

焼き魚

戦後の食料難の時期でも、四方、海に囲まれた日本は、海の幸、魚には、比較的恵まれていました。昭和 21 年から 24～25 年頃だったと思いますが、今では珍しくなったニシン（春告魚、鯧）が北海道小樽沖でたくさんとれ、東京、横浜方面へも安く出回っていました。冬から春先にとれる魚で、毎夕のように、母親の手伝いで七輪（しちりん）で焼いた思い出があります。あの油の臭いのキツイ、モウモウト煙りの立つニシンを、台所の外の軒先で、ついウツカリすると、ニシン自体からたれ落ちる油で黒こげになってしまうのを、いかに旨味を残してまんべんなく焼き上げるコツを母親から教わりながら焼いたものでした。軽く塩をふって、もう、「ウンザリ」するくらいよく食べました。食料難の時代の貴重な蛋白源だっただけに、好き嫌いなど、言っている時代ではなかったことも確かです。今でも、うどんに入っている、かたいみがきニシンでも懐かしく食べられます。

夏になると、私の育った横浜の本牧では、地元の漁師がイワシ（鰯）を早朝網にかけ帰ってくるのを、父親と一緒にバケツを持って浜辺に行き、バケツ一杯いくらで、ただに近い値段で分けてもらったものでした。東京湾内でとれた鰯は比較的小ぶりでしたが、新鮮なうちは刺身でもよく、ひらきにして軽く裏表を焼いてもよく、煮てもよく、すり鉢ですって団子にしてもよく、伸び盛りの兄弟姉妹そろってよく食べたものでした。鰯の骨は柔らかく、いいカルシウム源だからと骨ごと食べるよう教育され、今でも私は、アジ（鯿）サンマ（秋刀魚）のひらきの干物、鰯の丸干しは、焼いて骨ごとたべます。鰯の焼き方は、小さな、みの柔らかい魚だけに、焼き網についてみが崩れないように、片面を焼きすぎないように、少し弱火で焼くコツがあります。

秋になると、サンマが魚屋の店頭で山のように並びました。ここでも、私の魚焼きの技術が生き、小さな七輪で長いサンマを頭から尻尾まで、両面まんべんなく、サンマ自身の美味い油を残して焼くには、こまめに、魚を移動させて焼いたものでした。焼いたサンマは、頭と尻尾を残し、骨ごと食べるのが、我が家の賞味術でした。

サラリーマン時代の昼の定食で、よく焼き魚を注文したものでした。いまでは、サバ（鯖）の塩焼きが多いようですが、これまた、なかなかの味です。焼き魚は、日本人の食物文化の一つであり、大切に誇りにしたいものです。