

追いかけて

まほろば主人 宮下周平

「まほろばオリジナルいくら」
100g ¥1,480、250g ¥3,900

今年のイクラ、とんでもないことになってしまった。秋サケが上がらない、捕れない、どうしようもない……市場は大混乱、バカ高値が続いた。ここで水産関係者はみな頭を抱えた。今年は、イクラを作るべきか、否か。

原料の超高騰、浜に船なしセリなし、注文連続キャンセル、工場操業ストップ……。

当然、まほろばも迷いに迷って、二転三転。待ってどうにもならないところの土壇場、10月25日。最高値でもよし、腹を括って作ることを決意、そして仁木の畑から水産工場に伝えた。その代わり、価格定価は据え置きにする（100g）。為に卸なし。そんなドラマの中で、今回のまほろばイクラが完成しました。

すでに、どう転んでもいいように、イクラ出汁を作り置きしていた。10月14日夜。ソフテリアの工房にて製造開始。このために一晩泊りで仁木からやって来た。

例年のことながら、イクラに限って、レシピなしで開始。そしてレシピを留めない。それを流儀としている。固定化すると、味の進化が望めなくなるからだ。

昨年までは、極薄味で、イクラの旨味を引き出すために懷石味を目指した。工場側でも心配するほど

の薄口で、不安で連絡が入ったが、それを押し通した。割烹風の品の良い口当たりに満足したものだった。

だが、今年は何だかその通りにしなくなっていて、逆に雑味のある庶民味で勝負したいと思った。一般の作り方は、昨年も書いたが、業務用醤油と添加物入り調味料の濃い原液を混合して漬け込むのだ。何とも市販品には、イクラの旨味を殺しているものがほとんどだ。そこで、イクラを生かしつつ、海産の潮の香を際立たす出汁が出来ないものか、とイメージした。

秋サケ漁 総崩れ

全道3割減 最盛期も

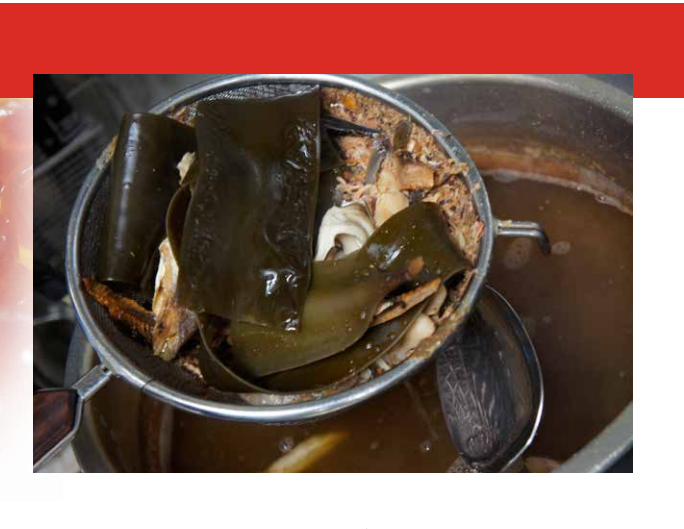
秋サケの定置網漁が最盛期を迎えているが、不景が味いている。道庁管内漁業調整委員会がまとめた20日時点の漁獲速報によると、全道の漁獲量は前年同期比30.5%減の2014万3千区。漁業関係者は頭を悩ませている。

道庁管内の秋サケ水揚げ状況

道庁名	漁獲量(区)	前年同期比
日本海	140万9千	23.9%↓
オホーツク	1100万3千	20.2%↓
道庁管内	2014万3千	30.5%↓
えりも以南	216万1千	42.5%↓
えりも以北	145万7千	56.9%↓

※20日現在、道庁管内漁業調整委員会管内の漁獲量は前年同期比30.5%減の2014万3千区。道庁管内の秋サケ水揚げ状況は前年同期比30.5%減の2014万3千区。

道庁管内の秋サケ水揚げ状況は前年同期比30.5%減の2014万3千区。道庁管内の秋サケ水揚げ状況は前年同期比30.5%減の2014万3千区。



オリジナルの物作りは、先ずは想像力を優先とする。そこが立ち上がると、自然と物は、それに引きずられて付いて来る。

使った原材料は、ダシ類21種類、調味料8種類の計29種類。

多ければいいというものではないが、大袈裟に言えば、かつての日本の歴史上、取り合わせが出来なかった素材の出会いが、この21世紀の今、ここで出来る。かつて味わうことがなかった場面に出くわす。このような全国の特産品を一堂に集められることは、昔は不可能だった。それがITデリバリーと配送の普及で、いとも簡単に可能になったのだ。その素材を列举する。



本枯れ鰹節・宗田鰹節（いづれも、まほろばで直前に削り出したもの）、日高・利尻・根・がごめ昆布、鯛・鯖・あご・鰻・目近鮭・秋刀魚・鰯節、うるめイワシ、干し氷下魚、炙りスルメ、干し貝柱、干しアミ蝦、干しメフン、干し椎茸、干し舞茸の21種類。醤油（へうげ醬）、清酒（五人娘）、食塩（七五三塩）、有機本みりん（三河みりん）、砂糖（一二三糖）、有機レモン果汁、有機ゆず果汁の8種類。

そしてイクラの魚卵は、日本最北の宗谷岬沖で上がったものを使った。

今年は、雑味の素材を先に仕込み、混沌とした味を収めるのに、最後二度目の鰹、花かつをを加える「追いかけて」を試みた。既に、風味、香りが飛んでしまっているため、この「追いかけて」は、深い素材の土台に、風や水の

慣れた手つきのスタッフ大場。「追いかけて」で、一層風味が増した。伝統の智慧は素晴らしい!!

風流が加わったように変貌を遂げる。これは、20年近く厨房の現場で仕事をしていた生鮮仕入れチーフの大庭さんのアドバイスであった。これで名実ともに出汁の素が完成。

これを一晩寝かせて、早朝「へうげ醬」など8種類の調味料を漸次加えて行って、最後濃い目に仕上げる。実際、イクラを手元で処理しながら試したいが、工場での再現テストは、ほぼ無理なのだ。

作る量に対しての漬け込みの時間は、ほとんど任せるしかない。あとは、0-1テストでイメージしながら最後しめる。

何と現場では、これほど贅沢極まりない出汁を、漬け込んだ後は、惜しげもなく捨てるのだ。何とも勿体ない。ただ、その余香、残光を愉しむのみ。

今回、漬けること4時間。後はきれいさっぱり捨てて箱詰めして、冷凍。

顔見世は、正月おせちのお膳の上で。11月売り出しから店頭に並びます。

それに先立つこと、今朝のミーティング。鮮魚チーフ竹市さん初め、味に厳しいベテラン藤原さんも、「出汁が効いて、今までの中で一番おいしい!!」との評価で、まずまずである。

多くの食品の中の一品。そこに、精神を費やすまほろば。小は大を、大は小を、目の前のことを懸命に取り組みながら、次のステージを待ちたいと願う。

早速、「一般細菌」「大腸菌」の分析結果を出し、OK。一安心。

