

粕漬の魚に見えた東西交流の証し

佐渡にしかない粕漬がある。と聞いた。ゴマフグの卵巣を粕漬にした「ふぐの子」だ。ここに新潟の酒粕文化の特徴はないだろうか。新潟市からジェットフォイルで約1時間の佐渡に向かった。

知られているようにフグの卵巣には猛毒がある。熱や酸にも強いこの毒を消す文化は、江戸時代から佐渡に伝わってきたという。島内では唯一「ふぐの子」を加工・製造する須田嘉助商店(魚加工・仕出し料理)の須田調雄さんが教えてくれる。

「北前船の影響でしょうか。フグの子を食べるのは石川県と共通。佐渡では昔は家庭でも漬けていた」

ただし石川県では糠漬が主だが、佐渡は酒粕で漬ける。初夏、産卵で近海に集まるゴマフグの卵巣を塩で2年漬けた後、酒粕とみりん

を配合した樽でさらに1年。無毒の検査を受け、新しい酒粕に漬けて直す。

フグの子は、タラコよりも粒が大きくプツプツとした舌触りがある。塩気はほとんど抜けて、酒粕の甘味が食欲をそそる。

佐渡でも糠で漬ける魚もある。嘉助商店でもサンマなどの青魚は糠漬。上品な味になる粕漬と使い分ける。

「佐渡は新潟有数の米どころ。酒どころ。酒粕は身近な食材でそれに任せる。佐渡の海風や塩や米が味を作るだけ」と言う須田さん。

冬の高級魚のノドグロや寒ブリも粕漬にするという。

「新潟の酒は高級酒が多く、同じ仕込みでも酒粕が多くなる」と言うのは、「真野鶴」(尾畑酒造社長の尾畑俊一さん)だ。現在は大吟醸酒などの高級酒で知られるが、手作りの蔵らしい酒粕活用の先駆的存在である。キュウリやウドなど、契約農家からの野菜を蔵の酒粕で漬ける「自家製粕漬」は30年の歴史。ぜいた



「塩漬と粕漬を終る(写真の手元)と毒は美味に変わる」と須田さん。さらに酒粕に1腹ずつ丁寧に漬けて込む



佐渡米郷(よなご)近くの海岸



完成した「ふぐの子の粕漬」



「真野鶴」の蔵元・尾畑酒造(上)と社長の尾畑氏(下)。右写真は、新潟市「小川屋」の紅ます三色粕糍漬。上からスジコ、タラコ、ヘニマス

くに酒粕を使用した秘伝の味つけは、県内にファンも多い。佐渡名産の寒ブリやフグの子などの文化は、佐渡より西側との共通点が多い。一方で、お正月の祝い魚で

いえば、西日本のブリに対して、東日本はサケ。「新潟のサケ文化は北洋漁業の影響もある」と教えてくれたのは、新潟市で100年以上続く老舗「小川屋」(食品加工・販売)の小川加津見社長だ。明治半ば以降長い間、新潟港は北洋漁業の母港だった。

「その歴史もあって、新潟人はサケに対する目利きが多い」美味なる魚が豊富にあれば、ただ味付けのために粕漬にしたのでは評価されないのもやむを得ない。その厳しさが、さらなる美味を新潟にもたらしてきたのだろう。酒粕漬の魚を探り、新潟が魚の食文化の東西の交流点ということも分かったのだった。



佐渡相川の名勝、春日崎から日本海を望む



尾畑酒造 手造り 尾畑酒