

食の社会科見学

第3回

濃厚な塩イクラの職人技と サケから見える食の安全性。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

秋といえば、秋味。言わずもがな、北海道を代表する魚＝シロザケを指す。広辞苑によると、アイヌ語の「アキアチップ」が転じて「アキアジ」となっただけだが、ここに“秋”と“味”の文字を当てるとは、考えた人はなかなかのセンスだと思う。

秋サケは遡上という大仕事が始まると、餌を摂らないため、身肉に栄養をせっせと溜め込み、長



銀の魚体が踊る秋サケの定置網漁（浦河町）

旅から戻ってくる。道内の漁期は早い地域で8月末から、ほとんどが9月初旬から始まるが、早い時期のサケほどその栄養が身肉に蓄えられ、ほど良く脂がのっているのが特徴だ。もう少し秋が深まると、栄養が卵へ向かい熟成。イクラがおいしくなる。プチプチと弾け出る濃厚な味わいがたまらない。終盤になると卵が硬くなり、口の中に皮が残るが、これはいけない。

今でこそイクラは醤油漬けが定番だが、少し前までは塩漬けが主流だったという。現在でも道東地方では塩イクラを出すお店が多い。塩イクラの原料は鮭卵と塩のみ。醤油イクラのように日本酒やみりんは使わないため、「卵の鮮度と熟練の技が味を左右する」という。

そこで、食の社会科見学。塩イクラで有名な工場で製造工程を見せてもらうと、大きな場内はすべて分業制。ものすごい数の人が働いているが、どの工程も動きが早い。というのも、「水揚げされたサケの卵は、6時間ほど生きているんですよ。前浜で揚がるサケ、遠くても2時間以内に水揚げされたサケを仕入れています。生きた卵をできるだけ早く仕込むことが大切です」。

このスピードを補うための人海戦術に、「シャケバイ」の存在は欠かせない。イクラや新巻き作りのため、全国から集結するアルバイトのことを、通称シャケバイ。北海道では昆布干しと並ぶ短期集中型の二大バイトとして、その筋ではよく知られている。

話がそれてしまったが、製造工程の話。まずはサケの腹を割り、取り出した筋子を粒にばらしていく。筋子をネットにゴシゴシとこすりつける力強い作業に、卵がつぶれはしないかとハラハラ。「この程度でつぶれるようなヤワな卵は不合格」なのだそう。

続いては、一番重要な味付け。大きなタンクに入った塩水に卵を入れ、卵の呼吸に合わせて攪拌しながら塩分を吸わせていく。この間に未熟な卵や死んだ卵を丁寧に取り除く。

漬ける時間は卵の状態によるが、10～12分ほど。その判断はテクニシャンと呼ばれる、この道40年の技術者の経験で見極めるのだそう。

タンクの前にはそれぞれ時計がかかっている



塩イクラの味付け作業（中標津町）

が、これは真正面から、より正確に秒針を見るため。わずかな時間の差異で味が変わる、繊細な仕事ならではの配慮なのだ。タンクの

中と時計とを往復する目の動きや鋭さは、まさに職人の仕事。

最後にザルで水を切り、一晚寝かせて味を落ち着かせ、箱詰めと相成る。

塩だけで味付けしたイクラは、透明感のあるきれいなオレンジ色が印象的。薄く柔らかな玉が弾けると、遡上直前の十分に熟した卵のコクがとろ〜りと広がる。まるでゼリーのように濃厚。芳ばしい風味が卵を包む醤油漬けとは、まったくの別物だ。好みは分かれるが、濃厚さを楽しむなら、塩イクラに軍配が上がる。

いつの世も老若男女から愛されるイクラに対し、秋サケは時代の波に翻弄されている。道産子であれば、サケは身近すぎる食材なため、あまり有難みを感じないのが正直なところだろう。「え〜、今日もサケの塩焼きなのお」と。

魚類の中でサケの消費量は、マグロ、イカに次いで第3位。そう飽きられてもいないのかな、と思いきや、食卓にのぼるサケの大部分は輸入サケマスで、サケの消費全体に占める秋サケの割合はわずか3割。脂たっぷりの輸入サケに押されているのが現状だ。

怖い話を聞いた。秋サケは天然魚だが、輸入サケの多くは養殖魚。大海を3〜4年かけて回遊し、母川に戻るサケの本能を無視し、海中の狭いゲージで養殖されるサケは、イワシの脂など高濃度の油分を与え脂のりを良くしたり、病気予防のために抗生物質など薬剤が投入される。

サケは白身魚に分類される（ご存知ですか？）。稚魚の段階では白身だが、餌であるオキアミなどの色素が沈着し、サーモンピンクになる。その特性を利用し、養殖サケは身の色を餌で調整するという。ここまでくると、食べ物ではなく工業製品の話の聞いているようだ。

その点、秋サケは安心安全の天然魚。海外ではその安全性とヘルシーさが人気を呼んでいる。日本は天然サケをせっせと輸出し、養殖サケをどんどん輸入している。変な話だと思いませんか。

最近では、秋サケの生産者や加工業がさまざまに奮闘している。日高地方では独自の基準を定め、「銀聖」というブランドを展開。秋サケとは微妙に異なるが、羅臼町「鮭児」、雄武町「メジカ」のブランド化は、サケ人気を引っ張っている。

加工業では、アラや中骨など加工段階で残ってしまう部位でサケの魚醬を作ったり、ブナと呼ばれる婚姻色が浮き出て価値が下がったサケの身をパウダー状にし、食品に利用するなど、新たなサケビジネスが誕生。手間暇がかかると敬遠されてきた山漬けのおいしさも見直されている。山漬けとは、たっぷり塩をすり込んだサケを山積みにし、余分な水分を抜きながら、じっくり熟成させる伝統製法。生でも食べられ、生ハムに似た味わいだ。

元々サケは投げるところのない魚。先住民のアイヌは、魚皮で靴や防寒着をつくったり、白子やアラ、腎臓なども食料に利用してきた。天の恵みを無駄にしない知恵こそ、北海道の大切な食文化。食の安全性が問われる飽食の現在、秋サケはさまざまなことに気づかせてくれる。

ふと気づくと、秋サケの話題だけでこんなに盛り上がりってしまった。本当はまだまだ話したいことはあるけれど、今回はこの辺でお開きに。食欲の秋。鍋に塩焼き、揚げ物などなど、天然魚・秋味の魅力をたっぷり楽しんでください。

profile

小西 由稀 こにしゆき

フリーライター。

札幌の出版社を経て、今年で独立11年目。食と旅をテーマに、雑誌や新聞、ホームページなどに執筆。

<http://allabout.co.jp/travel/travelhokkaido/>
