



## 男里川のあさがりが 「おいしい」理由

大阪公立大学  
木下 愛菜



### ■思い出がセットになるからおいしい

大阪府泉南市にある男里川は大阪湾に流れ込んでいる。そしてその河口付近ではたくさんのあさがりを獲ることができるため、関西有数の潮干狩りスポットとなっている。

男里川のアサガリは潮干狩りによって収穫されることが多い。今回、簡単な潮干狩りを体験する中で、10人程で探してもアサガリが2個しか見つからず、誰かが見つけたときは歓声が上がったこと、探している途中でホテルの会の方が「砂地の所を結構深く掘らないと見つからないよ。」とアドバイスをしてくれたことが印象に残った。これによって、自身がアサガリを食べる時に、アサガリを見つける難しさや、誰かがアドバイスしてくれたアサガリの知識などの記憶が蘇ってくるのが予想された。そのような思い出がアサガリの味にプラスされることによって、より「おいしく」感じると考えられる。潮干狩りは自然の中で行う人気のレクリエーションであり、家族など数人で参加することが多いため、収穫の際の出来事や、他の参加者との交流などの思い出が「おいしい」に関係することは多くあると思われる

### ■収穫から調理まで味わえるからおいしい

近年、魚はほとんどが切り身の形態、肉類は調理しやすく加工された形態で売られていることが多く、食材の原型や加工過程、自然の中で生きている状態を知らない・見たことがない大人・子供が増加している。そのような現状の中で、食材の収穫から調理までの一連の流れを体験できることは貴重なことであり、実際に農業分野において子どもたちへ体験学習を行ったことにより、食材をより美味しく感じてもらえるようになったという事例が存在している。(英・矢部,2014)

男里川のあさりにおいても、自ら潮干狩りに行き、獲った個体を持ち帰り、自分の手で調理して食べることができる。そのため、あさりの「おいしい」に「実体験」が関わっている可能性は十分にあり、自分の口にあさが届くまでの一連の過程を実体験することで、その人なりの愛着があさに湧くことがよりおいしく感じられる理由の一つと考えられる。

### ■ 生息地や歴史(ホタルとの関係)を知っているからおいしい

あさりの生息地である男里川の水質の綺麗さ、男里川を含めた風景の美しさを実際に見たことで、このような環境で育ったあさりならば美味しいだろうという思いが働き、食べる時によりおいしく感じると考えられる。また、男里川のアサリが有名になった背景には、流域でのホタル復活を目指した活動が大きく関係していた。当事者であるホタルの会の方からお話を聞く中で、ホタル復活までの苦難や様々な活動内容の詳細を知り、ホタルとあさは海と陸の別々の場所で生息しているが、河川を介した相乗効果があるということを理解できた。そこで、海と陸のつながりを感じ取ることができた。このように男里川のアサリが持つ歴史を知り、生態系のつながりを感じた後にあさを食べると、人の思いや自然の偉大さが相まって、よりおいしく感じると考えられる。

以上のように、男里川のアサリが「おいしい」のは、元々あさが持っている美味しい味に、「思い出」・「収穫から調理までの実体験」・「生息地や歴史についての知識」がプラスされるからだと考えられる。



写真1 左:ホタルの会の方のアサリ獲り  
右:見つかったあさり



写真2 男里川と周辺の風景

参考文献

- 1) 英格, 矢部光保, 「農業体験学習が環境意識と食習慣に及ぼす影響の比較分析」,  
日本環境教育学会2014 『環境教育』 p41-42, 2014年9月