

サガンボ、モロ

栃木県では、サガンボやモロといわれる魚を煮付けにして食べる風習があります。サガンボはアブラツノザメ、モロはネズミザメのことです。茨城県北部や福島県、宮城県沖で獲れたものを購入しました。

〈どうしてサメを食べているの?〉

サメは、体の中に尿素を蓄えており、命が尽きると尿素が分解しアンモニアができます。そのため腐りにくなります。

そこで、海の新鮮な魚に恵まれなかった内陸地方では、腐りにくいサガンボやモロが数少ない海の魚として伝わり、食材に利用されてきました。

〜とちぎ人の想い〜

サメを水揚げする港周辺では、サメ肉の人气がなく、あまり食べないと友人が言っていました。そのような食材も大切にいただくことは、「もったいない精神」と言えるかもしれません。

モロフライは、とちぎの子どもたちも給食で食べているまる☆☆



〈「サガンボ」名前の由来〉

アブラツノザメ（サガンボ）の、頭部を切り取った胴部の形は、ツララに似ています。ツララのことを栃木県ではサガンボといいます。サガンボはそのことからついた呼び名といわれています。

〈おすすめの食べ方〉

【サガンボ】

切り身を砂糖醤油で煮込んで食べます。一晩おいてできた煮こごりもおいしいといわれています。

【モロ】

フライや煮付けにするとおいしいようです。モウカザメ（宮城県の方言）などの名で、切り身を売っていることもあります。



サガンボの煮付け
（「実生」（宇都宮市）提供）