

# JCB THE PREMIUM

12

December,  
2016

[海外特集]

## “上質”を旅するグアム

[国内特集]

箱根・有馬・城崎  
週末は名湯でひと休み

[趣味のある休日]

あらためて、趣味の家電が  
暮らしを変える

2017年版  
JCBオリジナルカレンダー受付中

詳しくは **別冊** 10・11ページへ



世界にひとつ。  
あなたにひとつ。

## 世界中で愛される「鱈」を考える

暮れも押し迫ってくると、必ず思い出してしまう残念な光景があります。年末のあまりの慌ただしさに、ゆっくりと美味しい和食を食べようと、家族四人で仲の良い料理人のお店を訪問しました。こちらの好き嫌いも十分に理解していただいているはずですが、重ねてリクエスト。

「内臓系は避け、普通のものをお願いします」

ところが運悪く年末の書き入れ時、次々に出てきたものは、ウニ、鮫肝、唐墨、白子、カニ味噌、そして臓物たっぷりと見なされるカキ。酒飲みには嬉しいメニューも、苦手な子供には苦痛です。結局、帰宅後あり合わせの物で空腹を満たしました。

和洋中を問わず高級店は、その名の通り高級食材を使い過ぎる嫌いがあると思いませんか？ 原価を元に値付けをしなければという律義さからなのか、客の財布の紐を緩める効果があるからなのか、トリュフやキャビアやフォワグラなどに頼って、工夫を感じられないことが多々あります。普通のを美味しく食べたい。白子もたまには良いけれど、魚偏に雪と書く真っ白な鱈の身の味わいに、本当は感動したいのです。

とは言え、普段はなかなか鱈の料理に出会えません。鱈ちりなど鍋物に使われるか、フライにしてハンバーガーに挟まれるかぐらいでしょうか。寿司屋でお目にかか

やっぱり

食いしん坊な

歳時記

文・辰巳琢郎



ることも滅多にありませんし、お弁当の人気メニューの西京焼きに使われる銀鱈は、実は全く別の種類の魚です。白子ばかりがもてはやされて、何だか『真鱈』が気の毒になってきます。『スケトウダラ』はもつと不憫。たらいや明太子は珍重されますが、身は練りものなどに回され、単体では味わえなくなっています。

斑模様があることから名付けられたという『真鱈』は、水分が約83パーセントと、とても瑞々しい魚です。逆に言うと、大変足が早い。そこで洋の東西を問わず、乾燥して保存されるようになりました。日本では『棒鱈』。北海道で作られ、北前船によって日本海沿岸各地に、そして関西方面に広まりました。それ故、お節料理の定番中の定番だと思っていた『棒鱈』も、東京ではそれほどポピュラーじゃなくて吃驚。食文化とは面白いものです。

そう言えば大阪に住んでいた頃は、京都の『いもぼう』を知りませんでした。『棒鱈』と『海老芋』を炊き合わせた、元々庶民の料理です。『海老芋』の灰汁が『棒鱈』を柔らかくし、『棒鱈』のゼラチン質が『海老芋』の煮崩れを防ぐという黄金の組み合わせ。冬場に京都を訪れたら、リーズナブルにほっこり出来る定食を、是非お試しください。岡山公園内の『平野家』さんでどうぞ。

西洋での鱈の存在価値は、日本より遥かに高いかもしれません。北海やバルト海など冷たい海に棲息する魚ですが、よく出くわすのは、スペイン、ポルトガル、イタリアなど南ヨーロッパの各国。それぞれバカラオ、バカ

## やっぱり 食いしん坊な 歳時記



写真提供/PIXTA(ピクスタ)

リヤウ、バツカラと呼ばれ、何日もかけて水で戻し、様々な料理に使われています。常温で5年は保つ干し鱈は、貴重な蛋白源として航海に欠かせないものだったらしく、新大陸の発見にも、その後の三角貿易によるヨーロッパの発展にも、大きく寄与してきたようです。

バカラオは、一般的には塩漬けにして干したものを指しますが、『棒鱈』のようにそのまま干したものもありました。イタリア語では『ストツカフィツソ』、直訳すると「棒のように固定したものだ」。全く同じ発想ですね。このような小さな発見が、堪らなく楽しい。食卓を豊かにする小道具です。

発見をもう一つ。漢字の通り雪が降る頃が旬だと思っていた真鱈ですが、先日、函館で会った魚屋さんに教えていただいたのです。最も美味しいのは、実は8月から9月だと。考えれば当然のことでした。どんな魚も、卵や白子を孕むと身は痩せる。よってその前が一番脂がのって旨い。逆に脂が抜けた状態の身の方が、酸化しにくく干物としては優れている。万物、上手く作られています。

### 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。NHK朝の連続テレビ小説『あさが来た』の眉山栄達役が記憶に新しい。