



日曜随想

「こちらが山形県の魚ですき、部位の説明と合う調理法などよ」。磯の荒波を表現した水槽で悠々と泳ぐサクラマスを指さしながら、加茂水族館のボランティアガイドとしてご案内する時がある。サクラマスはサケ科で、川で生まれ海に出て回遊したものを指し、川にとどまっているのがヤマメ。庄内の赤川河口では、桜が咲く少し早い時期にサクラマスを狙う釣り人を多く見かける。

桜の開花と遡上の時期が近いことから命名されたサクラマスは、大変悠々しく美しい。その美味しさに出合ったのは山形に来てから。庄内浜文化伝道師協会の石塚亮会長の伝道師講座に参加したのがきっかけだった。場所は旧加茂水族館の大広間。水槽で泳ぐサクラマスを見た後、豪快にそれを捌

き、部位の説明と合う調理法などを教えていただいた。特に館かけは絶品だった。湯あげをした切り身にほんのり甘い上品な醤油餡をかけ、おろしシヨウガを載せる。ふんわりと溶ける独特のシャキシャキとした身、鼻に抜ける爽快な香り。今まで食べてきたマスとは全く別物であると感じたのを覚えている。

サクラマスに教えられ

場所、時期により呼び名が変わるとともに、味わいも異なることが大変興味深い。

ケイジは1方尾に1尾、メジカは数千尾に1尾の割合でしか出合えない貴重な鮭とのこと。高価だが、それ相応の美味しさがある。昨年、メジカの生まれ故郷が遊佐の月光川であると分かり、美味しさの根源が山形にあったと嬉しく

フードアナリスト

玉谷貴子

感じていた。

先日、庄内で新たな駅弁が開発されたとの報道があった。実は、5月末に「食の都庄内」親善大使委嘱状交付式」でその試食をさせてもらった。駅弁の名前は「庄内弁」。パッケージにも庄内の美味しいものが柔らかいタッチで描かれており、開ける前からワクワクするような駅弁だった。

親善大使土岐先生が監修したこのお弁当にはたくさん庄内の美味しい食材がギュッと詰まっている。中でも感動したのがメジカを使った「めっこい巻」。つや姫のご飯にたつぷりの鶴岡特産だちや豆が混ぜられ、それを海苔とメジカでくるりと巻き上げる。これだけで大変贅沢。さらにそれを焼く。この「焼き」の方法は特別なオーブンでなければできないとのこと。このお弁当を作っているミーと、アメリカ・クドの奥さまから、作り上げるまでの道のりを少し伺いすることができた。

食べた人が元気になれるような食を届けたいと、志を持ち頑張っている工藤ご夫妻。「土岐先生が作った味をしっかりと再現できるように頑張らねばのお。毎朝、早だなと思う。」

く起きてこのお弁当を作れることに感謝して、諦めずに頑張るからね！」。奥さまの力の強い、未来を見る笑顔。そこにこの「めっこい巻」の感動の理由を感じた。

ああ、きつとお弁当はその作り手の気持ちが入められているからこそ、冷めていても温かい気持ちで流れて、美味しくいただけるとかもしれない。忙しい母が作ってくれていたお弁当もそうだったのだろうか。ふと朝日を浴びる母の背中が脳裏をよぎった。

ふたを開けた瞬間の笑顔を思い浮かべながらご飯やおかずを詰め。お弁当は未来を見ながら作る。玉手箱のように感じる。そして、空になったお弁当箱を見て安堵する。素敵な循環だと思ふ。

メジカは千歳の旅をする。旅の途中、旅するメジカに思いを馳せて駅弁のふたを開けたい。たまにはゆつたりと、日本海の夕日を見ながら電車で新潟に帰るのも素敵だと思ふ。

(西川町)