

↓一匹寿し。鮓ずしに似ているが、香りも味もずっとマイルドな甘酸っぱさ。病みつきになるが、残念ながら取り寄せは無理である。



間違はなく12月5日前後、というこ
とに、自然と生物の正確な営み、不
思議さを感じる。
この時期、秋田沿岸に来る鮓は、
「北海道や山形、鳥取のものよりも大
きくて脂がのり、旨い」と、秋田人
は口を揃えてお国自慢だ。
創業は大正7年というご当地の老
舗「濱乃家」では、20cmは優にある
のを使う。こんな立派なもの、全
て最高の品が集まる東京ですら、見
たことがない。どのような料理を作
ってもらおうか。
大昔、鮓で沿岸が埋め尽くされた
時代の保存法、塩に漬けて出た魚醤
汁—しょつる—と昆布ダシで合わ
せたダシ汁で、鮓や野菜を煮る「塩

魚汁貝焼」、田楽味噌を塗って焼いた
「魚田」、切った麩などで漬けた「切
り寿し」。これらは、東京の秋田郷土
料理店でも定番だ。が、やはり、東
京で食べる鮓とは違う。もともと、
身には鮮明な味があるというわけ
ではない。ある人は、「空気のような味」
と形容しているが、脂が実に旨い。
しつこくなく、ほんのり甘味すら含
んでいる。
中でも感動したのは、生のぶりが
の辛子味噌と、大晦日から正月にか
けて欠かせない「一匹寿し」。後者は
切り寿しと作り方はほぼ同じだが、
一匹そのままを使う。ざっと手順を
いうと、たっぶりの塩を振って重し
をかけ、塩を洗って酢に漬ける。そ



↑12月5日前後に秋田沿岸に押し寄せた、体長約20cmの鮓。目は黒々とし、腹には珍珠、ぶりこ（卵）がたっぷり入っている。

その後、炊きたてのご飯と麩をまぶし、重しをかけ2週間置く。
滋賀県の「鮓ずし」とよく似た一
種の熟鮓だが、それほど日持ちはし
ない。どんな風味が変わるそうだ。
頃合のものを食べられるのもまた、
産地・産食ならではの僥倖である。
食し方は、そのまま切って山葵醬
油が一般的だが、同店では焼いて出
す。焼くことによって、生のものよ
り甘味と酸味が引きだされ、味にメリ
ハリが出る。塩で固く締まったぶ
りこは、数の子や沢庵よりもさらに
高らかにパリッ、パリッと音がする。
その食感が何ともいえずいい。
鮓は乱獲がたり、残念ながら高
値である。卸も小売りもする秋田市
民市場では、1月になると北海道産
が主流。細くて小さいものだが、「高
くて小売りはできない」そうだ。
トコ箱1箱が100円、200円
という時代は、夢のまた夢。しかし、
漁獲量の規制などが功を奏して、2
〜3年前から鮓は秋田沿岸に戻りつ
つある。昔のように乱獲はせず、叡
智をもって郷土の魚、郷土料理を守
ってほしい。これが、一介の旅人の
切なる願いである。



↑JR秋田駅から徒歩約20分。車で約6分。昔の町名、川原の花街きっての名店である。

料亭 濱乃家 / 〒010-0921 秋田県秋田市大町4-2-11 ☎0188-62-6611

◎11時半〜21時 不定休のため要予約 きりたんぼ、塩魚汁貝焼コース各1万円〜。

鮓

料亭 濱乃家 ●秋田市

老舗の技で、千変万化の鮓を味わう

鉛色の曇天が続き、雲間からどろどろと雷鳴が聞こえる12月5日前後。はちきれんばかりの卵（ぶりこ）を抱いた魚が、産卵のために秋田沿岸に寄ってくる。これが秋田の冬の食材を代表する鮓。雷と共にやってくることから、「雷魚」とも呼ぶ。毎年



←本店の料亭は、落ち着いた雲囲気の木造建築。雪がさらに風情を呼ぶ。きりたんぼの取り寄せなど、幅の広い展開も図っている。



↑秋田市民市場。魚介類、干物や漬物、青果、日用雑貨など卸、小売りで扱っている。北海道産鮓でも、キロ3000円前後だ。

↑秋田といえは何はともあれ鮓料理。手前左・生や茹でたぶりの辛子味噌。右は、軽く焼いたはちきれんばかりのぶりこが入った一匹寿し。中央左は甘めの白味噌をつけて焼いた魚田。右は塩魚汁貝焼。奥は酒の肴に最適な切り寿し。