

■手間ひまかけた“イワシの胡麻漬け”

“農山漁村の郷土料理百選”が平成20年に農林水産省から発表されました。千葉県は“太巻きずし”と“イワシの胡麻漬け”が選ばれています。私は今、水産課のブランド水産品の推薦委員ですが、そのブランド品に選ばれているのがイワシの胡麻漬けで、九十九里町片貝という地域の特産品です。背黒イワシというのは別名片ロイワシと言い、体が小さい割には口が裂けていて大食いです。その頭と内臓と骨を除いて、まず血出しと言いますが、湧き水でどンドン血を流します。丁寧な人は一晩湧き水で流して徹底的に血を抜きます。それから塩で漬けて水気を抜くのです。その水気を抜く方法はいろいろありますが、完璧なまでに水を抜きます。干物ほどではないですが、魚体が持っている脂の混じった水分は抜けています。桶の中に、塩と黒い煎りゴマと刻んだユズ、唐辛子を刻んだもの、これを層にして漬け込みます。そして馴染ませるために軽く圧します。これは胡麻漬けで、食べる時に酢をかける人や酢味噌で食べる人もいます。私は何もつけずに食べるのが一番良いと思います。作り手の上手下手によって味が全然違います。現在65歳くらいになった人達は名人クラスが多く、毎年末（12月）に「今年の味はどうですか？」と送って来ます。家の中はストーブを焚いていますから冷蔵庫の中に保管しないといけないので、あちこちに配ります。そうすると、いつもあてにしている仲間がいます。そのくらい評判が良くおいしい。東京へのお土産は落花生よりもこの方がいいと、親戚はみんな申します。もう落花生は飽きているから、イワシの胡麻漬けを作っているところに直接頼んで送ってもらうほど東京人は喜びます。百選が出たので見たら、太巻きずしと胡麻漬けがあったので思わず万歳でした。私が狙っていた通りに、やはり農林水産省も同じ事を考えていたのだと思いました。