

食文化研究家・清 綯の

味わいふれあい 出会い旅

正月を彩る恵みの魚 「鮭の焼漬け」

食文化研究家のわたくし清綯が、日本各地の郷土食を巡る旅。新年最初に訪れたのは、鮭の伝統料理が有名な新潟県村上市。鮭の頭から尻尾までを、余すことなく食べる食文化を学びたい。文・清綯 写真・川端正吉 イラスト・竜田麻衣

第8回
新潟県村上市



鮭の生態と文化を学ぶ
日本初の鮭博物館



イヨボヤ会館



三面川の分流「種川」に遡上してきた鮭、卵の人工孵化の様子を間近で見られる。とくに、ウグイなどの魚と並んで泳ぐ立派な鮭の姿に感動。近くの三面川では、2艘の船で網を操り、もう1艘がその網に鮭を追い込む「庶民網漁」や、大きな針を鮭に引っ掛けて獲る「テンカウ漁」が行われており、時間によっては見学も可能。



イヨボヤ会館



徒歩 15 分

越後村上うおや



徒歩 5 分

寒風が育む味
塩引き鮭の
伝統を守る
魚屋



越後村上うおや



塩引き鮭を作る加工場「鮭こば」では、右頁の写真のように数多くの鮭が吊るされていた。干し場では乾燥機が使わず、天然の寒風が吹き抜ける構造に。塩引き鮭やハラコ、カズノコを鮭で仕込み、2週間かけて手作りする鮎寿司も好評。鮎寿司は村上のお正月に欠かせない料理で、ウェブサイトからも取り寄せ可能。

本格的に寒くなる時季、新潟県北部の村上市を流れる三面川には、産卵を控えた多くの鮭が遡上してきます。そんな村上の自慢は、100種類以上もあるという鮭の伝統料理。工夫を凝らし、頭から尻尾まで食べつくす「まじ」、さつそく訪ねて。最初に向ったのは、村上が誇る鮭の歴史と文化を学べる日本初の鮭の博物館「イヨボヤ会館」。

「イヨボヤ」とは村上の方言で鮭のこと。江戸時代に青森武平治という村上藩士が、生まれた川に帰る鮭の習性に着目し、画期的な鮭の自然孵化に成功しました。それにより、三面川に帰る鮭が増え、明治17年には74万尾という漁獲数を記録。彼がこの地の鮭文化の礎を築いたと言えますね。鮭長の奥村芳人さん。豊かな鮭は、人々の貴重な食べ物となるだけでなく、村上藩の財政をも支えていたそう。

続いて、地元で親しまれる魚屋「越後村上うおや」へ。こちらでは、村上を代表する鮭料理「塩引き鮭作り」を見学しました。エラや内臓を取り除いた後、ウロコの間を塩を力強くこすり入れて、約1週間塩漬けに塩抜きをしてから、寒風に7日間ほどさらして乾燥させます。

「塩引き鮭は、干し合いの間うまみが増します。独特の気候風土が育んだ、塩鮭とはひと味違う食品です。大晦日の年取り魚としても有名で、お正月には貴重なお供えします。びれ」を年神様にお供えします。その後、家の主人のお膳にのせるのがしきたりなんです」と店主の上村隆史さん。立派な塩引き鮭が、今年も家族に幸せを運ぶのです。



清 綯 (きよしあや)
大阪府出身。日本各地の農山漁村を訪ね、伝統的な食文化や暮らしについて、調査研究を行う。日本の食文化を次世代へ継承するために、執筆、講演など、さまざまな形で活動中。

