

知床の窓から見えるもの

2014年6月16日（月曜日）

「私が食べた羅臼の美味しいお魚」



診療所3階に併設しています知床らうす通所リハビリセンターで働いている理学療法士です。

私は大学卒業まで青森に住んでいましたが、卒業と同時に一人暮らしをしたくてこの道東にやってきました。釧路で1年ほど勤めた後、流れ流れてこの羅臼までたどり着きました。

大型スーパーも量販店もない場所で生活するのは初めてで、どんな生活が待っているのかまったく予想できませんでした。しかし、いざ暮らしてみると町民の方はみな暖かく、私がリハビリを提供する以上に多くの事を学ばせて頂けます。

羅臼といえば昆布はもちろん、ホッケをはじめ美味しいお魚が有名です。私も時々譲ってもらうことがあり、内地出身の私から見た美味しいお魚をいくらか紹介したいと思います。

まず羅臼と言えば……“ホッケ”ですね。開いて干したホッケは言うまでもなく絶品です！しかし、羅臼の人はホッケを生のまま煮付けにしたり、ちゃんちゃん焼きにしたりするそうです。私も騙されたと思って食べてみましたが、身も食べごたえがあり、味もしっかり染みて最高でした。

あとは“めんめ”も絶品です。“きんき”とも呼ばれる高級魚で、なかなか食べる機会がありませんが、羅臼に来てすぐ煮付けを頂きました。脂がしっかりとのっけていてそれこそほっぺたが落ちる思いでした。なかなか私も食べる機会がありませんが、地元の人によると刺身も絶品だそうで、いつか食べてみたいと思います。

また、秋になると羅臼では“イカ”の漁も始まります。朝とれたばかりの刺身はもちろん、ごろと一緒に焼いたごろ焼きや、バター炒めと、食べ方も豊富で色々と楽しませていただいています。またテレビでも紹介されている“ドスイカ”も身が柔らかくて、フライにしても最高です。ご飯が3杯いけます。

他にも秋鮭やマス、カレイやタラなどもとても美味しく、ここでは紹介しきれない羅臼の味覚がたくさんあります。最近なかなか漁も不調で漁師さんも大変みたいですが、これからも羅臼の町民さんだけでなく、全国の人々に美味しい海の幸を提供できるよう頑張っていってほしいです。そして漁師さんに限らずですが、そんな羅臼で暮らす町民さんを医療現場のスタッフの一員として支援していけるよう、私も日々精進していきたいです。