

# 秋田の味覚 鮎寿司

今野 宏

(株式会社秋田今野商店 代表取締役社長)



## 冬の味覚に異変

秋田の冬の味覚を代表する鮎が、記録的不漁に終わったというニュースが流れました。今年こそはと期待した漁師の方達、そして鮎を食べないと冬を越せないという秋田県民、みんながどれほどがっかりしたことでしょう。雷鳴とどろく荒れた初冬に日本海で獲れる鮎は秋田の正月には欠かせない祝いの魚でした。かつては木箱に溢れんばかりの鮎を何箱も買い求め、各家庭で盛んに鮎寿司が作られていたことを懐かしく思い出す人も多いことでしょう。

県内での鮎の漁獲量はピーク時の昭和30年代には2万トンにもおよび、鮎一箱が30円～50円、木箱代が50円でした。今では一匹1,000円前後の高級魚になってしまい、鮎寿司を作る人も随分少なくなりました。

## 握り寿司のルーツ

鮎寿司のルーツは琵琶湖の鮎寿司で、私達が食べている握り寿司もここから生まれたと言われています。鮎寿司は鮎を塩漬後、1年以上ご飯に漬け込んで、乳酸発酵の働きを利用して保存性と風味を持たせます。乳酸菌だけではなく種々の嫌気性菌も存在するので酪酸やプロピオン酸のような臭気が漂い、その匂いたるや強烈です。酪酸臭とは銀杏の実の臭い、プロピオン酸は刺激的な酸っぱい臭いで、匂いが強烈という点では「くさや」と双璧を成すものです。

その後、鮎寿司のような匂いの強い寿司は次第に敬遠されるようになり、臭いも弱く出来上がりまでの日数が短い鯖、鰯、秋刀魚、鮎など

のいわゆる生馴れ寿司が作られるようになりました。鮎寿司と生馴れ寿司の原料は魚とご飯と塩だけで、麴を使わないのが普通です。

その後、東北、北海道では麴を用いる方法が考案されました。鮎寿司や北海道の鮭寿司などがそれです。麴を用いることにより寒冷地での発酵を早めようという昔の人の知恵です。それでも生臭みが残るため香辛料や野菜と一緒に漬け込んだのでしょう。いずれにせよ魚もご飯と一緒に乳酸発酵して作るのが基本でしたが、元禄の頃になると早寿司といってご飯に酢を合わせて魚を漬ける寿司が関東方面を中心に作られるようになりました。これが今日の握り寿司の始まりとされています。

## 発酵微生物東西対決

ひとくちに発酵食品と言っても東日本と西日本とは大きな違いがあります。

私たち東日本の発酵のキーになっている微生物は麴菌が主体であるのに対して、西日本の発酵のキーは乳酸菌です。言い換えれば東は旨味を麴に求め、酸味を嫌う傾向が強く、西は旨味の起源を乳酸菌による柔らかい酸味に求める傾向にあります。

漬物を見ても、それは明らかです。東日本では麴の甘みを活かした漬物が主流ですが、西日本では糠漬けが一般的で、乳酸菌がその秘伝の味を作り出しているのです。東北などの寒冷地では酸を作り出す乳酸菌は活発に増殖できません。物が腐りにくい環境ともいえます。一方、温暖な西日本ではご飯と塩と自然に発生する乳



酸菌の出す酸で腐敗を防止しているのです。東北人は酸味イコール腐敗と結び付ける傾向があり、酸っぱい酸を嫌う人が多いのが特徴です。事実、驚くべきことに西日本では地域に酢造屋があるのに対し、東日本と北東北には数軒のみ、北海道に至っては一軒もありません。このように微生物の造り出す味は東と西で大きく食文化を分けているのです。

### 鮎寿司 麴でふっくら

鮎寿司には他の地域にない特徴があります。それは必ずしも鮎を塩蔵せず、塩蔵する場合でも短期間で酢を使う場合もあるという点、漬け込み時に多量の麴を用いて熟成を促す点です。そのため各家庭で漬け込まれた鮎寿司は身がふっくらとしていて美味しいのです。「すし」が熟れるまで1か月以上かかり味が良くなるのは1か月半位経った頃ですから、食べ頃は1月中頃から2月一杯です。ですから年取りや正月のお膳の物はまだ少し若く、本当の味ではありません。

また発酵食品には味のピークがあります。微生物が活着しているので時期を逃すと乳酸発酵により酸味が増し、味がぼやけてしまいます。発酵食品だからこそ旬の味を大切にしなければいけません。「最高の味は旬にその地でいただくに限る」のです。旬の鮎寿司は「ぶりこ」も身も軟らかく、麴の旨味が生きたまさに発酵の国秋田ならではの味です。

### 幻の鮎エラ寿司

以前秋田の食文化について調べた際、県内各地に「ナッツ」と呼ばれる「飯寿司」の原型と思われる発酵食品があることを知りました。

ナッツとは木の実のことではありません。飯寿司と塩辛の中間のようなもので、かつては長期間貯蔵できる食べ物として重宝されたよう

です。大きな特長はご飯や麴を使わず塩だけで自然発酵させている点です。魚体の持つ酵素で自分自身を分解する自己消化による発酵食品の一つで、「しょつつる」もナッツの仲間と言えるでしょう。魚の身には雑菌が少ないのですが、内臓やエラ、皮などは雑菌が潜んでいます。ですからエラの内側の肉も一般的には生で食べることはありません。しかし加熱処理したものは、鮎に限らずエラの内側の肉が締まっていて弾力があり旨味が凝集されています。鮎の一匹寿司の場合、オスはエラの部分から、「ぶりこ」の入ったメスは頭だけを切り落とし、内臓を取り除いてから漬けるのが一般的です。エラから上の頭を食べることはないと思っていました。

ところが昭和30年代、大館市の猿間地区では「ササメナッツ」という鮎のエラの裏側の鎌状の肉と「ぶりこ」に麴と菊の花、からし菜、塩を加えて刻み、よく混ぜて漬けた変形鮎寿司があったことを知りました。ナッツといってもこれは麴が使われていたようです。そんな幻の鮎寿司にお目にかかることはできないだろうと諦めていたら、在京の元雑誌編集者の矢代有子さんから「能代に住む弟が幻の鮎寿司について書いたコラムがある」とその内容を送ってくれました。それによると「鮎の頭の付け根を少し切り、そこから人さし指を入れ、エラとササメ肉を引っ張り出す。ササメだけの肉を1日に4～5回ぐらい冷水を取り替え3日くらい続けると「赤汁」がとれるので、それを塩と麴で漬ける。エラ肉は最高に美味しく、非常に珍品。エラの裏側にわずかに残っているササメ肉は鮎のうちで最高に美味なものとされるだけに絶品」とあります。私は居ても立っても居られず、早速能代の矢代保さんを訪ねました。やっと会えた幻の鮎エラ寿司。言うまでもなく酒が進むこと進むこと！最高の味を旬の時に能代でいただいた楽しいひと時でした。