



蔵の中でお話を伺う

鮎寿司作りは、春に獲りたての産卵期の鮎(ニゴロブナ)のウロコを取り、内臓と浮き袋を素早くきれいに抜き取るところから始まりです。鮮度が命とのことで、天ぷら用の箸のような「真箸(まな

### 塩漬け



17代目のご当主と  
18代目の若主人

ばし)で、生きたままの鮎のエラから一気に内臓と浮き袋を抜き取るのだそうです。まさに職人技。作業場に響き渡る規則的なリズムが熟練の証です。その後、きれいな井戸水でよく洗い、水切りします。次に、エラから塩をお腹いっぱい詰めて、1匹ずつ桶に隙間のできないように、まんべんなく並べ、漬け込みます。桶の中でひしめき合っている鮎は、なんと2500匹だそうです。最後に落とし蓋をして重石を乗せ、この塩漬けの状態です。最低2年は置きます。

桶の中でじっくり熟成



### 喜多品老舗

東に琵琶湖、南西には比良山地をひかえ、春には「比良八講(ひらはっこう)」と呼ばれる突風が吹くという自然豊かな土地。滋賀県高島市に、喜多品老舗は

あります。お店の前に流れる風情あふれる水路と、達筆な「鮎寿司」の看板が目印です。

喜多品老舗は、創業390年の由緒あるお店です。17代目の当主である北村眞一さん直々に鮎寿司についてお話ししてくださいました。



## 特集 発酵食品をたずねて 「鮎寿司」

今月ご紹介する発酵食品は滋賀県の郷土料理でもある「鮎寿司」です。滋賀県高島市にある喜多品老舗(きたしなろうほ)にお邪魔し、「鮎寿司」のお話を伺いました。



完成した鮎寿司

## 本漬

夏の土用の頃、2年間塩漬けにしていた鮎を1匹ずつ取り出して、「ササラ(細かく割った竹を束ねたもの)」という道具で、手際よく丁寧に塩を取り除き、洗います。さらに井戸水に浸し、塩を抜きます。丁度いい塩梅(あんばい)も長年の経験がなせる技。

しばらく水切りと日陰干しをした後、再び桶に、鮎と近江米のご飯を交互に1段ずつ積み重ねて漬けます。高島市には、若狭湾小浜方面からの塩の道(ソルトロード)を通じて、海産物も運ばれます。そして琵琶湖からは淡水魚、里山からは山菜や棚田米、川の上流で獲れるアマゴやイワナ、さらに湖辺では鴨、近江牛と美味しい食材がいっぱいです。結婚前、京都の老舗料亭で板前をされていた18代目若主人が、心を込めて、もてなしてくださいました。

巴盛りに盛られた鮎寿司はオレンジ色の卵がとても鮮やかで、下に敷かれた白いご飯とのコントラストも美しく、食べてしまうのがもったいないほどです。箸でしっかりとつまめるぐらい、卵も身もしまっています。発酵食品特有の酸っぱい香りはありませんが、口に含まれる酸味の強いチーズのような濃厚な味わいで、思わず日

込み、1年間じっくりと発酵させます。温度や湿度の管理に注意が必要ですが、ここから先は微生物の働きによる乳酸菌の力によって、ゆっくりゆっくり発酵していきます。

1年経過した頃、ご飯を新しいご飯に替えて、さらに約3〜4カ月漬けます。ご飯のうま味が鮎に、鮎のうま味がご飯にしみ込んでいきます。この二度漬けによって鮎寿司の臭いの気になる方でも食べやすく仕上がるそうです。作り始めてから3年3カ月後、ようやく鮎寿司が完成します。

## 鮎寿司の歴史

近江(滋賀県)の特産品である鮎寿司は日本の寿司の原型とされ、

本酒が飲みたくなる一品です。一緒に漬かっていたご飯は、もう米粒の原型を留めていません。このご飯が好物な方がいらつしやるのと、まさに癖になる味です。

甘露煮やお吸い物、お茶漬けなど鮎寿司を使ったお料理もあります。お酒好きな方はもちろん、お酒を飲まない方も一度、鮎寿司の魅力を感じてみませんか。

文・・・加藤真紀子(ヘルスケア商品開発センター)  
写真・・・佐竹香代(ヘルスケア営業部本誌編集長)



鮎寿司茶漬け御膳

ルーツを辿ると、遠く中国の山間部で魚の貯蔵法として生まれ、稲作とともに日本に伝来したと言われています。

鮎寿司は、魚の貯蔵に当時貴重だったご飯を用いるという点で、とても贅沢な食べ物でした。平安時代には朝廷への貢ぎ物として、また、江戸時代には將軍家への献上品としての記録が数多く残っています。

現在、琵琶湖では外来魚による影響で、ニゴロブナの漁獲量が激減しています。さらに3年3カ月もの時間を経て作られる鮎寿司がいかに貴重な食べ物であるかがわかりますね。

## 鮎寿司の魅力

お話を伺った後、旬の琵琶湖の味を楽しめるおまかせ会席をいただ

### 総本家喜多品老舗のご案内

- 所在地  
〒520-1121 滋賀県高島市勝野1287
- 連絡先  
TEL・FAX/0740-36-0031
- 営業時間  
店舗/8:00~20:00 お食事/11:00~(要予約)
- 定休日  
なし(稀にお休みがありますので、お問い合わせください)
- 交通のご案内  
●JR湖西線近江高島駅から徒歩7分  
●お車でお越しの方(京都方面より)  
国道161号線が白鬚神社を過ぎて、最初の信号で左折。直進し、突き当りを左折。





魯山人の扁額

今回の取材では、同じ北

滋賀の木之本

町にある「七

本槍」醸造元・

富田酒造を訪

ねました。若

き十五代目当

主の富田泰伸

さんは、以前

協和発酵バイオに勤めていたご縁があります。

江戸時代、若狭と近江を結ぶ街

道として栄えた北国街道沿いに富

田酒造があります。450年以上

前、天文年間の創業。全国でも屈指

の歴史ある酒蔵です。「七本槍（し

ちほんやり）」という銘柄は賤ヶ岳

の戦いで武勲を挙げた七人の若武者達に因んでいます。

若き日の北大路魯山人（きたおお

じろさんじん）が食客として長逗留

したことでも有名です。蔵には魯山

人の手による扁額（「七本槍」の文

字）が掲げられています。

富田酒造は純米酒や吟醸酒をは

じめ、非常に多種多様な日本酒を

醸造されています。富田さんは、「お

酒は、その土地土地の水や食べ物、

文化など風土全体を想像しながら

味わってほしい」と熱く語られていま

した。皆さん

も一度お訪ね

になつてはい

かがでしょ

うか。



ご当主の富田泰伸さん

### 富田酒造のご案内

■所在地

〒529-0425

滋賀県伊香郡木之本町木之本1107

■連絡先

TEL/0749-82-2013

FAX/0749-82-5507

■営業時間

9:00~18:00

■定休日

火曜日



街道沿いの富田酒造

※記事内容は、掲載当時のものです。最新の情報とは異なる場合がありますので、予めご了承ください。