

正解はいかなごの魚のオブジェです。

ビル風を抑える為の装置で、漁港の町垂水をイメージして、魚の形になったそうです。

いかなごは、スズキ目イカナゴ科の魚で、稚魚をしんこ、成長したものをふるせといいます。

いかなごGO!GO!

たべてもいかな いかな Go(GoGo)おどってもいかな いかな Go(GoGo)
いかないかな いかな Go くぎにダンスで Go Go Go

1. たるみいぶつ かずあれ どく いらにあげるは いかなごよる
2. あむしんせい あまから くきにつまづく いかなごもあ
3. じんせい はれたり くもつたり くまくいかな いかなごもあ

はるのおかには はながさ きはた うみじゃイカナゴ スーイスイ
まったりとがー いたなご かきしくこえを おどりましよう
しげのあとには たいりょう やきにダンスで おどりましよう

あさひるばんの しよたくに あかるくパツと はながさく
てにてをどつて わになつて みらいへむかつて おどりましよう
よろこびしっかり かみしめて ごきんじよさんにも おすそわけ

D.S.

「いかなる魚の子なりや」何の魚の子か判らなかったことから、いかなごと呼ばれるようになったそうです。今のシーズンには、このオブジェから「いかなごGO!GO!」の曲が流れます。この曲に合わせたダンスも作られています。



さて、今年は、2月26日がいかなご漁の解禁日でした。

神戸市垂水区には、塩屋、垂水、舞子漁港があり、それぞれ須磨沖から舞子沖で漁が行われます。

そして、いかなごが店頭に届くと、どの店も、長蛇の列で買い求める人が並んでいます。

私は、主人に1時間半並んで買い求めてもらいました。

1kg2160円でした。翌日は3240円もしたり、値段は日によってかわります。この貴重なイカナゴを使って、砂糖・醤油・みりん・酒・しょうがで1時間近く炊くと美味しいいかなごのくぎ煮ができあがります。この時期の垂水の町は、いかなごを炊く香ばしい匂いであふれてきます。ぜひ一度この美味しいいかなごのくぎ煮を味わってみてください。

白いほかほか御飯とよくあいますよ。



3月10日に神戸垂水の駅前広場でいかなご祭りが開かれました。

いかなごのくぎ煮、いかなごパン、いかなご饅頭や新鮮な野菜、花、お米、おもちなどをテントの下で売り出していました。舞台上では、和太鼓演奏、高校・大学のブラスバンドが演奏をしたり、ゆるキャラが登場したりしました。ビンゴ大会の後、いかなごのたきかたの実演をしていました。春の温かい一日、にぎわっていました。

