

歯舞・誠良丸、
吉田富夫さんの



日本で最初の「洋画家」といわれる高橋由一
(たかはし ゆいち・1826~1894) 作の「鮭」



寒風干し鮭

まほろば主人



いやあー！ビックリ
です。
秋サケが、こんなに
旨いとは。
今までの鮭は、何
だったんだろうと思
います。
いろいろ「寒風干し」
食べて来ましたが、
これは上出来ですね。
美味しくないのは、矢張り手を抜いているのかも。



吉田富夫・久美子さんご夫妻（2007年撮影）

昨日今日、プーチン大統領が、来日して日本が案の
定してやられています。
そのロシア領の国後・択捉島が目前にある歯舞沖
で、漁をする吉田さん。
奥様は、島民二世。「またしても、悔しい思いでした、
想定内ですが…」と、しょんぼり。



（東京の見知らぬお客さまが干し鮭を持たと、大感激して
写真に収まる。）

話をもどして、今でこ
そ、活メが普及してい
ますが、その先覚者が
吉田さんたち歯舞のみ
なさん。
その吉田さんが危険海
域の沖合に出て、命が
けで獲った秋サケ。
母川に戻り、真水を飲
んだブナ鮭の身とは、
明らかに違います。
船上で活メにして、加
工場へ。
塩で皮の面を擦り込み、腹が塩でパンパンになるく
らい詰め込んで2日目に、余分の水分を搾り出し、
血で染まった塩を洗い流し、1日24時間、真水に漬
けて塩抜きする。



そして、また新しい塩をして、それを3回繰り返す。
そのあと、ヨモギの棒を入れて腹を開き、吹きっさ
らしの寒風に干して乾かす。
すると、魚の臭みが取れて、本来の魚の味と香りが
醸し出される。

一般のものは、身を下してサアッと塩して、即急速
冷凍されて売られる。
薄塩で健康的なようだが、肉身に馴染んで、たんぱ
く質がアミノ酸化していない。
つまり、旨味成分が出てこないまま、食卓に出され

るわけである。

流し網の紅鮭が禁漁になり、この際、国内産新巻鮭、
分けても「寒風干し鮭」で、改めて鮭の見直し、作
業の手直しがこれから要るのではなかろうか。
良い機会である。

ちなみに、吉田さんの「寒風干し」の残量は、極く
僅か入荷。
本格的には、来年の取り組みになります。
1尾 ￥6,800~7,500 前後でしょうか。

吉田さんのこれまでの記事です。
ご覧ください。

「最涯の海から」

http://www.mahoroba-jp.net/about_mahoroba/tayori/oriorino/oriorino13.htm

「誠良丸と活」

http://www.mahoroba-jp.net/blog/2010/02/post_623.html

「活メ！！鮮魚」

http://www.mahoroba-jp.net/blog/2009/10/post_577.html

『「北方領土」昆布！』

<http://www.mahoroba-jp.net/newblog/?p=8869>

