

二月のハタハタ

アイヌ語のバタバタからきたとの説もある「鱚」^{こしゅう}、なんと神々しい名を持った魚なのだろう。昭和40年代まではどの家庭でも厚田産ハタハタ飯寿司^いをつくったものだ。この辺りの風物詩で、時化^{しけ}が明け、のっこみ^{※1}ともなると、岸寄りの「プリコ」と呼ばれたハタハタの卵が子どもたちのおやつの主流であった。飯寿司をつくるにはまず血抜きがある。血合いを徹底的に洗い流すのはポツリヌス菌対策で、1日に何度も水を換える重労働であった。▼「ハタハタ獲れたか？」がその日の「おはよう」でもあった。次は「カブラ張ったかい」「水切った？」だった。あたかも各戸で競い合う、我が家の味オリンピックだった。全戸金メダルというのも味のある社会であったと、懐かしく思い出す。▼食物に季節感がなくなり、旬も一部の好事家やテレビ番組で取りあげる時代となった現代、和食の世界遺産にハタハタの飯寿司も入っているかわからないが、ここまで伝承してきてきた石狩の味をぜひ残したい。そのほか今にも消えそうなものも沢山あり、レッドブック^{※2}に登録する必要がある。未来に残すべき食・生活文化には、永年の叡智が彫り刻まれている。私は2月に入つてからの2樽目の飯寿司が大好きだ。今、熟成ブームとこのこと。「うま味」は日本食文化が生んだ大傑作。厚田産ハタハタ飯寿司2月号の味こそ、まさにそのうま味の至極だ。(市長)

※1 産卵のため魚が二音に岸へ寄って来ること、時期、乗っ込みのうま味

※2 絶滅の恐れのある種を記載したデータブック

広告