



特集

発酵食品をたずねて[くさや]

東京都新島村のくさや

～アジ・イワシ・ムロアジ・トビウオ・アオムロアジ～

江戸時代から遺されてきたくさや汁に、鮮度が一番の魚を漬けてくさやは完成します。新島村の池太商店をたずね、その伝承された業と古くからの知恵を教えてくださいました。

新島くさや 池太商店

伝統的な製法でくさやを製造する、池太商店をたずねました。お店は市街地の中心部の大通りから少し入ったところにあります。大通りと言っても、大型の店舗も飛ばす車もなく、のどかでどこか懐かしい雰囲気です。かつてのあたりでは、お昼時にはくさやを焼くにおいが漂っていたそうです。くさやは定番のお昼のおかずで、子供のお弁当はおにぎりとかくさやでした。

池太商店には、できたてそのままのもの、地方発送可能な真空パックのものや、一口大にちぎったものの瓶詰めなど、色々とくさやが並んでいました。



着陸直前、機内の窓越しに撮った新島の海岸。右奥に島の反対側の海が見える

東京都新島村

定員19人の小さな機体に乗って、込んで調布飛行場を離陸し、おもちゃのように見える横浜郊外の街に感激しながら飛ぶこと約30分、エメラルドグリーンの美しい海岸線に縁取られた目的地の島が見えてきました。東京都新島村。東京の南約160kmに浮かぶ、面積は23平方km、人口は2900人弱の伊豆諸島の島です。縦長の島で南北各々に南の島特有の植物に覆われた小高い丘のような山があり、挟まれた中央部に市街地があります。この島で独特のにおいで知られる魚の干物「くさや」を取材しました。



調布飛行場にて。座席は2列。間に通路が1本。申告した体重により左右の座席に振り分けられる



大変お世話になった、池太商店の池村社長

工場見学

池太商店の池村社長の解説つきで、くさやの製造工程を見学しました。工場は町から車で10分ほどの山の中にあります。工場に入ると、独特なおいが充満していました。このにおいは、食べ物に相応しい言葉で表すことが難しく、あえて言うところぶ川のおいしさです。おいしいの元は、巨大なバットの中の紫みを帯びた茶色い液体で、これがくさや製造の肝となる「くさや汁」でした。

くさやの製造工程

くさやの製造はシンプルです。この日は池村社長と職人さんが今朝取れたアジを処理していました。ピッと包丁を入れて、ザツとワタをとり、開いたアジをポンとざるに重ねていきます。まな板を挟んで向かいあった社長と職人さんが、スマートな所作で、ピツ、ザツ、ポンと実に小気味良いリズムで、二人で競いあうようにして次々とアジを開いていきます。



にじっくり作用するのですが、作用の詳細はよくわかっていません。浸した魚を地下水で水洗いし、適度に乾燥することで、くさやが完成します。

冬場は天日で乾燥しますが、この時期は、虫やカラスを避けるため、室内の送風乾燥機で乾燥します。





島北部の展望台から、町と南の空を望む。
この翌日、関東地方は梅雨入りが発表され、この時すでに曇り空



開いた魚の身を下にして沈める。皮を下にすると、沈む時に開きが閉じてしまい十分に漬からないため

微生物が生む保存性

くさやは、独特の風味はもちろんです。保存性が高いことも特徴です。塩分濃度を同じにした塩干し魚よりくさやのほうが、雑菌も腐敗臭も増えにくいのです。

くさや汁には、少なくとも10種類以上の微生物が生育しています（総数は1mlあたり約 1×10^8 乗コ）。これらの微生物がくさやの風味や保存性に深く関与しています。

くさやが腐敗しにくいのは、くさや汁に特徴的な微生物が抗菌物質を生成し、これが雑菌の増殖を抑えるためといわれています。

くさや汁の秘密

くさや汁は、江戸時代に上納品の貴重な塩を節約するため、同じ塩水を繰り返し使って干物を作っているうちにできたそうです。新島ではかつては各家庭でくさや汁を維持していました。まるで糠床（こちらにも発酵食品）のようです。今は島に8軒ある工場で綿綿と引き継がれています。

くさや汁の味は工場ごとに微妙に違います。池太商店では、工場の地下にくさや汁の巨大なタンクを二つ持ち、休ませながら交互に使用しています。地下のタンクからポンプでバットにくみ出して、一回のくさやの製造に使います。魚を漬けた後のくさや汁はタンクに戻します

引き継がれる伝統

魚を漬ける前のくさや汁を味見させてもらいました。マイルドでクリーミーな発酵製品独特の深い味がしました。池太商店は池村社長で二代目です。池村社長もお父様からくさや汁を引き継ぎました。工場では池村社長と向かいあわせてアジをさばっていた職人さんですが、実は池村社長の息子さんで

が、そのときタンクはかき混ぜられるのです。続けて使ったり、かき混ぜなかつたりするとくさや汁は「死んでしまう」そうです。

くさや汁につけた魚を水洗いした最初の「洗液」も、塩を調整してタンクに戻します。また、サメはアンモニアを含むくせの強い魚ですが、そのサメのくさやを1年に一度はあえて必ず製造します。こういった一連の決まりごとを繰り返し、一定の微生物相や風味となるようにくさや汁が維持されるのです。これが微生物の存在さえ知られていなかった300年前から、代々伝承されてきたのですから驚きです。

した。池太商店伝統のくさや汁は、池村社長から三代目となる息子さんへ、しっかりと引き継がれることになりました。

旬のくさやを知る

さて池太商店では、近海鮮魚を中心とした原料でくさやを製造しています。池村社長に旬の魚を教えてくださいました。「11月〜春先は枕崎の

アオムロアジや屋久島のトビウオ、4月〜9月は新島のアジ、イワシ、ムロアジ、9月〜11月は新島のアオムロアジが美味しいです。アオムロアジは刺身では食べない魚ですが、くさやにするトマアジなどより味が良いです。11月ごろの新島のアオムロアジが特におすすめです。くさやを初めて食べる方にはトビウオがおすすめです。上級者用としてはサメ、ウツボもあります」とのことでした。

さらに加えて、「何しろ魚の鮮度が一番です。魚の種類や厚みなどの状態を見て、くさや汁に漬け込む時間や乾燥時間を最適にします。くさや汁は維持に手間がかかりますが、まあ大切な子供みたいなのです。」とも教えてくださいました。



島の回るべきポイントなど、地図に書き込んで教えてくださいました



地下のタンクからポンプでバットにくみ出す



池村社長に教わって島の山の上の展望台に行きました。すぐそこに美しい海が見えます。「そこにあるものを持つてくるような感覚」（池村社長）で魚が採れる豊かな海です。少ない塩と大量に採れる魚を生かしてくさや汁は生まれました。島の暮らしは船や飛行機が天候に左右され不便なこともありそうです。冬場は砕けた波が風のごつて車やガードレールを錆びさせることもあります。新島の今の暮らしも伝統のくさや汁もこの海と切り離すことはできないのだなと思わされました。

文：酒井康（協和ウェルネス通信販売部）
写真：佐竹香代（ヘルスケア営業部・本誌編集長）

豊かな海とともに



焼いてもらったアオムロアジのくさや。独特のにおいが部屋中に立ちこめる。奥はマアジ

くさやを味わう

宿の食堂に頼んでくさやを焼いてもらいました。待つことしばし、隣の厨房から独特の強烈なおいが漂ってきて、アオムロアジのくさやが運ばれてきました。固くて箸ではなかなかほぐせません。宿のおかみさんにそれが正式と教わったとおり、手ではばらばらにちぎってからいただきます。少したじろぎながら、独特のにおいに負けずに口へ運びます。噛み締めるたびに鼻に抜けていく独特のにおいと、それがかいくぐるように来る焼き魚の香り、それらが口の中に広がるうま味と合わさって、これがまさにくさや独特の美味しさなのだと感じました。冷酒が合いそうです。

池太商店のご紹介



- 所在地
〒100-0402 東京都新島村本村6-3-3
- 連絡先
TEL 04992-5-0118 FAX 04992-5-0388
- URL
<http://iketa.com/>
- 商品のご注文・お問い合わせ等は、上記連絡先まで直接お願いいたします。
- 〈調布飛行場〉東京都調布市西町290-3 TEL 0422-31-4191
URL <http://www.central-air.co.jp/>



軽石の一種「コーガ石」で作られた見晴台。この他にもコーガ石のモニュメントが島中いたるところに点在している