



と

佐渡・夏の香り

想
い
つ
く
る
伝
え
る

季刊
夏号
2008年7月1日発行
無料

2008夏号
街並みを訪ねて
summer



01

(旧)山北町小俣集落を歩く

文 / 榎本国男

なつかしい源風景

(旧)山北町[現・村上市]は本県最北端に位置し、町の東北に小俣と呼ぶ集落がある。

羽越線府屋駅から約8キロ県道52号線(通称出羽街道と呼ぶ)を走り小俣集落が近づいてくるしるしの日本国トンネル～日本国橋～鏡岩トンネルを通り過ぎる、昔日は出羽三山参りで賑わった街道も今では立派な舗装道路である。まもなくなつかしい家並みの小俣に到着する。

この集落の歴史は古い、小俣の名が地図上に見られるのは平安末期の《慶長国図》「庄内分の小名部村より七里」とある。

滔々と流れうつろう子々孫々の命が命を繋いで今に至る。

郷土史の深み

旧町の文化財調査審議会会長の佐藤さんをたずねた。佐藤さんは『戊辰戦争の終局——羽越国境戦と農民』を纏められた方で郷土の戊辰戦争を重心を低くして確かな眼で見つめておられる。在野での歴史研究家には深みがある。白山の大杉を案内しましょう、といわれて家並みのはずれの小高い山をめざした。白山神社の石段の参道を昇ると神社の大杉に出会う。樹齢1200年(推定)高さ39mの巨木は社全部を覆いかくして天にひろがっている。



参道の復路、右手には青さ一面の田園がひろがる。この地が戊辰の役の戦場跡、時は慶応元年8月26日(太陽暦では10月11日に当たる)に中野峰に陣取る庄内藩と官軍双方あいまみえての戦は朝の9時から夕刻4時まで激戦を演じ官軍が後退した。この直後である。庄内軍から「官軍の足留になるようなものは悉く焼き払え」との厳命が下り、小俣56戸は灰燼に帰する。現在の小俣集落の建物のすべてはこの灰燼以降のものとなる。「いつの世も戦争は悲惨なものである」

と筆者はしるしている。

五月晴れのもと田植えがすんで水の張られた圃場は水鏡となって白雲を浮かべている。

集落をゆっくり歩いてみる、各家々の玄関先には先祖の屋号を表示している《出羽街道小俣宿》小野屋庄兵衛、曲師屋、長三郎など全戸の玄関先に提出されている。庭先には菜の花が咲き、藤の尾花は匂い、薄紫の桐の花も咲いている。一時の春が競っている。

耳をすませばウグイスの鳴き声が聞こえてくる、ケキョケキョを5回もくりかえす。古い家並みには匂いがある、静けさという音も加わる。人も車もめったに通らない。街道を風が渡っていく。

犬にも猫にも出会わない。昼寝でもしているのだろうか。

音たてて急ぐ清流

通りの裏手を流れる小俣川に回ってみた。期待どおり音たてて急ぐ清流に出会った。川底まで透きとおる川なんて久しくみていない。なつかしい小魚が全部棲息していると教えてもらった。カジカ、アユ、ウグイ、イワナ、ヤマメ。眼を山に移せば杉の美林がある。

日本国山

集落を案内する看板によれば小俣は日本国山(標高555m)の登山道入口でもある。なぜ日本国なのかには諸説ある、山頂に立つとその俯瞰(ふかん)、眺望はわが日本国を征服した気分させてくれる山だそう。

400年もの先祖代々の歴史は戊辰の役の集落全焼、林業と炭焼き等の山仕事の衰退、稲作の変化、今日では集落の人数も減少し、限界集落のなかに生きている。縹渺(ひょうびょう)とした時の流れのなかにあってもこの集落の落ち着きは、訪問者の心を動かす識閥(しきい)がある。



ふうどインタビュー
文・石坂智恵美

素材の地力を信じて。



想

佐渡の郷土料理・いごねり、そしてイカの汐干しという、忘れられない人がいる。佐渡市泉で海産物加工を手掛ける、丸中商店社長の本間清輝さん。59才というが、半袖から見える隆々とした腕は、実年齢には見えないたくましさ、若々しさがある。そして何より、その活舌の良さ。本間さんの、「持ち味」である。

「オレは魚が好きなんだね、食べるのも作るのも。魚をさばっていると面白いよオ、この魚が出来上がったらデパートの催事に出して、試食して売れるまでを想像しちゃうから(笑)」、「外国産の冷凍魚や養殖の魚に慣れたお客様から、あなたの魚は脂がのってないと不満を言われたら、「さいなら、また来年度の」って言う。だって身の縮まった新鮮な地魚を加工した製品を試食して、それでもうまくないと言う人に、「この魚はどうして脂っぽくないか」なんてくどくど説明してもしょうがないじゃない」と、こんな具合。ほんぽんと次から次へと、魚のこと、お客さんのこと、作り方のことを話しながら、笑顔で目尻を下げ、また時に気炎を揚げる。ずばり本音トークを繰り広げる本間さんに、デパートでの催事で出会い、またその味に魅了された



ファンの登録数は1万8千件。全国各地から毎日、丸中商店に注文が寄せられ、品切れの魚を待つ人は常に数十件に上る。

丸中商店の創業は昭和6年。初代は本間さんの父・故本間駒吉さん。当初は東京の市場や石川県の問屋へ送るフグやイカの塩蔵品を主に手掛けていたが、戦後間もなく、家庭ではなかなか作られなくなった佐渡の郷土料理「いごねり」に着目。いごねり業の元祖として改めてスタートをきった。現社長の清輝さんは、小さな頃から魚の目利きを仕込まれてきた二代目。ずいぶん

早朝、両津の魚市場で仕入れてきた魚は、まず刺身にしてお試しという本間清輝さん。同時にこれが、鮮度を確かめる毎朝の行事にもなる。「おいしくないとお客様に叱られるからね(笑)」。小学生の時から父に仕込まれてきた「人様から信用を得る方法」を、実践し続けて半世紀。だからこそ、味に自信がある。



長いあいだ製品はいごねり中心で、魚の加工はごく少ないラインナップだったが、加工食品の原料原産地表示が義務づけられた平成16年頃から、消費者から「もっと魚種を増やして」との要望が高まり、今では寒ぶりに真鱈、サヨリ、目鯛、秋刀魚、鮭、鯖、フグ、赤カレイ、各種イカなど、佐渡近海で水揚げされた旬の魚を豊富に扱っている。

「そもそも、オレが食べたいものを作ってるんだから(笑)」と、刺身で食べられる活きのいい魚を仕入れ、その日のうちに加工する。丸中商店の従業員は7人。社長の本間さんが先頭と

なり、早朝から手分けしていごねり作りを始め、それと共に魚をさばいて味付けを施す。活きのよい魚のうまさを知り、信じているからこそ、添加物等の不要な味付けは一切しない。佐渡で造られる味噌と醤油で特製の味噌だれを作り、漬け込みに使う。仕込みが終わったら、即、真空パックにして急速冷凍。作りたての味わいをとじこめる。限られた人の手、また冷凍庫の許容量を考えても、大きな加工会社のように何万匹もは仕込めない。「うちでは旬のものがたくさん獲れる。うちで仕込めるぶんだけを仕

込む。季節商品ばかりだから、品切れもあるよ。お客様から年中、鮭の味噌漬けはないかと聞かれるけど、「また秋になったらね」と頭を下げる。うちはそういう仕事のやり方をわかってくれるお客様に、買っていただければいいんだからサ」。

商売は面白がれる規模が一番いい、と本間さん。「儲けようと無理をすれば、面白くなくなるよ」と。なぜ、佐渡の小さな海産物店に人気が集まるのか?「素材や味の良さはもちろんだが、それだけではない魅力の本間さんの言葉に見つけた。」



右/6kgのエゴ草が大釜に沸かされた熱湯に入れられると、見る見るうちに煮とけてくる。このときエゴ草の粘りを察知して釜の中のお湯を一部取り分け、練りの作業を進めながら少しずつ足していく。長年の勘がものを言う仕事。約40分をかけて練ったいごねりの素は、滑らかで美しい。これを熱いうちに濾し取り、すぐに延ばし作業に入る。
 中/素は冷めると固まるので、急ぎながらも丁寧に延ばす。丸中商店では専用のプラスチック板とコテを使い、スタッフ一人一人が手作業で板の上に延ばしていく。
 左/板の上で固まったいごねりを、1本約70gに巻いていく。巻いたものをいちいち計測してられないので、これも経験を重ね、体で覚えていく。巻いごねりは佐渡に昔から馴染みのある製法。細く切って酢味噌や辛子醤油で食べる。このほか丸中商店では、パックで固めた角いごねりも作る。



きれいに並べたあとはお日様まかせ、風まかせ。天日を浴びてイカはたっぷりとうま味成分のアミノ酸を作り出す。



右/獲れたてのスルメイカを、すぐにさばいて水洗い。
 中/さばいたイカを塩水で味付けし、網に広げる。新鮮なイカが一枚一枚広げられると、若々しい果実のような芳香が漂う。
 左/歯ざれの良さとイカ独特の甘みが味わえる刺身。

●イカの汐干し

丸中商店では「天日干し」、「一夜干し」の名前で販売される。イカは時期や仕入れによってスルメイカやアオリイカ、ヤリイカなどになる。5月末に取材をしたこの日は、スルメイカを仕込んだ。

イカは早朝、本間さん自らが両津港の佐渡魚市場で買い付け、そのまま車で20分ほどの丸中商店へと運ばれる。店へ着くとすぐに、3〜4人で手分けしてイカをさばき、水洗い。その後は塩水にくぐらせて、一枚一枚、専用の網に広げ、天日で干す。だんだんと乾いてきて、まだ透明感の残るうちに袋詰め。天日干し開始から4時間後が目安だ。

風のある好天は絶好の日。事前に天候の善し悪しが分かれば、一度に3000枚を干すという。同じイカを刺身

でご馳走になったが、さくさくとコシがあり、味がのっている。また、天日干し途中のイカの香りをかいだら、みずみずしい果物のような芳香がした。この新鮮さが、まさしく味の決め手。袋詰め後は、この味わいをすぐに冷凍保存する。

しかし「冷凍もの」には不思議と悪いイメージがある、と本間さん。「催事に行くと、バカにされるときがあるよ。冷蔵ならいいのに、とね。冷凍だとお客様は抜いづらいのかもしれないけど、うちは解凍して食べたときに一番おいしい塩加減にしているから。それに塩水に防腐剤を入れれば冷蔵にもできるんだけど、それはしたくないじゃない。体に害があるかもしれないものを入れて、トリックみたいにか売らないからサ」。



丸中商店で買い付けるのは、最上級ランクのエゴ草。産地によって赤紫、黄、茶、赤など色が異なる。



海の恵みが、人の産物になるとき。

丸中商店での夏の定番といえば、イカの汐干し。今回の取材では看板商品のいごねりと共に、製造の現場を見せてもらった。さばく、干す、練る、延ばすなど、どれも人の手でなければできない作業。魚箱に整然と詰められたイカの艶のある光沢や、水洗いされて息を吹き返したエゴ草の清々しい潮の香りが、黙々と進められる仕事のかたわらで、原料の良さを十二分に物語っていた。

●いごねり

原料は、ホンダワラやナガモなどほかの海藻にくっついて生長するエゴ草。漁師が小舟に乗り、ヤスをつけたサオの先でエゴ草を絡め採るエゴ草漁は、7〜8月半ばまで。佐渡島では外海府のように荒れた海で採れるものが上質とされている。その後、乾燥させられたエゴ草は10段階にランク分けされ、県漁連の入札（9月）にかけられる。本間さんは1キロが絹の値段に劣らない一等級のエゴ草を二年ぶん仕入れて、いごねりに使う。

いごねりはエゴ草と水を合わせて練るだけのシンプルな作りだが、それだけに原料の品質や、作りの正直さが味に出る。練りの段階でエゴ草に対しての水量を増やせば余計に作れるし、実際にそうやっているメーカーも存在する。しかし「それでは風味も食感も台無しになる」と、丸中商店では水戻したエゴ草の、その日その日の粘りの状態に合わせて適量の水で練っている。大きな釜で熱した湯にエゴ草を入れ、煮溶かしながら機械で攪拌すること40分あまり。その間も、焦げないように様子を見ながら、水を差す。

出来上がったいごねりの、爽やかな潮の香りが食欲をそそる。エゴ草のサクツとした歯ごたえ、どっしりとした食べごたえは他にない味わいだ。



いい。本物をわかっている人、うちの商品を理解してくれる人、催事はそういうお客様を増やす場だと思ってるからサ」

そうして実際に、「多少高価でも、良品が欲しい」というお客さんが、本間さんの品物を求めてくる。おばあちゃんから娘へ、そしてその孫娘へと、3代にわたって信頼を寄せ、丸中商店を愛してくれる家も数多い。それが嬉しいから、また、頑張れる。

対面販売にこだわり、インターネットでの販売は一切していない。「顔と顔を合わせ、食べれば理解してもらえよ」と、本間さんと買い手の心のキヤッチボールは、今日も続く。



伝える

● いごねり製造・販売本舗 丸中商店

新潟県佐渡市泉1345
 電話0259(63)4770 fax.0259(63)4771
 営業時間：8時～17時(日曜は9時～17時)
 ※年中無休

【商品一例】
 巻いごねり(2本入)210円、角いごねり420円、天日一夜干いか735円、塩鯖半身525円、目鯛味噌漬(100gあたり)250円、ぶぐ真子塩漬(100gあたり)315円、糠漬いわし(5尾)525円、ほたるいか沖漬(200g)840円

※季節商品のため価格変更や品切れもあり。
 予約は可能。

大事なお土産。

その日、本間さんの姿は上野の松坂屋にあった。

5月下旬に開催された『新潟・長野の物産展』。開店直後から大勢の来場者で賑わう催事場の一角で、「五郷練(いごねり)」と染め抜いた紺の印半纏を羽織り、本間さんは実に忙しそう。

2台の保冷ケースに並んだのは、赤メバル、目鯛、天然寒ぶり、塩鯖などの加工品が30種類ほど。売場にオープントースターを持ち込み、魚を焼いてはほぐし、試食用のタッパーに仕込んでいく。「さあ、食べてってよ」と、大きな声でお客さん呼び止め、手にした試食を差し出すのだが、この試食にまた驚かされる。ホタルイカの沖漬けは、長さ5〜6センチもある一匹ものを、丸ごと食べてもらう。汐イカも試食というには厚切りで、ほかの魚もひと口ひと口が大きい。それらをじっくり噛みしめ味わってもらいながら、本間さんはいつもの口調でぼんぼんと、商品説明を始める。鯖は鮮度が落ちると身に「割れ」が生じること。活きのいいイカは胴体が筒状で、それを開くとえんぺらがピンと張り、足に向かって美しいアールを描くこと。そんなイ

カを汐干しにして冷凍すると、身に青い血管が浮くこと。——一品ずつの製法や生魚を加工したものの特徴、また養殖魚の見分け方など、熱心な解説に、お客さんも身を乗り出す。質問が返ってくれば、待ってましたとばかりに本間さんは満面の笑顔になり、相手の納得がいくまで説明を続ける。「いまは対面販売が少なくなつて、商品のことを教えてくれる人がいなくなつた。だからオレは、うちの品物を買ってくれた人には、商品知識をお土産に持って行ってもらう。魚のあれこれを知れば、たとえスーパーへ行ったとしても品物を見る目が変わるでしょ」。

丸中商店がパートの催事に出かけるのは年間10数回。佐渡から保冷車に商品を積んで海を渡り、関越自動車道を駆けて関東近郊のパートを巡る。ときに転々と催事が続き、2週間、3週間と帰れないことも。催事は膨大な時間と並々ならぬ労力を費やす仕事だが、丸中商店の品物は決して高級品でもない。慌ただしく過ごしても、利益が望めない日もある。

「それでもいい、儲からんでもいいのよ、オレは(笑)。自信を持って作った品物を出して、それを『外国産の魚はいや、昔ながらの近海もの魚が欲しい』っていう人を買ってもらえば

季刊 夏号

ぶつと

[編集後記]

「佐渡の魚はどれも新鮮でおいしい。それを毎日食べられるのは贅沢ですね」と、長岡市から本間さんのもとへ嫁いだ佳代子さん。取材の合間もご夫婦ともにくるくと立ち働き、こちらも目が回りそう。実際に食べた人が口コミで人気を広めてくれるという理想的な商売。だからこそ嬉しいし、気も抜けない。「一つおいしいと、他のものもおいしいと思ってくださる。次は何を食べようか、何があるの?と、お問い合わせがくるんです」。丸中商店のスタッフは各々、自分専用の包丁やコテを持っており、顧客の期待に味で応えようという意気込みが伝わってくる。

私はと言えば、佐渡から帰ってますます日本酒が手放せなくなった。丸中さんの丸干しイカをぶつくりとあぶり、こくと苦みのあるイカワタと香ばしい身肉を味わう。ああ本当に、食べればわかるとはこのこと。冷酒をやりながら丸中商店の商品リストを眺めつつ、今度は何を送ってもらおうかと算段する宵である。(石坂)

撮影：渡部佳則(わたべよしりのり/Studio F(t))日本写真家協会会員。
 取材・文：石坂智恵美(いしがちえみ)

発行：株式会社タカヨシ
 編集：佐藤淳(株式会社タカヨシ)

食をテーマに取材・執筆活動をするフリーライター。著書に『新潟を有名にした七人の食人(しょくにん)』、『新潟長野 食業の現場から』(共に新潟日報事業社刊)他。新潟清酒の名誉達人。
 デザイン：高木久美子(タカギデザイン)