い立ちは、およそ100万年前に大佐渡、小佐渡の2つの島ができたことから始まり、島から流れ出した土砂が島の間にとまり、沿岸を流れる海流と波が砂州を作って2つの島がつながったようです、その後、2万年前から1万年前までの氷河期には、海面が下がり、最も下がった時は今より100m以上も低下し、佐渡島は一つの島として大きくなり、現在の姿とは全く違っていたようです。

そして氷河期が終わると海面が上がり、再び真野湾と両津湾が現れ、真野湾側は埋め立てが進行し、およそ2000年前に現在の山と山の間に関仲平野が広がる現在の姿になったのです。

加茂湖は、両津湾にできた砂州（砂嘴が延びて潮流の出入口だけを残すか、湾の口をふさぎ対岸へ達した細長い砂礫の堆積地形）によって作られた海跡湖で、かつて淡水湖でしたが、明治37年（1904年）に洪水対策として海に通じる水路が広げられ、汽水化しました、このことによりカキの養殖が可能になるなど、加茂湖の漁業や生物相に大きな変化をもたらしました。

このように、加茂湖は以前は「潟（砂州によって外海から隔離された海岸の湖）」だったのです、周囲に、名残りを示す地名があります、「潟上」、「潟端」、「吾潟」等です。

子供の頃、加茂湖の事を「潟」という老人が多かったが、潟も湖も、全く区別がつかず、単純に「潟」は「加茂湖」の別名だと思い込んでいた。

佐渡の伝統工芸である無名異焼の事だが、「無名異」とは赤土の1種であることも、在島時代には知らなかった、あるいは説明を受けたが、いい加減に聞いていたのかも知れない。

無名異焼は、鉾脈付近から算出する赤土の「無名異」が19世紀前半に発見され、陶土に混ぜて焼かれるようになったのが始まりで、無名異は地下水に流され、鉾道に溜まっており、日本では佐渡金山の周辺のみで採集される希少な鉾土。

この赤土は酸化鉄を多く含むことから、高温で焼くと鮮やかな赤が印象的な焼きものに仕上がります、佐渡独自の文化として脈々と受け継がれてきたようです。

無名異は中国でも採集され、もともとの用途は胃腸薬や止血のための薬、佐渡でも当時は焼きものに使われるのではなく、漢方薬として幕府へ献上されていたそうです。

欠かせないのは、佐渡の食の自慢だ、まずは「米」、佐渡特有の温暖な気候と清らかな

水、ミネラルを含んだ潮風など大自然の恵まれた環境の下で栽培されるお米は、新潟県で魚沼と並ぶトップブランドとして知られています、次は肉、佐渡は子牛の産地としても有名で、多くの佐渡牛は競りによって有名ブランド産地で成牛へと育ちます、佐渡で育った成牛が佐渡牛となります。

その次は、魚だ、とろりとした口当たりと甘さが際立ち、刺身や鮭ダネとして人気の「南蛮エビ」、スルメイカ、スミイカ、ヤリイカなど年間を通して獲ることができ、刺身はもちろん、うまみをギュッと濃縮した一夜干しもおすすめの「イカ」、日本海の冬を代表する味覚、佐渡沖の「紅ズワイガニ」。

佐渡の両津湾の定置網で最も早く水揚げされ、10 キログラム以上の大ブリの中から漁師の目利きで厳選されたブリが船の上で血抜きされ、海洋深層水の氷で急速冷却し出荷される「佐渡一番寒ブリ」。

冬が旬のマガキは真野湾や加茂湖で育てられ、やや小ぶりながら味の良さには定評がある、まだまだ多くの美味しい食べ物があるが、代表的なものに絞った、美味しい食べ物は北海道だけでは無い。

おっと、酒蔵の事を忘れてはいけない、現在 5 つの蔵が稼働しており、うまい地酒を造っている、新潟県の酒と言えば、「…寒梅」という有名酒もあるが、私の好みは、佐渡の「北雪」だ、今は無いが以前は、特級酒、1 級酒、2 級酒などのランクがあったが、北雪の 2 級酒が一番口当たりが良かった、貧乏人には下級のものがあっていただろうと想像されるだろうが、飲んべい仲間のほとんどが同じだった。

矢張り佐渡は住み良い所か？