

東北食べる通信

2017

6

月号

世なおしは、食なおし。

特集

銀鮭王に俺はなる

銀鮭王

ぎん
け
ぎん

宮城県女川町の
鈴木真悟さんたちが育てた銀鮭

東北食べる通信

銀鮭王に俺はなる

回転寿司で一番人気のネタ「サーモン」は、そのほとんどがノルウェーやチリから輸入される養殖ものだ。その一角にしろうじて食い込んでいる国産の養殖銀鮭は全体のわずか4%に過ぎず、その約9割以上の12,200トン（平成28年度）を生産しているのが宮城県だ。その筆頭の女川町に、日本の養殖銀鮭の礎を築いた男がいる。この男がいなければ、日本の回転寿司で回るサーモンは外国産一色に染まっていたかもしれない。株式会社マルキン社長の鈴木欣一郎（83）さんである。生まれてこのかた女川から外に出たことがないという生粋の漁師だ。

あうんの呼吸

6月2日早朝4時、欣一郎さんは孫の真悟さん（29）と船に乗り込み、尾浦浜の港か

ら勢いよく飛び出していった。ほどなく海上に浮かぶ大きな四角形のイクスに到着すると、船をロープでくくりつけ、飛び乗った。近くには八角形のイクスが4台浮かんでいる。内陸のふ化場でおよそ1年かけて卵から育てられた小さな稚魚を秋にこの八角形のイクスに放ら、餌をやりながら5〜8ヶ月かけて2〜3.5kgの銀鮭に成長させている。ひとつのイクスには成魚に育った約2万5千尾の銀鮭がぐるぐる回って泳いでいる。そして、水揚げする分の銀鮭をあらかじめ四角形のイクスに移動させ、鮮度の低下を防ぐ目的で2日間ほど絶食させる。

真悟さんは他の社員と共に、四角形のイクスの全面に敷き込んだ網の一片をつかみ、ぐいぐいと手繰り寄せていく。網のスペースが狭まり、銀鮭が密集し始める。そこに

タモ網を潜り込ませ、クレーンですくい上げる。タモを手にするのは真悟さん、そしてクレーンの遠隔装置を手にするのは欣一郎さんだ。ふたりはあうんの呼吸で銀鮭を次から次へとすくい上げては、海水水が入ったタンクに流し込んでいった。ひとつのタンクは約200尾でいっぱいとなる。この日は12個のタンクが銀鮭で満杯となった。およそ6トンの水揚げである。船上では、祖父と孫という和やかな関係はまったく見られず、ときに厳しい言葉が飛び交い、あたたかも歳が離れた戦友のようであった。

勝手に始め勝手に売る

明治時代に鈴木家の先祖が始めた牡蠣養殖を受け継ぎ、欣一郎さんは尾浦浜で牡蠣漁師として生計を立てていた。昭和40年代

後半、遠洋漁業が下火となって集落に戻ってきた漁師たちに仕事を与えるため、それまで好き放題やってきた牡蠣養殖に制約が設けられることになった。平等に牡蠣養殖ができるようにと各漁師に養殖場が割り当てられることになり、欣一郎さんは養殖場が減らされた分の収入を埋め合わせようと、カツオ漁船を購入したが、その年はカツオが不漁で大赤字となった。欣一郎さんはすぐにカツオに見切りをつけ、当時、南三陸町の志津川で試験的に始まっていた銀鮭養殖に目をつけた。

志津川の漁師に煙たがられながらもしつこく食い下がり、銀鮭養殖のイロハを学んだ欣一郎さんは、尾浦浜で勝手に銀鮭養殖を始めた。そもそも銀鮭の養殖などまったく知られていない時代だったので、養殖用の

海の区画を割り当ててもらえるよう県や地元漁協にかけ合っても、まったく相手にされなかったのだ。見切り発車もいいところだった。周囲の風当たりも強かったが、意に介さなかった。そして、改良を重ねてようやく出荷できるレベルの銀鮭ができたのだが、漁協を通して販売することはできなかった。当時はまだ市場でも養殖銀鮭の取り扱い自体がなかったので、漁協に銀鮭販売の窓口がなかったのだ。漁協を通して売れないなら自分で売るしかない。欣一郎さんは直接自分で築地に売り込んだ。

欣一郎さんが銀鮭養殖を始めたのは昭和53年だが、それまで鮭と言えば冬だった。それが、塩漬でもない生の鮭が季節外れの夏に出てきたということで「養殖銀鮭」は珍しがられ、飛ぶように高値で売れていっ

6月2日
12°C



【宮城県女川町尾浦浜】

文＝高橋博之 写真＝玉利康延、山下雄登

貴重な生サーモンを楽しむ寿司のアラカルトです。握りを家で作る時は、シャリを大きくしすぎないこと、ネタの形を整えること。基本の握りの形から、玉ネギスライス添え、あぶり、押し寿司など、アレンジの幅が広く、広い世代で楽しめるのがサーモンの良いところです。柑橘の酸味や塩、オイルの味にこだわって、自分だけの楽しみ方を発見しましょう。

基本の酢飯

材料 (2人分)

温かいご飯 2合分

米酢 50ml

砂糖 大きじ 1/2

塩 小さじ 1

作り方

① 米酢、砂糖、塩をよく混ぜ合わせる。

② 飯台または大きめのボウルにご飯を入れ、①を回しかける。水でぬらしたしゃもじで、底から返すように混ぜ込む。

③ さらにしゃもじを寝かせてご飯を切るように混ぜながら、うちわであおいでつやを出す。

④ 使うまでぬれぶきをかけておく。

手まり寿司

ラップを広げ、銀鮭(生/皮と骨を除いたもの)の薄いそぎ切り1切れ、青じそ1/2枚、基本の酢飯(上記)大きじ山盛り1を順にのせて包み、絞りを固めるようにして丸く整える。

押し寿司

角形の型にオープン用ペーパー(またはラップ)を敷き込む。基本の酢飯(上記)適量を約1cmの高さに敷き詰め、青じそ(せん切り)適量を広げてのせる。その上に酢飯を1cm弱の高さに敷き詰め、表面全体を覆うように銀鮭(生/皮と骨を除いたもの)の薄いそぎ切り適量を敷き詰める。ラップで覆い、平らになるように押しつけて落ち着かせる。水でぬらした包丁で食べやすい大きさに切り、青じそ(せん切り)またはディル少々をのせる。

サーモンの手巻き寿司

焼きのりは直火でさっとあぶる。基本の酢飯(上記)約大きじ1(18g)、わさび少々、銀鮭(生/皮と骨を除いて身をたたいたもの)※大きじ1を順にのせ、手で巻いて食べる。クリームチーズ適量を一緒に巻いてもおいしい。

※ 銀鮭が1尾ある場合(増量限定)は、中落ち部分を使っても。

基本の握り

基本の酢飯(上記)約大きじ1(18g)を軽めに握る。好みの量のわさび、銀鮭(生/皮と骨を除いたもの)の薄いそぎ切り1切れを順にのせ、軽く握って形を整える。

あぶり寿司

上記を参照して「基本の握り」を作る。銀鮭の表面にバーナーで火を当てて焼き目をつける(バーナーがなければ魚焼きグリルに入れ、強火でさっと焼く)。レモン汁・塩各少々をつけていただく。

サーモンオニオンの握り

玉ネギ(薄切り)適量は水にさらし、水けをしっかりきる。上記を参照して「基本の握り」(または「あぶり寿司」)をつくり、玉ネギをこんもりとのせる。

銀鮭の骨と皮の取り除き方は、前出「今月の食べものについて」内の図説をご覧ください。

生だから楽しめるサーモンの風味と質感 銀鮭のおうち寿司

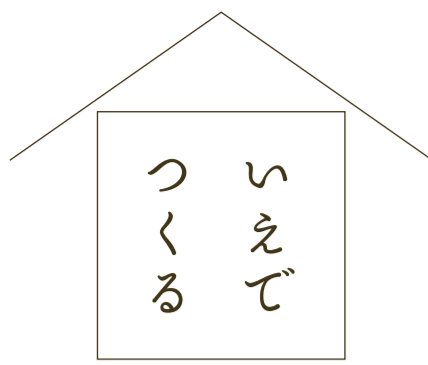
今月の一品



サーモン親子丼

基本の酢飯(上記)1膳分を小さめのどんぶりに盛り、もみり適量を散らす。それぞれ一口大に切った銀鮭(生/皮と骨を除いたもの)100g、アボカド1/2個、卵焼き適量を彩りよく並べ、いくら大きじ2~3、絹さや(へたと筋を取って固めにゆで、斜めに4等分に切ったもの)2枚分を散らす。わさびじょうゆでいただく。

いえてつくる



FOOD
DESIGNERS NETWORK

銀鮭のいろいろレシピ

増量限定
丸一匹特集

かぶと煮

銀鮭 1 尾をさばいたときに出た頭とアラ（適当な大きさに切る）を、ショウガ（薄切り）3 枚、皮をこそげて 5cm 長さに切ったゴボウ 1 本分とともに鍋に入れる。しょうゆ・みりん各大さじ 2、砂糖大さじ 1、酒 1/2 カップ、浸るくらいの水を加えて弱火にかけ、焦げない程度まで煮詰める。器に盛り、白髪ネギ適量をのせていただく。



中骨の甘露煮

銀鮭の身がついた中骨（1 尾分）を適当な大きさに切って鍋に入れる。しょうゆ・みりん・砂糖各大さじ 2、酒 1/2 カップ、浸るくらいの水を加えて弱火にかけ、焦げない程度まで煮詰める（水をやや多めにして圧力鍋で煮れば、柔らかく煮上がった骨まで食べられる）。器に盛り、ショウガ（せん切り）適量をのせていただく。



皮のお茶漬け

魚焼きグリルの網にアルミ箔を敷き、銀鮭の皮適量をのせて平らに伸ばし、塩をやや強めにふる。弱火にかけ、カリカリになるまで焼く。銀鮭の身適量にも塩をやや強めにふって魚焼きグリルで焼き、骨を取って細かくほぐす。ご飯茶碗に温かいご飯を盛り、1 膳につき銀鮭の身大さじ 2、皮 1 切れをのせる。青じそ（せん切り）適量、わさび少々を添え、あつあつのお茶（またはだし汁）をかけていただく。



ひれ酒

銀鮭のひれ 1 枚に塩少々をふり、魚焼きグリルでこんがりと焼く。日本酒をぬる燗または熱燗にし、ひれを入れたおちょこに注ぐ。



粕汁

鍋に水 600ml、昆布 10cm 1 枚を入れ、昆布が戻るまでしばらくおく。銀鮭（切り身）100g、大根 100g、ニンジン 50g、ゴボウ 1/2 本、油揚げ 1 枚はそれぞれ一口大に切る。昆布を戻した鍋にすべての具材を加えて火にかけ、煮立ったらアクを除き、昆布を取り出す。弱火で具材に火が通るまで煮て、酒粕 100g を溶き入れ、味をみながら味噌大さじ 3~4 を溶き入れる。器に盛り、青ネギ（小口切り）適量をのせる。

低温調理サーモン

銀鮭（切り身）200g に塩・こしょう各少々をふって 10 分ほどおく。ファスナー付きの食品保存袋にオリーブ油 1/2 カップ、銀鮭、ディル適量を入れて全体に油をいきわたらせ、空気を抜いて口を閉じる。鍋にたっぷりの湯を沸かして火を止め、80℃になるまで 10 分ほどおく。銀鮭を袋に入れたまま浸し、余熱で 30 分ほどかけて中まで火を通す。



包み焼き

大きめに広げたオープン用ペーパー（またはアルミ箔）に、まいたけ、しめじ、えのきたけなどのきのこ類適量、銀鮭（切り身）1 切れを順にのせる。バター大さじ 1 をのせ、塩・こしょう各少々をふり、ペーパーで包み込んで端を折り畳み、しっかり閉じる。熱した魚焼きグリルやオーブントースターで 10 分ほど焼く。しょうゆをかけていただく。

※ 1 尾の銀鮭の三枚おろしのしかた、切り身のとりかたなどは別紙をご参照ください。