

越後・村上

# 鮭を生かす、 鮭と生きる

米どころであり、日本海の海の幸にも恵まれた城下町・村上。豊かな食の町は、多種多様な鮭料理でも知られる。圧巻が「塩引き鮭」と呼ばれる熟成の鮭である。何百年と続く、その独自の食文化を取材した。



三面川で行われている「居線網漁」。産卵のために遡上してきた鮭を網で捕らえて、人工孵化させるための漁法である。

1000匹もの「酒びたし」の鮭が並ぶ「菘川」。手前に積んであるのは、「いずし」(飯寿司)用の桶。結露せず、空気を通す、杉の赤身の柁目を使っている。「仕事に使う道具は自分の身をいどうのと同じように愛情をもって扱う」と吉川哲鮭さんは言う。



## 「塩引き鮭」の

# 引くとは 添えること

村上では、鮭漁が始まると、「塩引き鮭」のシーズンとなる。日本海から3キロほど内陸に位置しており、11月に入ると冷たい北風が吹いてきて、村上では発酵に適した環境となる。昔から鮭は「捨てる場所がない」と言われる。まるごと鮭を頂くための方法が塩引きなのである。

## 発酵とは分子の置換である

村上にある鮭の加工専門店「味匠 菘川」は、寛永年間(1624〜42)創業の老舗である。店奥の土間に一歩足を踏み入れると、すぐに圧倒的な光景が目に見え込んでくる。天井から、1年かけて作り上げた1000匹もの鮭が吊されているからだ。これは塩引き鮭をさらにカンカンになるまで乾燥させた「酒びたし」と呼ばれるものである。

北風が吹き始めて、気温が10℃以下になったら、菘川では家中の窓を全部開けて風を入れ、仕込みを始める。ここでは、日本海から三面川の汽水域へと入ってきた雄の鮭のうち、発酵に適した「薄ブナ色」になった、生の目方で4〜7キログラムある大型の白鮭だけを使用している。腹を開けて鮭の内臓を取り出し、丹精込めて、繰り返し、繰り返し塩を引く。塩の量は鮭に

よって違い、一定ではないという。

およそ4〜5日、大きいものでは1週間塩漬してから、真水で塩を洗い落とし、北西の冷たい風にあてながら3週間ほどじっくり陰干しで吊るす。

乾燥の度合いで、鮭の楽しみ方も変わる。年明けの5月上旬までが塩引き鮭で、その後はより乾燥させた「生ハム」となり、最後は酒びたしとなる。いずれも発酵の過程は違うため、塩引き用、生ハム用、酒びたし用としてそれぞれ材料を選んで作っている。

## 保存のための塩蔵ではない

「鮭本来のおいしさを引き立たせるために、塩を引くのです」と菘川の主人の吉川哲鮭さんは言う。「引く」には、「除く」と「添える」という2つの意味があり、すが、一の膳や二の膳など、本膳のお料理を「引き立たせる」ものが塩引きなのです。女性が眉を引き、紅を引くのも、本来の美しさを引き立たせるという意味があるのと同じこと。言葉の中に、本質があるのです。決して、保存のため

めの塩蔵ではありません」

鮭の持つ酵素の働きによる発酵と熟成が、塩引き鮭のおいしさを作り出す。

「鮭のタンパク質は、必須アミノ酸9種類、うま味成分15種類に変わります。白鮭は本来、身が白い魚ですが、加工により赤い身色になります。アスタキサンチンという色素があるためで、その抗酸化力はカテキンの200倍、ビタミンEの100倍あり、優れた抗酸化食品でもあります。こうした分子の置換が、発酵なのです。しかし、アミノ酸の組成現代の科学で分析できますが、タンパク質からアミノ酸に姿を変えるプロセスや手順については、まだ解明されていません。かつて大和言葉では、発酵を「かむす」と言っていました。神が成す仕事ととらえていたのです」

神が成すと形容するほどに、ありがたく、かつ神秘的な変化でもあるということだろう。

塩には、発酵調整作用がある。



産卵期の雄鮭は、雌を巡る戦いと、川を遡る体力の消耗で、険しい顔となる。多くは人工孵化により生まれた鮭で、その孵化率は95%に及ぶ。