



# 鮭の味

木村慶一

<岩田醸造KK PR誌「紅」編集者>

魚体のうまい部分は頭だとよくいわれることだが、なべにでもしたときはなるほどとおもうにしても、焼いて喰うようなばあいは、頭は喰わせてもらえない。こんなときは、やはりハラスの部分がうまいことは誰でもおぼえていることだろう。鮭のようにわりあい大味な魚はことにハラスがうまい。

薄塩の荒巻を、ほどよく焼いて、ハラスの骨を1本ずついねいに除けて、皮ごと喰うときは、子供にかえったような気持で、一種のなつかしさをおぼえる。

アブラ味がとろっと甘く、えもいわれぬ味である。とくにうまいのはハラスのはじっぱ、つまり腹を割いた跡の部分なのであるが、ここはほとんどアブラだ。が、ふんとふくれ上って、一口にもたりない分量だが、これを喰うとき、この部分だけをどっさり喰べてみたいと、いくどかおもったものである。喰意地なんてものではなく、われながら可愛らしい執念である。

私はついぞこの執念を晴らしたことはないが、かつて、下村海南先生が、日魯漁業の招きで北千島を訪れたとき、この執念<?>を晴らす饗宴に接し、満悦この上も

なかったことを、あとで聞いて大いにくやしがったことがある。戦争中、陸軍報道班員として北千島幌筵島の部隊に配属されていたときである。報道班にあてがわれた宿舎は空いていた日魯漁業の現地事務所で、そこの番人をしていて料理人だったので、私たちは部隊の炊事班からメン上げをせず、この人に料理を依頼して、事務所の食堂で食事をしていた。

ここで、鮭のうまいところを教えられたのであるが、当時北太平洋水域は決戦場だったから、鮭漁はすでに中止されており、私たちはただ話をきいて舌なめずりをするだけだった。下村海南先生が招かれて北洋漁業の視察にいった当時は、まだ北洋の宝庫として活動していた頃である。このとき、遠来の賓客をもてなすためにだされたのが、鮭のハラス料理だった。

ハラスといっても、その全部ではない。私の執念になっている割き口の部分だけでもない。なんとそれは、鮭の生殖器の部分、といっても私は鮭の生殖作用についてはしらないが、ようするに鮭が卵を生んだり白子をだしたりする孔の部分だけの料理だという。だから2貫目もある北洋の鮭1

尾から刺身の一切れほどずつしかとれない部分である。この日の料理のために350尾の大鮭の生殖器が切りとられたというから、さすがに北洋の饗宴だけのことはある。下村先生ならずとも満悦おくあたわないうのは当然である。

そんなわけで、私の執念は晴らされないわけだが、そのかわり、私はこの島に8カ月、毎夜「ルーズベルトの定期便」とよばれる空襲を迎えながら、冷凍鮭の刺身の味をおぼえたのはせめてものことである。空襲のあいまに私たちが会食、つまり野戦宴会をひらこうというとき、例の料理人が特別につくってくれるのが、この冷凍鮭の刺身であった。北方の戦局も苛烈で冷凍庫の鮭ものこりすくなくなり、いつもは喰えない珍味であった。

幌筵島にいたのは秋から翌春にかけてだが、冷凍ものだから季節に関係はない。紅鮭の凍ったのを刺身にこしらえ大皿に盛ると、やがて室内の温度で融けはじめる。この、しわっと融けかかったときに喰べごろなのである。マグロなどおよびもつかない味である。事実、出勤のときになじみになった輸送船メルボン丸のしちゅう長が、2度ほどマグロをもって上陸し、私たちを慰めてくれたが、やはり冷凍鮭の刺身の方が優れていた。

日魯漁業の人たちは、この冷凍鮭を「ルイベ」とよんでいたが、ロシア語の「ルイベ」<魚>がなまったのだとおもう。

長年カムチャッカで鮭鱒漁業をやっていたから、ロシア人の言葉がそのままにもちいられるようになったのであろう。ついでにこれも現地でおぼえたことだが、荒巻とい

うのは荒塩で積み上げた鮭で、「巻く」ということは、積むことだというのは、木材の方で、丸太を積み上げるのを土場巻きというのとおなじだとしてた。荒塩すなわち当座の塩だら薄塩なわけで、そのへんが荒巻の喰べ味だというわけである。ところが市井で売っている荒巻は、本格的な塩鮭でいわゆる荒巻の味ではない。

塩鮭で茶漬をさらさらやるうまきをする人はおおかるう。終戦後樺太からハバロフスクへもっていかれた私は、仕事の性質からホテル住いで食糧も豊富にあてがわれていたが、なんとしても鮭で茶漬が喰いたくなり、ある日電気コンロで塩を焼いて大騒ぎをおこしてしまった。ロシア人は塩鮭を生で喰べる習慣でそれを焼く臭いにはなじみがない。私の部屋から流れる鮭を焼く異臭<?>がなんの臭いだということになってさわぎになったのである。私は扉に鍵をかけて、ひとり茶漬けをたのしんだ。しかし緑茶がないので、紅茶をかけた茶漬けだったのであまりうまくなかった。やはり茶漬けには鮭も鮭だが、お茶は日本の緑茶でなければいけないものとしらされた。

札幌のすすぎのに粹幸庵という喰いもの屋があり、そこでは「潮茶漬け」といって、塩の切身を焼いて飯にのせ、煎茶をかけた茶漬けを喰わせる。酒場帰りなどによりよこぼれるのだが、素朴で爽やかな味で、なんとなく胃袋が浄められるような気がするから妙である。

岩田醸造KK「紅」13号より  
札幌市南3西5

岩田醸造サービスセンター内