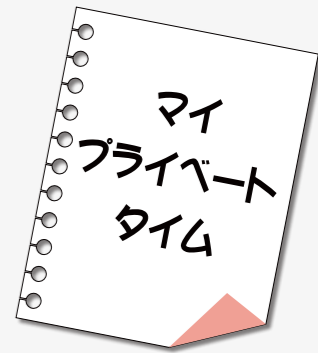


薫製づくり

伊那市長(長野県) 白鳥 孝

Takashi Shirotori



登山とイワナ

信州の伊那育ちのせい、趣味は登山と溪流釣りです。学生時代から北海道の大雪山系から日高山脈の溪流に巨大イワナのアメマスを始め、また新潟の早出山塊、山形の朝日連峰の渓谷に巨大イワナのニッコウイワナを狙い、また中部山岳の深山幽谷にヤマトイワナを訪ねる山行スタイルが続いています。さすがに近年は厳しい山行はできなくなりましたが、気持ちには常に山と溪に向いています。そして時々近くの溪流からイワナ、アマゴを釣ってきては、刺身・塩焼き・みそ焼きで仲間と会話を楽しむ時間も作っています。今回はそうした遊びの中で、比較的贅沢な、しかも時間のかかる薫製づくりについて話をさせていただきます。

優雅なひととき

食材は脂がのってパンパンに太った2匹のアマゴと、25cmほどの7匹のイワナが薫製づくりの材料です。始めてしまつたら後には引けない薫製づくりは、実に根気がある作業で、完成までに都合3日はかかります。まずは仕込みです。丁寧にイワナのぬめりを塩で落とし、おなかの内側やエラの中にも塩を丹念にすり込みます。次に日本酒をびたびたと、イワ



できあがった薫製

にザラメ砂糖、香りつけに紅茶と、いたってシンプルです。ソミュールの繊細さと、スモークウッドの優雅な煙とは大きく異なります。登山用の携帯ガスコンロを一斗缶の下に置いて、ひとつかみのお米を缶の底に放り込みます。熱せられたお米からもくもくと煙が上がると、つきつきで火加減に気を遣う重要な工程に入ります。立ち上る煙と漂ってくるイワナの香りが、贅沢な時間の中にあることを感じさせてくれる楽しい時間です。家のまわりを怪しげな煙が包み込みます。庭ではもくもくと上がる煙と、薫製の香りで

ナの体が隠れるまでバットに注ぎ込むのですが、私はやや高めの日酒を使っています。安い燗冷ましないでいいと言いますが、それではイワナに申し訳ありません。ネイティブのイワナには地元の良いお酒を使うことを礼儀としています。もの本では、このような単に「塩と酒で漬ける」大ざっぱな方法ではなく、「塩とコショウ、シナモン、ニンニクなどの香辛料、お酒はきちんと分量を量ってブレンドした液(ソミュールというらしい)」に漬けるとあります。でも私はこの方法しか知りません。日本酒に漬けることまる一日。次に流水で塩と酒を洗い落とす作業になります。そして、ほどよく塩と酒の味が残ったイワナとアマゴを、クッキングペーパーで丁寧に水分を拭き取り、楊枝を使っておなかを広げます。それから猫、カラスの目を避けてネット付の籠に入れて風通しのいい日陰に干します。塩をすり込んでから既に2日です。この間、薫製づくりがすべての行動に優先しますから、休日はしっかりとこれに使うこととなります。どうもこの薫製づくりは、よほどの決心をして臨まなければできない、時間の流れが緩やかな、



下の口にお米とザラメ砂糖を入れる

充実し、玄関先につながれている番犬の柴犬が、小屋から顔を出しては、不安げにこちらを見えています。ときどきお米と紅茶を一斗缶に追加して、登山用のガスボンベがいくつも空になっていきます。

至福の味

回覧板を持ってきた近所のおばあさんが「あれやだよ、こんなに煙が出て、こりゃあなんぞら？」宅配便のお兄さんは「いったいこれは何の煙ですか？」と訊ねます。これは貴重な溪流魚のイワナとアマゴの薫製をつくっていること、お米を使ってスモークする贅沢な方法であること、ここまでくるのに3日もかかっていることを、少し得意げになって説明します。するとそこに母がやってきて、「もう3日にもなるのに、まだ薫製は食べられないのかね？」といます。「そうだね、ぼつぼつ良いかもしれないね」

いよいよ待望の完成です。ガスボンベの



伊那谷は溪流魚の宝庫



源流に岩魚を追う

とても贅沢な料理かもしれません。日陰干しが終わると次に薫製器にイワナを入れる工程になります。薫製器といっても、一斗缶を加工した簡単なものです。イワナをぶら下げて蓋をする、いよいよ薫製の始まりです。世間ではスモークウッドと呼ばれるナラ、ブナ、サクラ、リンゴなどのチップを使うのがオーソドックスなのですが、私のレシピには、お米とザラメ砂糖、紅茶が登場します。煙り出しにお米、餡色を出すの

火を止め、一斗缶から薫製を取り出しました。アマゴは脂がにじみ出て、おいしいような餡色に輝いています。小ぶりのイワナを取り出して味見をしてみます。頭の方からかぶりつきます。「うま〜い〜」ほのかな塩加減と、お米のうま味が絶妙に混ざり合った、贅沢な味が口の中いっぱいに広がります。3日間も手間暇かけてきた至福の味です。冷たい清流で身がしまったイワナは脂ののった見事な味を放ち、まさにイワナとお酒が、煙という触媒を通して醸し出す味のハーモニーです。薫製づくりは時間がかかりましたが、家族にも、仲間にも思い出深い記憶を分けることができました。そして煙と薫製の向こうに、なかなか行くことのできなくなつた溪流と、そこに躍るイワナを想像できたことが何よりの幸せでした。まあ、薫製づくりは今の私にとって、ささやかな愉悅というものでしょうか。



白鳥 孝市長