

私たちは、魚でした vol.15 『北海道の冬到来』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

10月23日、本日札幌市内でも初雪が観測されました。

いよいよ北海道の冬到来です。

今回は北海道を代表する味覚のいくらについてお話をさせていただこうと思います。

一言で『いくら』と言っても鮭の卵だけではありません。

『いくら』という言葉も実はロシア語で、ロシアでは魚の卵全般をイクラと呼んでいます。

北海道産の『いくら』は粒の大きい鮭いくらと粒の小さい鱒（マス）いくらの2種類があります。ここ近年の価格上昇により、価格の安価な鱒いくらを使用される飲食店も多くなりました。

先日、家族で新千歳空港がある千歳市の「サケのふるさと千歳水族館」に行きました。その名物はインディアン水車です。鉄の網を水車のようにし、千歳川の流れて回転し、鮭を捕獲します。親魚を捕獲するために秋だけ設置され、年間約20万尾の捕獲を行い、人工ふ化をし資源保護に役立てています。その千歳川のインディアン水車を明



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5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。

治20年頃に設置したのが後の北海道庁初代水産課長の『伊藤一隆』氏です。何と、ご存知の方も多いかと思いますが、芸能人である『中川翔子』さんの高祖父（ひいひいおじいさん）なのです。先人の方々の努力がなければ北海道の鮭は絶滅に瀕していたのではないかと思います。

北海道全体の水揚げも前年の3割強の減となっており、何と日本海側だけは4割強の増となっております。暗い話ばかりではないようです。

皆様が食されているいくらのほとんどは『いくらの醤油漬』だと思えます。作り方は簡単で、生の筋子を少し熱めのお湯で粒をほぐし、卵以外の異物を取り除きます。その後水分を切り、めんつゆをいくらが浸る位まで入れて約

6時間冷蔵庫で寝かし、その後冷凍庫で丸一日凍結します。冷凍する理由は以前お話をさせていただいた『アニサキス』を死滅させる為です。お召し上がりの際は冷蔵庫でゆっくりと解凍してご飯にのせれば自家製いくら丼の出来上がりです。是非一度お試しください。ればと思います。

当社が出資しているインターネット通販会社、株式会社北海道フーズアンドコスメ（店舗名：北海道海鮮工房）でも良質のいくら醤油漬を販売しております。

これから年末年始の蟹やいくら等をお探しの方は是非『北海道海鮮工房』と検索してご覧いただければ幸いです。

『北海道海鮮工房』
<http://www.kaisenkobo.com/>