

石狩の魚 I

「鱈」は道内どこでも、いつでも釣れ、ときにはファミリーが大釣することのある魚である。厳冬期の今が一番おいしく、脂ののった上品な白身は天ぷら、フライにして好まれる。次はのぼりチカと言われ、臈月の頃の佃煮がいい。しかしなぜか商品価値は上がらず、水揚げ高も低迷している。▼かつては年間の水揚げ高の上位にランクインし、石狩川河口での漁は風物詩であった。加工場も事業として成立していた。惜しむべきは鮭のように札幌に隣接する地の利を生かしきれなかったことだった。▼今はもう「石狩に行つておいしい魚を食べよう」とする文化は消えてつつかある。しかし今、SNSなど情報社会の中で、手軽に釣れ、フライなど比較的簡単な料理が紹介されたり、レシピ本で取り上げられるなど、少しずつ見直されている。あの生臭い味はむしろおいしさを生む個性なのだ。▼チカ師と自称するベテラン釣り師は、釣れ方にこだわりを持つほどで、石狩の好ポイントでは世代を越えた交流場ともなっている。お父さんよりお母さんの方が集中力をもつて挑んでいる姿を目にしたり、カップルも増えてきた。石狩市の海や川は、身近な味を自分の手で釣り味わせる絶好の環境にある。全国的に小魚の再価値化の中で、印象派絵画の少女の頬にも似た美しい光を放つ魚体を見るにつけ、「もったいない小魚文化」復活に役買うにふさわしい魚だと思ふ。いかがですか。 (市長)

広告