

広告

ハタハタと厚田名産ハタハタの飯寿し

ハタハタ漁が始まると、二年の早さを感じると同時に、「ハタハタの飯寿し」漬け込みの時期である。

ハタハタは漢字で魚偏に「神」または「雷」と書き、カミナリに關係しているといわれている。また、ハタハタという呼び名は「波多波多」に由来するとの説もあり、十一月から十二月初旬のカミナリが鳴るほど海が荒れる波の高いときに産卵のため浅瀬に寄って来たところを捕るが、その漁期は短く、漁師は天候との勝負である。

近年は、資源保護のため禁漁区を設けたり、小型魚はかからないよう網目の大きさを制限したり、さらには、漁師自ら人工孵化による増殖を目指すなどの努力を繰り返している。昨年は不漁であったが、ここ数年はその成果が漁獲量として表れていると評価されている。

厚田で捕れるハタハタは、銀色の光沢をたたえ、煮ても、焼いてもおいしく、特に、ハタハタの飯寿しの食感は厚田名産としてのブランドそのものである。捕れたハタハタの頭一匹一匹丹念に切った後は、朝、晩の水替えを数日間行うことで血抜きをする。この冷たい作業を終えたハタハタは、半日程度軽く酢に漬けられ、漬け込み作業に入る。たるなどにきれいに並べられたハタハタの上に白米に麴、ニンジンやショウウガなどの野菜、唐辛子そして日本酒でこくを効かせ、丹精込めて漬け込んだ後、三週間程度、慎重な温度管理の中で熟成される。具や味付けは各家庭独特の工夫がされ、旬の味覚として生まれた「厚田名産ハタハタの飯寿し」は多くのファンの中で育ってきた厚田ならではの特産品である。昔は越冬用の食べ物として作られた「ハタハタの飯寿し」は、各家庭の中で伝承され厚田名産のブランドとして育てられてきた。今後も末永く伝授されることを祈るのみである。

(厚田区長 谷本 邁)

厚田のお正月の味
ハタハタの飯寿し

北国の伝統的な味覚の一つに、新鮮な魚を米や麴と漬け込む飯寿しがあります。北海道ではサケやホッケで作った飯寿しが馴染み深いですが、厚田の飯寿しには名産のハタハタが使われています。「小さいころから飯寿しといえはハタハタ。どこの家でも作っていましたし、お正月に欠かせないごちそうです」とは中村水産の中村紀子さん。漁が最盛期となる11月には飯寿し作りもピークを迎え、中村さんを含む浜のお母さんたちは連日のように朝から飯寿し作りに追われます。飯寿しを漬け込んだ樽は、多いときで100個以上並ぶこともあり、中村さんはその一つ一つを毎日毎晩見回り、愛情を注いでいます。中村水産の飯寿しは魚の新鮮さはもちろん、材料の麴にもこだわりを持っているのが特徴。「使っているのは『JA新しのつ』で作っている麴です。何度も連絡を取り、飯寿しに合う納得のいく麴に改良してもらいました」。

伝統とこだわり、そして家庭的な味を持つ厚田の飯寿し。皆さんも来年のお正月をハタハタの飯寿しと一緒に迎えてみてはいかがでしょうか。



▲手作業ですぎ間なく丁寧に敷き詰められる飯寿し。取材時には、早くも注文に訪れた常連客の姿もありました。



▼飯寿しに使うハタハタは、水揚げされたばかりで新鮮! 樽にはオスとメスに分けて漬けていけます。



▲中村さんのアイデアで樽には旗が立っていました。魚の名前と漬けた日付がひと目で分かるようにという工夫です。

◎中村水産 厚田区厚田7-32 ☎78-2156