

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

2022年（寅年）、新年明けましておめでとうございます。

● 正月のしめ縄。

「しめ縄」の材料は、出穂前の青々とした稲を刈り取った「実取らず」と呼ばれる「わら」です。お米を収穫するための「稲」ではないので「実取らず」と言われて、「しめ縄」専用に育てているそうです。

● 年末の魚市場の風物。

子供の頃、東京の商店街には1軒か、2軒は「お魚屋さん」がありました。今はスーパーになってしまいました。

地方の中核の町には、駅の近くにまだ「魚市場」があります。

札幌、函館。青森、秋田。富山、金沢。

北海道の鮭。「サケ」か「シャケ」か。北海道では「アキアジ」と呼んでいます。メスの卵は、風呂ぐらいのお湯で薄皮から外すと、まわりは薄く白くなりますが、醤油とみりんに漬けると元のピンクに戻って「イクラ漬け」の出来上がりです。炊きたての白いご飯にのせて「いただきます」。

東北の鱈。鱈汁、昆布締めは美味しいですが、なんと言っても「白子が絶品」。東北では菊の花に似ているので「キク」といいます。

北海道では「タチ」と呼びます。積丹半島の西の岩内で、ピンポイントのここだけでしか作っていない「タチ蒲鉾」。おでんで絶品です。

北陸の鰯。刺身、鰯しゃぶ、鰯大根。

北陸には「鰯起こし」という言葉があります。それほど冬の雷が多いのです。

北陸は冬の雷の発生率が日本一だそうです。昔、雷のため金沢の小松空港に降りられなくて、1時間ほど客室で待たされて、無事に着陸したことがありました。

鮭も、鱈も、鰯も、多くの地元の人には「一匹買い」です。

● 「新もの」数の子。

子供の頃、年の暮れに「塩数の子」を2日間ぐらい水で塩抜きして、おせちにしていました。

鰯は、刺身でも、焼いても、身欠き鰯でも、美味しい。

「塩焼き鰯」で、数の子が入っていたら「当たり」。

正月は、今は新暦の1月ですが、昔は旧暦の2月が正月。

鰯漁は、年明けからの1月、2月です

「新ものの、数の子」。食べてみたいですね。

これからの予定 1月6日（木）、14日（金）に定例会を開催します。