

THE GOLD

[海外特集]

タヒチの青い海に
抱かれて

[国内特集]

冬の飛騨路 山あいの湯宿へ

[趣味のある休日]

一杯のコーヒーがもたらす幸せ



うれしいを、しっかり。

知的好奇心をくすぐる鰯

秋から冬にかけては、飛行機に乗っても眠る暇がありません。空気が澄んで、下界の景色がクリアーに見えるからです。出来るだけ窓際の席をキープして、小さい窓に額を押し当てます。これぞ至福の瞬間。

先日、大阪の伊丹空港から函館に飛んだ時もずっと快晴で、美しい日本列島を存分に堪能することが出来ました。圧巻は、日本海に突き出した能登半島。僕の父祖の地です。何故か目頭が熱くなるのを覚えながら、思い浮かべていたのは『鰯』のこと。北海道から九州に向かって南下して行く魚群が、能登半島に遮られて富山湾に吸い込まれていく様子が、目に見えるようでした。

こと『鰯』の話になると、我を忘れてしまいます。方々で食べた美味しい記憶が、瞬間的に駆け巡るのももちろんですが、それだけではありません。この高貴な魚の立ち位置が、他とは大きく異なるからです。何故か気になる存在。知的好奇心を刺激する魚、という表現がぴったりにかと思えます。

まずは「出世魚」だということ。『ボラ』や『スズキ』など他にもなくはないですが、『ブリ』ほど各地で様々な呼び名をもつ魚はないでしょう。モジャコ、ツバス、

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎



コゾクラ、ワカシ、ヤズ、ハマチ、フクラギ、イナダ、ガンド、メジロ、ワラサ……頻繁に耳にするものだけを連ねても、すぐに二桁になってしまいます。我が国の「食文化」は、本当に深い！

最高級品とされる富山湾の『鰯』に、「根付き」のもの、「回避もの」の2種類ある、という興味深い話も聞きました。秋に捕れるのは、あまり泳ぎ回っていない前者で、味はそこそこ。そして『鰯起こし』と呼ばれる雷鳴と共に大時化おおしけの日本海を南下して来る、たつぷり脂がのってかつ身の引き締まったものこそ、本来の『寒鰯』なのだそう。漁法は、昔ながらの「定置網」。もちろん浜値も跳ね上がります。

とは言え、冬場に水揚げされるもの全般を『寒鰯』と呼ぶ慣習もあり、あとは値段で判断するしかありません。しかしながら、更なる混乱の種もあります。スーパーなどの魚売り場で既にお気付きかもしれませんが、養殖の技術革新のおかげで、「養殖ブリ」が「天然ブリ」と同じ価格か、時には高くなっているという事実。何故か？「養殖もの」より安い「天然もの」は、実は「巻網」という漁法で捕ったからなのだそうです。長時間かけて、それこそ一網打尽にするので、手作業である「定置網」に比べて、傷もつき鮮度も落ちるからでしょう。

さらに先日の函館では、一本釣りの『鰯』を『神経締

やっぱり
食いしん坊な
歳時記



め』したものを頂きました。青森県の大間と並んで有名な、対岸の『戸井のマグロ』。その戸井の漁師さんたちが、『鰯』でなく『鰯』を一本釣りしているのです。針金を使った神経締めを施すと、ゆっくり熟成し、4〜5日後に美味しくなるとのこと。なるほどその通りでした。

そんな『鰯』ですが、子供の頃、好んで食べた記憶はほとんどありません。当時の大阪には、今ほど新鮮な魚が入っていなかったでしょう。唯一、年末になると富山の伯母が忘れず父に送ってくれた『蕪寿司』。あの糍漬の蕪の切り込みに挟まれた、薄切りの『鰯』の旨さだけは、ちよつと別格でしたが。

知識の積み重ねで、その地位が上がってきた『鰯』。最初から文句なく好きだった『鯖』とは、そこが違います。この魚を、大好きだと発言しても良いのだろうか？でも、美味しい記憶はほとんど積み重ねられ……。

今回ほど書きたいことがたくさんあって、紙幅に収めるのに苦労したことはありません。

辰巳琢郎 たつみたくろう

俳優。1958年生まれ。京都大学在学中に「劇団そとばこまち」を主宰し、80年代前半の学生演劇ブームの立役者となる。卒業と同時にNHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」でデビュー。以来、知性・品格・遊び心と三拍子揃った俳優として活躍中。テレビ、映画、舞台、CMのほか、クラシックコンサート、司会や演出、執筆活動などに多忙な毎日。食通、ワイン通としても知られ「日本ワインを愛する会」副会長、日本ソムリエ協会名誉ソムリエなどに就任。観光庁アドバイザーも務める。食いだおれの街、大阪出身。