

広告



▲石狩のニシンは、大きくて数の子もしっかりしていると人気!



◀南風なら波が出ないため出漁するが、今年は北風が多くシケが続いたため、石狩湾新港では昨年より3日遅れて漁がスタート。

▼今が旬のニシンは、刺し身が最高! えりすいしかりネットテレビの番組「ニシンの刺し身の作り方」を参考に、ぜひ挑戦してみてください。



今年もニシンの季節がやってきました。1月から3月にかけて行われるニシン漁ですが、聞けば昭和29年ころから平成に至るまで「網を入れても『そのうちニシンがかかるだろう』という程度だった」とのこと。しかし、ここにきて再びニシンが戻ってきているようで、「この時期の魚は波はあるし、手は冷たいし、顔はヒリヒリするしで大変だけれども、魚がとれるならそれも苦にならない」と、漁師さんたちの笑顔もこぼれます。

石狩では、石狩湾新港、厚田漁港、浜益漁港でそれぞれニシンが水揚げされています。漁法はいずれも刺し網漁ながら、新港では「ニシンが通るところ」に、厚田・浜益では「ニシンがたまるところ」に入るといいます。「ニシンが通るところ」に網を入れるのは、海底が砂地であるため、ニシンがそこで卵を産まず、とど

脂が乗って、うまみがあって。今、ニシンが断然おいしい!

まることがないから。これに対し厚田・浜益は岩場であるため、ニシンがその岩場の藻やコケにとどまって卵を産むから「ニシンがたまること」に網を入れるのだとか。

ところで、ニシンといえば数の子が命。商品になれば1kgあたり何千円もするという高級品です。石狩で水揚げされるニシンは全体に大ぶりのため、数の子も大きくしっかりしています。その上、パリパリと食感もよく、色つやもきれいで「そりゃ、輸入物とはぜんぜん違うさ」と漁師さんたちも胸をはる自慢の逸品です。一方、オスは刺し身が断トツのおすすめ! 漁師さんも「今年には脂が乗って、うまみがあって本当に味がいいよ!」と太鼓判を押してくれました。もちろん、ニシンはほかにも塩焼き、煮付けなどおいしさもいろいろ。今が旬の新鮮なニシンをどうぞご堪能ください。

◎ 石狩随想

42

春告魚※1・鮭・鱈・爾之牟・加登※1 II

今年もシーズンに入ったニシン、石狩湾系ニシンのひとつの特徴とも言える晩冬から初春にかけての漁獲となる。かつてのサハリン系は記憶によると春ニシンと称されるように雪融けの3・4月であったと思う。漁獲高はここ数年増加傾向にあり、平成21年は約1200トン※2が水揚げされた。漁師の方々にとって不漁だったサケ漁からの挽回を図るチャンスとて期待も大きいと思う

◆今も庶民生活の味方を代表する魚であるが、北海道の「栄磯岩陰遺跡(島牧村)」「東釧路貝塚(釧路市)」「など縄文遺跡からも骨の出土が確認されている。その生命力と沿岸部で容易に捕獲できることから人類の歴史とともに歩んできた、人に最も近い存在の魚であったに違いない。◆昨年オーブンした厚田区の観光案内所「あいロード夕日の丘」に、地粉のそばに身欠きニシンを乗つけた「ニシンそば」がお目見えしている。京名物の里帰り版とまでは言わないまでも、濃いめのダシ汁に浮かぶ身欠きニシンの味は地そばと共に故郷の思いが詰まった一品である。◆「オーイ船が入ったぞ!」ニシンの放つ圧倒的なエネルギー感、雪を融かす活気のあるものだった。旧本町河岸にあった石水産の棧橋に厚田・浜益からの「ニシン船」が到着、今にも沈みそうな喫水ギリギリの満載で入ってくる。わたしたち悪童は荷揚げの際、落ちるニシンを板切れの先にタギを打って拾い集め、リヤカーで町の中に入れて売って歩いた。母親が幾度となく学校に呼ばれていたことは記憶の底に残っている。世の中今よりは遙かにおおらかだった。◆石狩本町の歴史的な遺産のほとんどは空襲で焼き尽くされたのだが、明治よりニシン漁のため厚田に出稼ぎに行った男手不足に加え、乾燥した春、度々大火に襲われたこともある。栄枯盛衰の歴史を知り尽くしたニシンはまた少しづつ復活しつつある。その勢いの違いはあれど地域越えへの力は持っている。もちろん浜益小の沖あげ音頭のように往時を再現する貴重な文化遺産もあり、ニシンは石狩湾東側半分を擁する石狩の経済・文化資源である。(市長

※1 春告魚・加登：ニシンの異名 ※2 漁獲高は石狩湾漁協の取扱量