

【北海道遺産×食絶景北海道(3)「サケの文化」】



イクラ、筋子、石狩鍋、三平汁、チャンチャン焼き、お寿司や焼き魚、ムニエル、フライ、おにぎりの具、鮭茶漬け、めふん（背わたの塩辛）、ルイベ、飯寿司、氷頭なます、鮭トバなど、お馴染みの食べ方からちょっとツウなものまで、私達は「サケ」のあらゆる部位を、実に様々な形で楽しんでいます。最近では、鮭節、サケの魚醤、サケフレークなどの加工品も誕生、サケ

は「食」を語る上では欠かせない存在です。

成熟状況や捕獲された時期によって、秋に産卵のために戻ってくるのは「アキアジ」、春に戻ってきてしまった「トキシラズ」、産卵年を迎えていないため脂がのった「ケイジ」（1万本に1本）などいろいろな呼び名があり、また、各地では、それぞれの基準を設けた自慢のサケに、羅皇（羅白）、銀聖（日高）、王標（標津）などの名前が付けられ、ブランド化が図られています。

最近では、サケの漁獲量が減るなどの壁が立ちはだかっていますが、鮮度を保ちより美味しく食卓まで運べるようにと、漁をしながら活ジメを行ったり、優れた加工品を生み出すなど、生産者の皆さんは魂のこもった取組を展開しています。

環境問題、母なる川へ戻る生態、アイヌの生活にとっては「神の魚」であること、靴や衣服としても使われてきた歴史……。サケが現代の私達に発信している一つひとつのメッセージを、「食」を楽しみながら改めてしっかりと受け止めていきたいものです。

