

【北海道遺産×食絶景北海道(9) ニシン料理と「留萌のニシン街道」】



春告魚とよばれるニシン。明治から大正、昭和初期にかけてニシン漁は、北海道の日本海側を中心に巨大な富をもたらしました。春が近づくと沿岸に大量に押し寄せて一斉に産卵。海は一面、乳白色になるその様子を「群来（くき）」といいます。当時のヤン衆たちは威勢よくニシンをとり、浜では家族総出でモッコを背負ってニシン運を運ぶ。近江や大阪をはじめ全国を巡る「北前船」に鰯粕や加工品が積み込まれ、各地との交易が活発に行われました。そんな歴史を伝えてきたのが数々のニシン料理。北海道の代表的な郷土料理です。

身欠きにしんとシャキシャキのキャベツやダイコンを麴で漬け込んだ「ニシン漬け」は、冬に向けた家庭料理の定番。また、にんじんやじゃがいもなどと一緒に塩で味付けた「三平汁」は、当時、北前船で運ばれた有田焼の深皿「三平皿」に盛り付けられました。身欠きにしんの甘露煮をのせた「ニシンそば」は、京都で誕生。ニシン料理の一つひとつには興味深い物語がたくさんあります。北海道遺産「留萌のニシン街道」には、こうした食文化とともにかつての栄華を伝える旧花田家番屋（小平町）なども残されています。今、長年の研究や地道な稚魚放流の取組もあり、再びニシンが戻りはじめ、海が真っ白になる「群来（くき）」もみられるようになりました。そうした勢いとあいまって、最近では、伝統料理に加え、くんせい数の子とチーズを組み合わせた新感覚おつまみ「カズチー」なども大ヒット。留萌地域の新しい食のチャレンジもぐんぐん広がっています。

