

イクラはいつから？

先日ある民放のテレビ局から「北海道ではいつごろからイクラを食べているのですか？」という問い合わせがあったので、ちよつと調べてみました。

「イクラ」はロシア語で魚卵を意味する「Ikpa（イクラ）」が語源とされ、日本ではサケの卵をばらばらにして塩漬けあるいは醤油漬けにしたものを指します。サケの卵の塩漬けとしては塊のまま塩漬けにした「筋子」がありますが、古い史料には粒をばらばらにした製品として「ぞろりこ」がありました。時代は下って、1928（昭和3）年の「鮭の食べ方に就て」に、こんな記述を見つけました。「生筋子を召し上がるには先づ散々にする必要があります。これは俎に載せて大根の切り口で筋子の端の方から軽くこすり落とす。これは散々になります、其れを醤油に五分の二程の酒尚砂糖、味之素を僅かに加へましたのを浸々になる様に掛けて二時間位して食べますと非常に美味しいものであります、塩した筋子など脇にもよせつけません」とあります。これは現在、広く知られているイクラの醤油漬けの作り方と同じですね。続いて卵が成熟して硬くなりばらばらになったものを「ゾロリゴ」と呼び、氷頭なますに加

えるなどして食べるとされています。これも現在のイクラの食べ方と同じです。

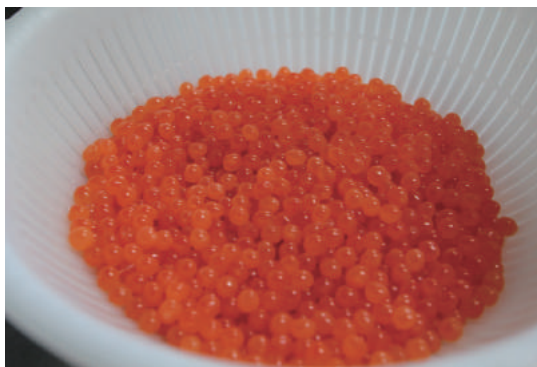
1955（昭和30）年に刊行された「北海道水産製品の見分け方とその食べかた」には「：ロシア漬と称する製法で、これの作り方は、生卵を撒にほぐしたものを飽和塩水に漬けたもので「イクラ」と称して市販されている」とあります。こうしてみるとばらばらにしたサケの卵の加工品には、ロシアをはじめヨーロッパで食べられているキャビアのような「イクラ」と、北海道で江戸時代からあった「ゾロリゴ」の二種があり、これらは全く異なる系統をもつものだということが分かります。

もうひとつ問題なのは一般家庭で作っている醤油漬けのイクラです。どうやらこれは日本独特のものなのですが、近所のおすし屋さんに聞くと「昔は生筋子が無かったので、塩漬けのイクラを塩抜きして醤油漬けのイクラを作っていた」と言います。現在のようにイクラの醤油漬けが広く作られるようになるのは、冷蔵技術や輸送技術が発達し、どこでも生筋子が手に入るようになってからで、おそらく1980年代以降のことではないでしょうか。

（工藤義衛）

参考文献

北海道水産試験場編1928「鮭の食べ方に就て」
北海道水産部水産製品課編1955「北海道水産製品の見分け方とその食べかた」



石狩市学芸員
工藤義衛 Tomoe Kudo

専門分野は考古学と風俗史。石狩独特の文化を研究する一環で石狩の食を代表する「石狩鍋」の歴史やルーツについても調査を行う。

国文化財課 いしかり砂丘の風資料館 ※火曜休館 ☎62・3711

ERIS「いしかり博物誌」は、えりすいしかりネットテレビ(<http://www.i-eris.tv/>)でもご覧いただけます。