

しおぎり [塩切り]

そうだ鯉がたくさん獲れる春と秋にしおぎりに加工することが多い。

新鮮なそうだ鯉の眼球はつけたままにし、背から開き、頭部のエラや心臓、ハラワタなど内臓物を取り除き、血で汚れた頭の内部とハラワタの部分を手早く水洗し、しばらく水を切る。魚の保存期間を長く保つために塩を魚全体にしっかりつける。特に頭内部や切り開いた腹や胴体にもしっかりつける。

塩をつけて魚の水分をたくさん引き出すために塩分は非常に強い。鯉の塩辛一本漬けくらい塩分を濃くする。昔は3日から一週間くらいかけて冷暗所で水分を出させた。塩分が少ないと水分の切れがよくない。水分が多いと保存食としては日持ちが悪い。しかし今は水分を冷蔵庫で3日から4日かけて抜き、真空保存袋に入れ冷蔵して売っている。塩魚や干魚といえども日増しに脂が酸化してまずくなる。すぐ食べないときは冷凍にした方がよい。

しおぎりは濃い塩分で旨味を逃さず、少しの量を食

べるのが美味しい食べ方である。身の部分は薄切りして、生のまま食べる人もいる。酢をつけて食べる人もいる。炙って食べる人もいる。酒の肴やおかず、茶漬け、吸い物にすることが多いようである。頭の部分や、中骨は炙って茶漬けにしたり吸い物の出しに使ったりすることも出来る。また、頭や中骨を糠味噌の中に入れてだしにする人もいる。残すところ無く食べ尽くすことが出来るのもこの加工法の優れたところである。

一番簡単でおいしい食べ方は薄切りを香ばしくあぶり、熱いお茶をかけて食べる。かつおの出しがよく出る。さらに乾燥はばのりや貝のり、あおさなどの海藻を炙って適当な大きさに揉みいれると、海藻の香りがして季節感が味わえる。ほんとうにおいしいお茶漬けになる。

鯉のしおぎりがさばや鮭などと違うところは生臭みが少ないところであると思われる。

(文責：乾 尚美)

梶賀のあぶり(小魚の燻製)

尾鷲市の矢の川峠の頂上付近から賀田へと下り、海岸線を走ってトンネルを通過して梶賀に着く。これ以上奥はないところで戸数105軒、人口170人の漁師町でその昔は陸の孤島と言われた。

昭和初期にはブリ大敷漁がさかんで浜一杯にブリが並んだという。今でも秋にはワラサ、冬にはブリが獲れる。

この地域で春から夏にかけて大敷に入る小魚を、家庭のおかず用に燻製にしたものが「あぶり」である。広く「梶賀のあぶり」と言われている。材料はサバ、イサギ、カマス、アジなど値段の安いものなら何でもよい。

4月から7月まで作るが、5月の連休辺りが旬。最近ではあぶりの季節を長くする為に、少し大きくなったものもあぶる様になり、7月頃まで製品を作っている。

魚の頭と内臓を手でちぎって取り、洗って塩をたっぷり振り、1時間くらい置いておく。

よく洗って1串に10尾か12、13尾を刺して、再度洗

って9串か10串づつ網の上に並べて焼く。かまどは鉄の板で三方を囲み上にステンレス製の網を置いて上下に梶の木を枕に据え、串が並ぶようになっている。

桜やイマメの薪で1時間半くらい、10分ごとにひっくりかえしたり、位置をかえたりしてあぶる。全体が琥珀入りになってきたら出来上がり。そのまま食べても南蛮漬けにしてもよいが、常温で3～4日、冷蔵は味が落ちるので冷凍保存して自然解凍がよいようである。

かつては各家庭で作られたものだが、販売用には、昭和16年生まれで今年74才になる濱中倫代さんが1人で作り続けていた。最近婦人会がまちおこしの会を作って応援し、通販で販売するようになった。地元でとれるものを美味しく少しでも長く食べる方法として、考え出された知恵の産物である。

(文責：橋爪貴子)

参考文献

- 1) 三重の食文化～知れば知るほど奥深い～、平成19年度