

食の社会科見学

第7回

素材ばかりじゃない。 職人仕事で紡ぐ北海道の 釜焚き塩と幻の煮干し。 そんなお話。

小西 由稀

フリーライター

今年の夏はとにかく暑かった。30度を超える室温にOA機器の排出熱が加わり、小さな仕事部屋は赤道直下。当然クーラーはなく、団扇では役に立たず、冷却効果のあるジェルシートをおでこにペタリ貼ってみたが物足りず、2台目の扇風機を買いに電気店へ走った。秋真^{あきま}っ只中の今、部屋の片隅には、一生懸命首を振り働いてくれた新旧の扇風機と、間もなく出番を迎えるオイルヒーターとが仲良く並んでいる。

さて、この夏の酷暑の中でも黙々と働く、食の仕事人を紹介したい。

海水を釜で焚く昔ながらの自然塩をつくる職人さんが黒松内町にいる。海のない黒松内でなぜ塩を？と不思議に思うが、これには理由がある。

大昔、黒松内は海底にあったという。その証拠にここは貝化石の宝庫で、地質はカルシウムが豊富。さらに、ブナの北限の森は腐葉土たつぷりで、その養分が川に溶け込み、海へと流れているのだ。

使う海水は、黒松内を流れる清流・朱太川がちょうど注いでいる、隣町の寿都町弁慶岬のあたり。生活排水の影響が少なく、透明度の高い美しい海。この海水を汲み上げ、作業場まで運ぶ。

ここからが大変。江別産レンガで特注した独自の窯に薪^{まき}をくべ、新鮮な海水を少量ずつ煮詰めていく。一気に水分を蒸発させず、三段階に分けて焚くのが、職人のこだわり。グツグツボコボコと煮立つ深めの一番釜は、高温で海水を半分の量まで凝縮。浅い二番釜では短時間で水分を飛ばし、弱い温度の三番釜に移し、焦がさないようじっくりじっくり仕上げていく。この一連の釜焚き作業に要する時間は、なんと10時間！ 延々と薪を燃やし続けるため、真冬でも作業場はサウナ状態なのに、この夏の蒸し暑さといったら…。

3つの釜で丁寧に焚き上げた塩は、まるで上白糖のような質感。真っ白でしっとりなめらか。それだけ粒子が細かいのだ。舌先にのせると、キリッとした塩味。そしてミネラル分特有の苦味をほんのり感じた後に、まるい甘さが広がる。白身の刺し身や豆の味のちゃんとする豆腐につけると、互いの持ち味をさらに引き出してくれる。そんな塩を春夏秋冬つくり続けているのだ。

この仕事人、面白いことを始めた。以前、作業場を訪ねた時に、「黒松内の地の利（日本海にも太平洋にも近い）を生かし、今後は太平洋の塩づくりも考えている」と話していたが、それを実現

させたのだ。日本海と太平洋、そして海洋深層水など、仕事人が厳選した海からつくる特別な塩は、それぞれに味が違うのだという。早速、インターネットで申し込んでみた。太平洋の塩には太平洋産の魚を、日本海の塩には日本海産の魚を合わせようかなあ。森や大地の養分が海に注ぐのだから、それぞれの地域の秋野菜とも相性がいいはず



だ。届くのが待ち遠しい。

おいしい塩の後は、おいしい煮干しの話をしようと思う。北海道産の煮干しがあると聞いた時は、とても驚いた。と同時に、煮干しはどんな魚でどうつくるのか、知らないことに気づいた。

道南の上磯（現・北斗市）には6軒の漁業者がカタクチイワシの天日干し煮干しをつくっている。

仕事は朝3時、定置網を揚げるところから始まる。魚偏に弱いと書くくらい、イワシは鮮度落ちが早い魚だ。水揚げ後は水氷でがっちり冷やし、急いで浜の作業場へ。魚体を水洗いしながら鱗を落とし、両手で抱える大きさの木枠に網を張った通称「折」にイワシを並べ、煮えたぎった塩水でわずか1、2分煮る。「煮熟」と呼ばれるこの作業は腐敗を防ぎ、たんぱく質を凝固させ、乾燥を促進するといわれている。

その後は乾燥作業。朝6時から約半日間、天日でイワシを干す。その日の漁獲量で並べる折の枚数は違う。訪ねた日は500枚もの折が、海のすぐ横に設けた干し場一面に広がる光景は、なかなか圧巻！ 潮風に吹かれ、煮干しを一層おいしくしているように見える。

お日様の力で徐々にイワシが乾いてくると、背中がきれいに青光りしてくる。お腹までパリッとしてきたら、そろそろいい頃。天日でじっくりじっくり干した煮干しは、色がきれいだしコクも違うのだそう。

回遊魚であるカタクチイワシは、上磯沖で初夏に産卵。その稚魚が煮干しの原料となる。あまり大きくなると身に脂がつき、煮干しには不向きなため、9～11月の気まぐれな天候の中、秋空とにらめっこしながら作業は続く。

煮干しづくりはこれで終わりではない。最後の大事な、選別作業が待っている。これは女性陣の受け持ちだ。たばこ大が理想といわれる煮干しイワシが、作業台の上に山と積まれ、辺り一帯がいにいに包まれている。これを一つずつ等級別に選り分けていく。根気のいる仕事ですなあと、お



母さんたちに声をかけると、「なんもさ。私ら子供のころから煮干しを食べているから、集中力もあるし、骨密度は20代よ！」。恐れ入りました。

味見をさせてもらおうと、煮干しにありがちな苦味が一切ない。味わいが濃い。おいしいというより、「ウマイ！」と言葉が出る。そして手が止まらなくなる。

かつて、道南の浜では煮干しづくりは珍しいものではなかったのだそう。とてつもなく手間暇がかかる仕事ゆえ担い手が減り、カタクチイワシの漁獲の減少も重なり、今では“幻の”と冠がつく希少品になってしまった。

お土産にいただいた煮干しは、札幌までの帰路、列車の中でずーっといい匂いを漂わせていた。

上磯の煮干しイワシでダシを取り、黒松内の塩で味つけし、野菜をたっぷり入れたすまし汁は、私の得意料理。料理の腕が上がったかなと、錯覚するほどおいしいのだ。これもすべて、昔ながらの方法にこだわった煮干しと塩のおかげ。

食材王国・北海道。魚介類や野菜など素材ばかりが注目を集めるが、味の土台をガシツと支える調味料も自慢できる逸品がちゃんと揃っているのだ。食欲の秋、野菜のすまし汁をつくってみませんか？ 家族に一目置かれること必至です。

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12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/>
