

広告

石狩暮らし

市民の“十人十色”な暮らしを、ご紹介します。



①



②



③



④



⑤

- ①水揚げしたばかりのサケを、3枚におろして塩水に漬けているところ。
- ②サケとばは、1本1本丁寧に干していきます。
- ③サケとばを干す建物は、海のすぐ目の前にあります。この潮風を受けて、おいしいサケとばが出来上がります。
- ④「昔食べた味だ!」と、遠くは九州からも注文が来る松丸水産のサケとば。
- ⑤中村社長(写真右)と藤巻さん。世代を超えて信頼しあえる関係はうらやましい限り。

浜益で作るサケとばは 潮風の味がする。

10月も10日を過ぎて、ひんやりした北風が吹き始めるころ、浜益の昆砂別にある松丸水産では、サケとば作りが始まります。

同社のサケとばは、前浜で水揚げしたサケを3枚におろして塩水に漬け、潮風で15日ほどかけて干し上げるという昔ながらの製法で作られます。今年で20年目。人工的な味付けはせず、サケ本来の味を楽しめるのが特長です。

筋子やイクラを作った後に残る身を有効活用しようと、社長の中村東伍さん(83)が始めたもの。当初は乾燥機を使うも、「それではどうしても子どものころに食べた味にならなくて」と中村社長。2年ほど試行錯誤した末、乾燥機はあきらめて自然の寒風にさらし

たところ、ほどよい硬さと、後口の良いものができました。「やっぱりこの味だと思いましたね」。以来、コツコツと作り続け、徐々に「浜益おいしいサケとばがある」と評判も広がり、多い時では2千本も作るまでにしました。

そのサケとばを、一緒に作る一人に藤巻信三さん(38)がいます。中村社長が誇らしげに「私の後継者」と言う人物で、「子どものころから見てきたけども、人一倍仕事をするし、ほかの人の面倒もよくみる。漁師に必要な冷静さも決断力もある。そういう人間と今、仕事ができるのはありがたい」とうれしそうに目を細めます。

若い世代へと引き継がれるサケとばの味。それはやさしい、ふるさとの味です。

一度に100袋注文する人もいるという、知る人ぞ知る味。ぜひ一度、ご賞味ください!



400g1,200円(税込・送料別)。
問合せ 松丸水産(浜益区昆砂別) ☎79-2344