【ふるさと・浪江の味】澄んだ出汁の海には旨味がギッシリ！これが浪江町の「白魚のお吸い物」です。

グルメ

2018-02-20

これが浪江町の「白魚のお吸い物」

古くから浪江町で作り食べ継がれてきた郷土の味。その誕生秘話やおいしさの秘密を紹介する企画「ふるさと・浪江の味」。

第二回として紹介するのは「白魚のお吸い物」。海鮮料の白魚とお豆腐、そしてネギだけっぱり入った一杯は、1月31日に本当に「なみ」まるしくて懐かしくて「なみえ郷愛の味」。でも舌を肥われ、用意した100食分はあっという間に終了。当郷の味が来場者のハとき身体を温めました。

そんな、冬に欠かせない味について伺ったのは、相馬双葉漁業協同組合の網谷信行さんと玉野眞喜さん。どちらも漁師の家に生まれ育った生粋の浪江っ子です。「魚は美って食べたことがない」と胸を張るお二人から、今回ふるまったお吸い物の作り方を教わりながらお話しいただきました。

磐城の海が育む春告げ魚

取り出されたのは、袋にたっぷり入った相馬沖で獲れた白魚。透き通った身を手に取ると、そのサイズに驚きです。

大都市のスーパーで刺身用として並ぶものは大体5センチ程度。こんな大きな白魚、見たことありませんね。

「これはイシカジラウウオという種類で、南探れのものなんです。調戸港だと12月から漁をしていました。食べて美味しいのは魚体が大きくなる1～2月にかけて。今日持ってきたのは大体6センチくらいですが、北見の時期になると10センチくらいになるんですよ」

10センチといえば、スマホのディスプレイほどのサイズ。そんなに大きくなるものなんですね…！では、浪江の皆さんはどういった料理で食べていたのでしょうか？

「今日くらいのサイズなら刺身や醤油焼き、茶碗蒸しに使ったり。揚げ物なら、かき揚げや唐揚げにする人もいますね。あと吸い物に使ったりもしますよ。白魚が一番大きくなる冬期月の頃には大ぶりにしていました」

正直、刺身で食べるイメージしかなかったのですが、「他の魚のように固いとりせずに使えるので、手ガガからなくて楽い勝手ガいい」ということもあって、冬ガら春にかけての食卓を彩るメインキャスト。白魚が大きくなるに連れて、調戸に春の訪れが近いことを教えてくれます。

ところで、もちろん白魚にもオスとメスがいるのですが、その見分け方が意外に簡単なのをご存知ですか？

「尾のほうが少し角ばっているのがオスで、全体に小っくら丸いのがメスなんです」

確かに、生で食べると味も微妙に違っていて、オスは青魚味が強くメスは甘さが強い印象。歯ざわりもオスは弾力に富んでいるのに対して、メスにはジャレみ入り感が。

そして、メスのお腹をちょっと押すと指に魚肝が！サイズは小さくてもプチプチ食感はしっかり。特にお刺身や醤油ずけで食べる時に、磯の香りと甘さの存在感を放ちます。「3月になると、しっかりと卵を食べて磯ガする」ということで、天ぷらで食べる時には絶っっと美しめそうです。

しかも、何とオスを手に取ると「ピタッ」とくっつくんです！「おそらく、後尾するときにメスと離れないように今期組のようなものだと思う」ということの模様。普段触る機会がないだけに、もう驚くしかありませんく（新鮮だと更にしっかりくっつくそうですよ！）。

浪江流・お吸い物の作り方

さて、色々な白魚料理が作り継ぎされている浪江町の中で、特にこだわりが強いのが「お吸い物」。

「お吸い物は基本は塩味。色つけで醤油を少し加えるお程度。家にある食材を入れて作ることはあっても、基本は豆腐、あっは、ネギといった程度。特にネギは自宅の畑で採れたものや、隣組の人が作ったものを使ってました。これが、お酒席の時に作る場合は、色の入ったお結と三つ葉を入れるんです」

「白魚自体が出汁になってくれるので、家で作る時には他のものは入れません」

水洗いした白魚を塩を加えた お湯で冷ガすことに1分弱、透き通った身ガ白く染まったところで引き上げれば、湯気とともに立ちよる磯の香り。

二人ガ「甚で汁」と呼ぶ味ガいったお湯を飲むと、口に広ガるのは旨味の大海！魚臭さガ全くなく繊細なのに濃厚。

「魚の汁はグツグツと沸騰させちゃダメ。色も濁っちゃうし。ほぼほどの火加減で味を出すものです」という台所でのルールガ欲いてます。

味付けは塩と日本酒、醤油を「色ガつく程度に」少しずつ。白魚の身から出た旨さの輪郭がくっきり際立ちます。

「お吸い物は塩で窓わります。市販の塩を使えばしっかりした味に、いわきの塩屋崎の塩を使うと柔らかくなります」という話を聞くと、「家ごとの味」ガあるのはこういった理由なんだろうと。

「熱いうちに飲もと身ガ崩れちゃうので、少し温度を下げて広げて乾かしながら冷ます」という蓋嬢ゲの状態で食べると、身の甘ムガ口に入れて少し経つと一気に溶らます！

上品で特統性のある甘さガ口の中に残るのガ、なんともロ印象的。「蓋嬢ゲは刺人ビネギと生姜を乗せて、お醤油を好みの分だけ加えて ガーっと混ぜて食べると美味しいんですよ」という食べ方も、いつガは試してみたいものです。

お椀に盛ガりた木綿豆腐と白魚、そして三つ葉を盛ったらできあがり。白と緑ガ映えます。

「豆腐は家によるんですが、木綿の方が味がしっかりしてるのでいいですね。浪江にも昔ながらの作り方を守る美味しい豆腐屋さんがあったんですが、そこのを使うと美味しいんですよね」

魚の汁は、台所で味わう歳時記である

震災前はキロ5000〜10000円になることもあった白魚。「私たちにとっては、白魚はおすそ分けでもらうか、山側の津島（地区）の方にとっては物々交換でもらうもの」というぐらいに、生活の中に欠かせない存在。ということは、他にも『この魚が欠かせない！』というものがあるのでは？

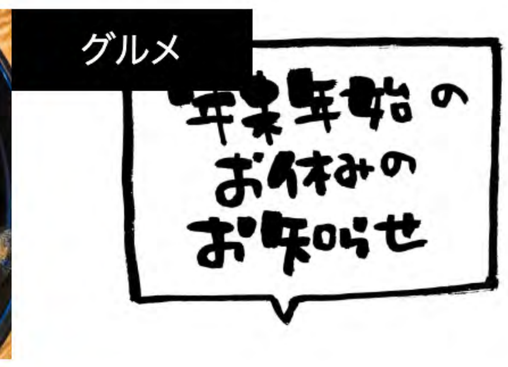
「白魚の時期が終わったら、子女子の味噌汁や卵とじが美味いんですよ！あとはアイナメのあら汁。醤油で味付けるんです」

やっぱり、魚の汁は浪江の食卓に欠かせない存在。季節ごとの美味しさの記憶が人々を繋ぎます。そんな味の拠点となる請戸での漁の再開が、今から待ち遠しくてたまりません。

関連記事

いこいの村なみえのランチが新しくなりました！

2022-02-17



年末年始の町内店舗営業情報のお知らせ

2021-12-27

西内食堂さんのこいのぼりを見に行こう！

2021-05-04

浪江ブランド「請戸もの」を支える漁師たち

2021-01-14

Copyright (C) 2024 Namie Town. All Rights Reserved.