

私たちは、魚でした vol.12

『秋の味覚到来』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

北海道太平洋沖でサンマ漁が7月8日に解禁され、札幌市中央卸売市場にて初セリが行われました。価格はご祝儀価格の1キロ6尾入で20万円。なんと1尾約3万7800円のサンマになります。

そのサンマについて、北太平洋における公海での漁業資源の保護と管理を協議する国際機関の委員会が先日札幌市で開催されました。日本国内のサンマ不漁の原因が中国、台湾漁船などの乱獲によるものと考えられ、水揚げ減少が続くサンマの資源保護の観点から日本側が台湾、中国、韓国、ロシアなどに対し国や地域別の漁獲上限を設けるべきではないかと提案しております。ところで、元々江戸時代には脂の少ない魚が好まれ、サンマのような脂の多い魚は好まれませんでした。あの特々でも美味しい高級品大トロも食べられていかなかったようです。

では、サンマは江戸時代、何に使われていたかというと、主に脂を絞り灯り用の油に使用されていたようです。それが徐々に食べられるようになり、



Profile
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。38歳。10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。
趣味は4年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

サンマは大衆魚となりました。

9月頃になると北海道でもニュースで「目黒サンマ祭り」が取り上げられています。何故目黒でサンマ？と思いついてみました。

大名である松平出羽守が目黒まで出した際に家来が弁当を忘れ困っていたところ、お百姓さんに焼き立てのサンマを分けてもらい、その美味しさにすっかりとりこになったとのこと。そもそも大衆魚であり、脂の多いサンマは大名の食事として出されることはありませんでした。しかし、サンマの味を忘れられなくなった大名は親戚からお呼ばれした際にサンマをリクエスト。しかし、体を気遣った家来が蒸して脂を抜いてしまった為、大名がひと

口食べた際に美味しくなかったのです。そこで大名はどこから取り寄せたか聞いたところ日本橋魚河岸からとのこと。で、「サンマは目黒に限る」と言ったそうです。それが目黒サンマ祭りの発祥だそうです。

良いサンマの見分け方ですが、目が白く濁っていないくて、持った時に体の曲がりがないものが良いのです。更には口先が黄色いものが脂がのついているとされています。

私はスーパーでサンマを選び、自宅で捌いてサンマの刺身を作ります。もちろんその時は今話題になっている「アニサキス」には十分注意しています。