

# 伝統の味 サケの食文化を伝える



新潟北部に位置する村上は江戸時代の城下町の風情が色濃く残っている。味匠「喜っ川」の御主人、「吉川哲鮭(きっかわてっしょう)77歳」さん(名前に「鮭」の昔の漢字を当てている)は今の「村上＝鮭のまち」を作ったという。戦後まもなく、江戸時代より続く造り酒屋から転身し、それら鮭料理の製品づくりを家業としてきたのが「喜っ川(きっかわ)」です。「鮭を料理するのは、村上では“親父の仕事”でした」こう語るのは、喜っ川の現社長であり、今も現役の鮭職人である吉川哲鮭(てっしょう)氏。鮭の話となれば、それが民俗の話にも、文字の話にも、化学の話にもふくらむ、まさに鮭文化の語り部のような人です。

村上は、古くからの鮭のまち。今から250年前、越後村上藩は三面川(みおもてがわ)で、世界に先がけ鮭の増殖をさせました。

江戸時代、鮭は村上藩にとって貴重な財源だったといえます。江戸後期には、下級武士であった青砥武平治(あおと・ぶへいじ)が、鮭に「回帰性」のあることを発見。三面川に鮭の産卵のための分流を人工的につくり、ふ化を助けるという、大規模な事業に着手します。世界初といわれる、この鮭の自然増殖計画は大きな成果を上げ、この地に鮭文化が根つき、栄えてゆく礎となったのです。

自然の恵みの大切な鮭を余すことなく美味しく頂く...その思いから、村上に伝わる鮭料理の数は、百を越えると言われています。この大切な村上の鮭の食文化を守り伝えたい。私も喜っ川は、本物を伝承し続けてまいります。

村上の鮭料理は百種類を数え、江戸時代に花開いた鮭料理は、各家庭で代々受け継がれてきた村上特有の食文化です。塩引き鮭や鮭の酒びたしなど村上の気候風土の中で発酵して生まれる特別な風味の鮭料理をはじめ、骨や内臓、エラにいたるまで普通では食べない特殊な部位を使う様々な鮭料理など、日本のどこを探してもない鮭食文化を持っています。

しかし、この鮭料理も戦後、インスタント、化学調味料という新時代の文明の到来により、だんだん各家庭から姿を消しかけてきました。「このままでは村上の大切な食文化が失われてしまう」と、先代の吉川豊蔵が妻のイサヲと共に地元で鮭料理の講習会を重ねて、鮭料理の普及に努めました。江戸時代より続けてきた造り酒屋をやめて、まだ村上の鮭料理の価値が見出されていない時代に、村上の食文化を絶やしてはいけないという一心でした。村上の鮭料理が全国的に名を馳せるようになった牽引役として、村上の鮭の食文化を時代に流されることなく正しく本物を継承する責任を担っていると強く思っております。

門構えはレトロ風の町屋づくり。間口が狭く奥行は80mと深い。天井からぶら下がるサケが特色。サケはわが子と同じ。春先には60キロもあるサケが上ってくる。サケに人生を教えられ吉川哲鮭のペンネームにした。今年の三面川(みおもてがわ)は水温が下がらずサケの帰りが25日遅れている。今、ようやくと還ってきた。有難い。村上独特の冬の天気、三寒四温。北西の風になると寒くなりマイナスイオンが多く出て身体がリンとなる。

村上では、サケの腹切りをしない。仕上りのプロポーションをよくするために……頭を下にして尾びれに紐をつけて吊るす。サケをつける桶にもこだわりがある。

日本の各地での挨拶には天気のことが多いが、村上ではサケが挨拶の話題にでる。昔からサケを使った料理は100種類ほどある。

昭和30年代、故郷の味を絶やさないようにした。発酵、熟成によるふくよかなうまみをもつ「塩引き鮭」、塩引き鮭をじっくりと1年かけて乾燥、発酵させてつくられる「鮭の酒びたし」、なれずし的一种である「鮭の飯ずし」をはじめ、卵、内臓、皮、中骨にいたるまで、まさに余すところなく調理して味わう知恵が村上にはあります。

サケの文化圏で「塩引き鮭」の慣わしは村上だけ。地形による風のために独特な味が出来た。鮭は一夫一妻で卵を産む。2割ほど男が多い為、2割の男は独身で一生を終る。

