

東北食べる通信

2014

11 月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

ハタハタを巡る「二十年戦争」

秋田県男鹿市の
台島大謀のみなさんが獲った

はたはた

魚神

東北食べる通信

ハタハタを巡る「三十年戦争」

特集
鮭

西高東低の冬型の気圧配置が強まる11月下旬、秋田県の男鹿半島はどんよりとした曇り空に包まれる。みぞれまじりの寒風が吹き荒れ、海は大時化となり、沖合ではゴロゴロと雷が鳴り響く。その雷の音を号砲に、突如、深海から沿岸の浅瀬に大挙してやってくる魚たちがいる。ハタハタ、別名カミナリウオだ。激しい雷を意味する霹靂神(ハタタガミ)、旗がはためくなど、名前の由来には諸説ある。漢字では、魚偏に雷と書く。

雷と共にやってくる 神の魚

ハタハタを長年、研究してきた秋田県立大学生物資源科学部の杉山秀樹客員教授は言う。

「冬になって食べものがなくなる。そうすると向こうからたくさんやってくる。そうすると神の魚だということになる。だから、昔の人たちはみんな感謝した。ハタハタを奉る石碑や慰霊碑があちこちにあるが、あれは江戸時代からのものだ」。

厳冬を越すために必要なタンパク源として庶民に親しまれたハタハタは、昭和40年代まで大量に水揚げされていた。手漕ぎの木造船に積み込んだハタハタは漁師の腰の高さまで達し、港から出荷されたハタハタ

はトラックの荷台からこぼれ落ちて道路に散乱するほどだった。一般家庭でも箱単位で買われ、すしはたはたやしよつるなどで多くの保存食を生み出し、豊かな食文化を育んだ。秋田首頭でも歌われるこの大衆魚がやがて絶滅の危機に瀕することになるうとは、当時、誰も予想できなかっただろう。

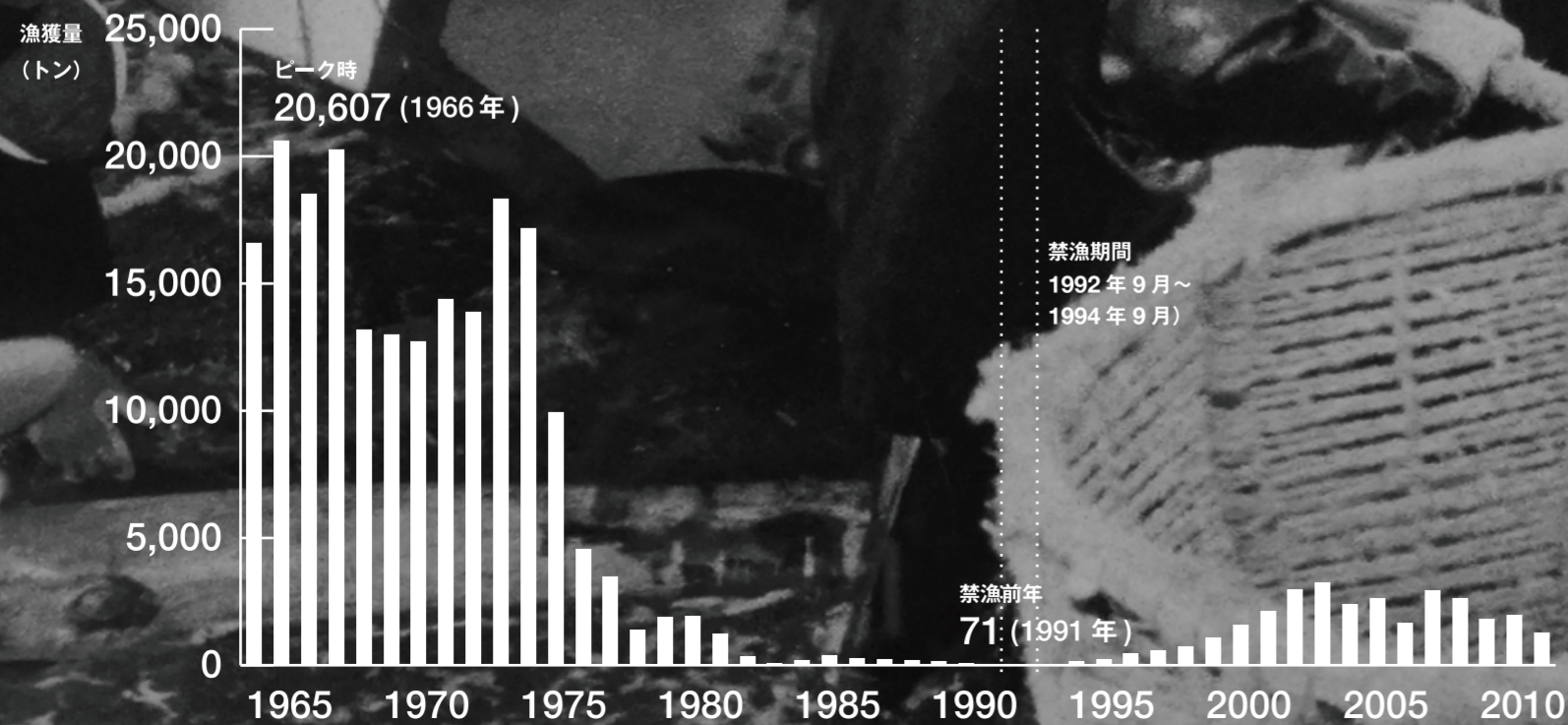
男鹿半島と 季節ハタハタ

日本周辺にいるハタハタは、北海道沿岸に6群(石狩、網走、根室、釧路、日高など)、日本海北部系群(秋田県、山形県、新潟県

など)、日本海西部系群(鳥取県、兵庫県など)などに分かれる。産卵期以外は、水温1.5℃付近の水深250メートルから270メートルの深海に生息し、沿岸の水温が13℃を下回ると、ハタハタはいっせいに移動し、接岸。浅瀬にある藻場で産卵を始める。杉山さんは「日本海を水平・垂直にダイナミックに利用するのがハタハタ」と説明する。

1960

1960年頃、男鹿半島でのハタハタ漁の風景
手こぎ船による漁は、その後2011年まで続いた
写真撮影：岩田 幸助さん(故人)



【秋田県男鹿市船川港椿】

文＝高橋 博之 写真＝玉利 康延

秋田のハタハタが手に入ったら、まずおすすめはしょつつる鍋。ハタハタの脂、旨味が丸ごといただける、秋田料理の代表格です。シンプルな材料だからこそ、寄せ鍋風の素材の旨味が冬の幸せを感じさせます。最後はお好みで卵を落としたり、ネギを散らしたり。メまでしっかり楽しんでいただきたい鍋です。

しょつつる鍋

材料(4人分)

- ハタハタ(メス) 4~6尾
- 白菜 1/6個
- しいたけ 4個
- まいたけ 1パック
- 豆腐 1丁
- ネギ 1本
- セリ(根のついたものがおすすめ) 1束
- ゴボウ 1本
- しょつつる 大きじ4~6(鍋の大きさによって調整する)
- 昆布 10cm

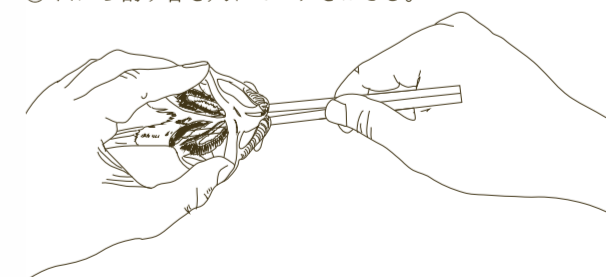
作り方

- ① 土鍋に昆布と水(鍋の大きさによって調整する)を入れ、30分程度置いて出汁を取る。
- ② ハタハタはつぼ抜きしてエラと内臓を取り(下記イラスト参照)、流水で洗う(頭を切り落とし、内臓をあらかじめ取ってしまってもよい)。
- ③ 白菜、しいたけ、まいたけ、豆腐、ネギ、セリは食べやすい大きさに切る。セリの根がある場合はよく洗って捨てずに材料とする。ゴボウは皮をこそげてささがきにする。
- ④ ①に②と③のセリ以外の材料を彩りよく入れて、火にかける。
- ⑤ 沸騰したらアクを取り、しょつつるを加え、セリを入れたらできあがり。

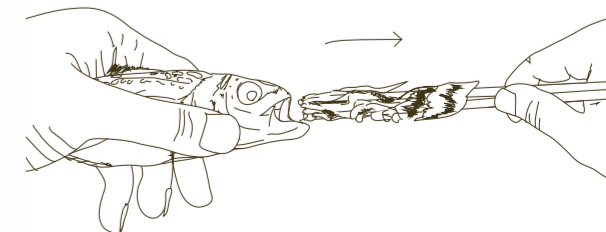


ハタハタのつぼ抜き

① 口から割り箸を入れてエラをはさむ。



② ねじって引き出し、エラと内臓を取る。



ブリコハタハタのしょつつる鍋

今だけの贅沢。日本海の味わい

今月の一品



い
え
て
つ
く
る

麴

こしこ / Malted rice



三高水産のハタハタ寿司。下処理をしたハタハタの身を米、麴、カブ、ニンジン、生姜、とうがらしと層に重ね、重しをして3週間ほど低温で熟成させる。漬け込み中に寿司が呼吸をできるよう、内側を木製にした独自の漬け容器を用いている。好みでわさびしょうゆをつけてもおいしい。

1. この日でき上がり、地下の麴室（こうじむら）から出されたばかりの今井靴屋の米麴。2. 男鹿市の秋山幸子さん。地域の人々に向けてハタハタ寿司の講習も行っている。3. 三高水産の加工場で仕込みを控えたハタハタ。

取材協力
今井靴屋 秋田県能代市住吉町 10-21 ☎ Fax 0185-52-6415
三高水産 秋田県男鹿市船川港双六字館山 122 ☎ Fax 0185-27-2578

各家に「がっこ(漬物)小屋」があってね、ハタハタの塩漬けや自家製のしょっつる、いろんながっこを漬けていました。

ハタハタ寿司は、男鹿へ嫁いできてから漁協の婦人部で習い、そこに自分なりのアレンジを加えてきたという。「うちの寿司は麴が多めの配合で、いい味が出ます。ずっと食べ慣れていますから、やっぱりうちのが一番おいしい。正月用に12月初めに漬け、その後も3月まで何度も漬けるんです。」

ルーツは生まれ年のハタハタ寿司

約30年前、水産加工の三高水産(男鹿市)を立ち上げた夏井勝博社長(58)は、「年に一度は旬のハタハタをみそ汁にし、ブリコ(卵)をぐるぐるかき混ぜてトロッと粘りが出たところをご飯にぶっかけて食べないと気が済まない」という根っからのハタハタ愛好家だ。板ウニの製造から始め、やがて愛着ある郷土料理、ハタハタ寿司を製品化した。こだわったのは自らが親しんで育った寿司の味だった。生まれ年である昭和31年に地元の漁協婦人部が残したレシピを入手し、自社の味のベースとした。ご飯と麴、たっぷりの野菜とともにミルフィーユ状に重ね、ゆっくり熟成させたハタハタの身には、しこしこした歯応えがあり、噛み締めるごとに乳酸発酵による深い旨味、酸味が広がる。

平成4年から3年間の秋田県におけるハタハタ全面禁漁は、加工業者にとっても苦境だった。地元の水揚げはむろん皆無だったが、それでも正月にはどうしても食べたいというお客さんたちの熱望を受け、県外産のハタハタを仕入れる決断をしてつくり継いできた寿司だ。「今でも家でハタハタ寿司を漬けるのは、65歳くらいの方々まで。私の世代になるとくれる人がぐっと減ります。今の若い人たちは、残念ながらハタハタ自体をあまり食べないんです。私はハタハタが大好きですから、ここの味としてこの寿司を残していきたいと思っています。」

昔から雪深い米どころとして知られる秋田県において、その気候風土があるからこそ育まれてきたのが麴文化、発酵食文化だ。冬の秋田の海の名産であるハタハタもまた、ご飯、米麴、野菜とともに漬けて発酵、熟成させた「飯ずし」の一種、ハタハタ寿司となって正月の家々の食卓にのぼる。海と田んぼと発酵、その美味な出会いの一端に触れるべく、地元の人々の声をたずねて回った。 文=保田 さえ子

豊かな麴文化が醸成されてきた秋田県において、大正元年に創業した「今井靴(こうじ)屋」(能代市)。その4代目、今井勇太さん(32)は、「麴づくりとは、その環境下でいかに米に麴菌を生やしてあげるかが唯一最大の仕事。365日変化する生きものだから、手こずられます」と笑いつつ、一切の工程を機械化することなく、手の感触による納得感を最大の頼りとして麴づくりに動しむ。昔なじみの近所のお客さんたちは、日常の調理に麴の力を生かす腕が巧みで、今井さんも、彼らから伝わる料理話から日々刺激を得ているという。

家庭でのハタハタの保存食づくりがすたれつつあるといわれる昨今、それでもこの店には、冬のハタハタ到来とともに人々が訪れる。買い求めた麴でハタハタ寿司を漬ける人、寒麴漬け(麴、米、塩、砂糖を合わせた甘めの麴漬け)にする人がおよそ半々だという。「どちらも地元で昔から愛されてきた料理。うちは小さな店だけれど、大事に受け継いでいきたい。」

漁師町に伝わる保存の知恵

寿司のルーツを古代までたどると、魚、塩、飯を漬け込み乳酸発酵させた、長期保存可能な「なれずし」に行き着く。代表格は滋賀名物のフナ寿司で、独特の酸味は発酵、熟成によって醸し出される。酢で酸味をつける寿司は、実はずっと後発なのだ。ハタハタ寿司は、麴を加えて発酵を進め、風味を高め、野菜も共に漬け込む「飯ずし」の一種。いわばなれずしの発展形だ。

男鹿市を訪れた私たち編集部が、「漁師の家のハタハタ料理上手なお母さん」として紹介を受けた秋山幸子さん(71)は、毎冬、このハタハタ寿司を仕込む。嫁いできた昭和30年代当時は、魚用の木箱いっぱいハタハタが300円という大漁時代だったが、冷凍庫はなく、各家が保存食の仕込みに精を出したという。「まずは塩漬けが基本。冬を越して春までもたせて食べました。昔は



海と田んぼと発酵の出会い。ハタハタ寿司を知っていますか？



ハタハタのアクアパッツァ

ハタハタ 3~6 尾はつば抜きし、エラと内臓を取っておく(前ページイラスト参照)。フライパンにオリーブオイル 大さじ1、ニンニクのみじん切り小さじ1を入れて軽く加熱し、角切りにしたトマト適量を加えて軽く火を通す。砂出ししたアサリ100gを加えて炒め、ハタハタを並べ、好みのハーブを散らし、白ワインカップ1/2を加えてフタをする。弱火でゆっくりと加熱し、アサリが開いてハタハタにも火が通ったら塩、こしょうをして皿に盛る。



ハタハタの三五八漬け

東~北日本ではおなじみの漬けものである三五八漬け。あらかじめ塩:米麴:ごはんを3:5:8の割合で混ぜ合わせ冷蔵庫で3日ほど熟成させ、三五八の床をつくっておく。ハタハタの頭を落として内臓を取り、三五八床を塗って1時間~一晩冷蔵庫に寝かせる。オーブントースターなどで焼いてできあがり。漬けたまま冷凍することも可能。こげやすいので注意する。



ハタハタのしょっつる唐揚げ

ハタハタ 5~6 尾はつば抜きし(前ページイラスト参照) おろし生姜小さじ1、しょっつる大さじ3、酒大さじ2に漬けて、半日~一晩冷蔵庫に置く。片栗粉をまぶし、170度の揚げ油でじっくりと揚げる。頭や骨まで食べられる。

いえて
つくる

ハタハタを味わういろいろレシピ