

知床の窓から見えるもの

2017年11月20日（月）

<らうすの魚>

早いもので、知床半島が世界遺産に登録されて、干支が一周しました。先日、テレビで知床の大自然を紹介していましたが、その映像を見て、透き通った海とそこに暮らす魚たちの群れに感銘しました。その知床半島の南東部を占める羅臼町は「魚の城下町」のキャッチフレーズのとおり、多くの海産物に恵まれた人口5,000人ほどの小さな港町です。

羅臼昆布を代表に、メンメ、鮭、スケソウタラ、ウニなどの新鮮な海産物がたくさん獲れます。しかし、近年は鮭やイカの不漁が続き、漁獲量が落ち込んでいるのが現状です。

一方で、海水温の変化なのか、以前は羅臼の海で見ることがなかった、ブリやマグロが水揚げされるようになりました。僕も先日、獲れたてのブリを食す機会に恵まれました。脂が乗った肌色の大トロのブリは……。まさに絶品。山育ちで魚の味には疎い僕ですが、羅臼の魚は旨さが違う！と思うところです。

魚に恵まれると、今度は調理方法に迷います。地元の人には魚を料理することを「魚を造る」と言います。初めて聞いた時、「魚を？作る？」と思いましたが、最近では、魚を手に入れると「何造るかなあ」とつぶやきます。いい響きの言葉だと思いませんか？贅沢にも大トロのブリを漬けにして食べてみたら、やっぱり美味しい。機会があれば、ぜひ羅臼の魚を「造って」みて下さい。

<簡単ブリの漬け丼>



材料(2人前)

- ブリ(刺身用)…1さく(150g)
- 醤油…大さじ3 ●みりん…大さじ3
- ショウガ…ひとかけ ●刻み海苔、白ごま…少々
- お好みで小ネギなど
- ごはん…どんぶり2杯分(約400g)

作り方

- 1 刺身用のブリを2~3cm大のサイコロ状に切る。
- 2 醤油とみりんを混ぜ合わせ、漬けタレを準備する。※漬けタレはボールに移した刺身の底の方に軽く溜まる程度の量。
- 3 ショウガをすりおろし、刺身と漬けタレにまんべんなく絡むよう混ぜる。
- 4 ラップをして冷蔵庫で30分ほど寝かせる。
- 5 ご飯に刺身を乗せ、刻み海苔と白ごま、お好みで小ネギなどをかけて完成。