

鮭の食文化

日本に寿司革命が起こった。以前は庶民の高嶺の花であった高級料理店・寿司屋。記念日、給料日、接待でもなければとても暖簾を潜ることはなかった。しかし近年の回転すしは手頃な値段ですぐに食べられ種類も豊富。以前の寿司屋では子供の姿は皆無であった。しかし年配者からやっと歩けるようになった子供まで、寿司は日常メジャーな食べ物になっている。日本人の食文化を見事に捉えたといつてよい。小学生がトロ、ウニ、イクラ…。

私はサーモンが大好き。特にトロサーモンそれにオニオンサーモン、焼きはらす、あぶりサーモン等。回転すしの定番になっている。

新潟県村上市の町屋で、軒下に鮭を吊るしている光景には驚いた。これまで吊し柿、吊し大根、玉ねぎ等は見たことはあったが、大きな鮭一匹を吊るしているのは初めてだ。村上は鮭の町でもある。古くから百種類を超える多種多彩の鮭料理がある。普通は捨ててしまう内臓を使って作るナワタ汁。心臓を串に刺して塩焼きに。中骨は煮物に。イクラの醤油漬。鮭の焼漬等々。一尾の鮭を捨てる場所がないほど生活の知恵は働く。そして夏祭りの鮭の酒びたし。5歳男児のお祝いの鮭料理。大晦日の塩引鮭。正月の鮭の飯寿司。全て鮭が主料理に使われている。

写真の吊し鮭は一年がかりで乾燥発酵させて造る鮭の酒びたし。冬の寒さで乾燥させ春風で旨味が醸成される。梅雨を越し初夏によく完熟となる。貴重な珍味である。撮影 2013年春

