巻末エッセイ

はこだて旅便り

「今日もぷらぷら」 ⑬1

「ごちそう疲れを癒す　樽仕込のアレ。」

文月　斉（ふみつき　さい）
埼玉県出身。
人と街、自然と文化を題材に、
みちくさばかりの旅を続ける
エッセイスト。
函館、埼玉、大阪を拠点に
旅を満喫中。

前略、変わりはないか？

新しい一年が始まったね。こちら函館では、先月から外国人観光客の姿も見られるようになって、少しずつだけど観光地らしい風景が戻ってきているよ。繁華街でも地元の人の姿がけっこうあって、僕も忘年会にいくつか参加してきた。そのせいかな、年末は久しぶりに体重が増加した。なんてったって、冬の函館は一年のうちでもっとも美味しい食材が出回る時季だからね。海の幸はもちろんのこと、肉類、乳製品、スイーツ、日本酒やワインまで、まさに食の宝石箱。料理屋はもちろんのこと、近所のスーパーでも季節限定の美味しい食材が当たり前のように並ぶので、食べきれないと分かっていても、あれもこれもとついつい手を延ばしちゃうんだ。これで太らない方がどうかしているよね。

さすがにヘルスメーターの数値が気になってきたので、正月からは少しセーブしようと思っていた大晦日の晩、料理好きのお母さんのいるお宅に招待されたものだからさあ大変。おせちの詰まった重箱を中心に、くじら汁や飯寿司などの郷土料理をはじめ、天ぷら、焼肉、握り寿司など、どう考えても食べきれないほどのご馳走が大きなテーブルを埋め尽くしているじゃないか。この状況で体重のことなんて気にしていたらバチが当たる。ダイエットは明日から、なんてフレーズを流していた古いCMを思い出しながら、おせち料理の食いだめをしてきたよ。

え、大晦日におせちを食べちゃうのかって？そうなんだ。ほら、君の暮らす街でも、古くから住んでいる家では「年取り膳」を祝うでしょ。そう、お正月になると家族全員が一緒に一歳年を取るというあの風習。クリスマスイブもそうだけど、昔の日本の暦でも一日の始まりは日没後だったそうだよ。つまり、大晦日の夕餉の時間は既にお正月。現代の暦より6時間ほど日付が変わるのが早かった感覚だね。全国から多くの人が移り住んだ函館では、年取り膳の習慣が独自に進化しながら受け継がれたのだろう。残ったおせちは、翌朝だし汁に入れて雑煮として食べ、そのほかの残り物も正月の三が日食べ続ける。お正月くらいは家事のことなど忘れてゆっくりしましょうってことなのかも知れないね。

僕も少し持って帰るように勧められたんだけど、連日の宴会続きで胃袋がごちそう疲れしてね、正月三が日は粗食で過ごそうと思ってイカの塩辛をいただいて帰ってきた。ところがこの塩辛が美味しいのなんの。ダイエットどころか、お米の消費量が5割増しになってしまったよ。パッケージに「木樽仕込」と大きく書かれた塩辛は大正3年創業の小田島水産食品のもの。プラスチック製の樽が主流となった現代でも木樽にこだわった製法を守る会社は函館市内にわずか2軒。その一つがこの会社なんだってさ。いただいた塩辛はあっという間になくなってしまったので、さっそく工場の直販所に行ってみた。

意外だったのは、想像していた生臭さがまったくしないこと。僕も何度か獲れたてのイカで塩辛を作ったことがあるけど、日に日に冷蔵庫の中がイカ臭くなってしまうんだよね。ところがこの工場は、毎日大量の塩辛を作っているにもかかわらずちっとも臭わない。その秘密が秋田杉を使った木樽にあるんだって。木の中に棲む微生物が塩辛の発酵を手伝ってくれるおかげで、あの生臭さが出ないそうだよ。発酵と腐敗の違いだね。発酵を促すため、木樽に仕込まれた２００kgの塩辛を毎日丁寧に攪拌させること7日間。その手間があの美味しさを作り出しているんだね。君もこの美味しさを味わいにくるといいよ。実は直売所では、昨年の秋口から塩辛と日本酒を楽しめる塩辛バルが併設され、10種を越す塩辛と、アヒージョやチャーハン、やきそばなど塩辛を使った料理が楽しめるんだ。ダイエットなんて野暮なことは言わないでとことん楽しもう。君が来るまでの間、書きそびれていた年賀状でも書くとするよ。いやね、塩辛作りで余ったイカ墨をつかったインクが直売所で売られていたんだ。ややセピアがかった色で、香りはほんのりイカ墨パスタ。書けば書くほどお腹がすいてくるので、お腹がぺこぺこだよ。早く来てよね。それじゃあまた。

法人会は会社経営の効率化のためにe-Taxの普及を支援しています。
さらに詳しくはWEBへ
イータックス　検索