

説教余滴、活シシャモ、柳葉魚の話、2017年10月29日、

5年間の札幌生活経験、本州では決してお目にかかれないものを味わいました。それがシシャモです。

「柳葉魚」と書いて「ししゃも」。北海道内の居酒屋では定番メニューの一つ。開きか生干しを、たいていは焼いて食べます。漁の解禁は10月～11月中頃までという短期間。これを焼きではなく、生で食べられるのは、まさに今しかありません！

ししゃもは、北海道太平洋沿岸だけに生息する日本固有の魚。北海道地図の下の方、逆三角になったあたり、特に鶴川町は、産地として有名です。漁期が10月～11月中頃と短く、しかも「生」が食べられるのは地元だけ！ 札幌の店で発見しました。教会の人でも知りませんでした。

日高・門別方面では10月1日に漁が解禁になりましたが、むかわ町は少し遅れて10月11日に解禁。昨年が不漁だったので今年の水揚げが心配されていましたが、今年は豊漁の予感…とか。

一般的に「ししゃも」と言われているものの中には、実はししゃもの代用品である「樺太ししゃも（カペリン）」が使われていることがあります。が、鶴川町で扱っているのは、正真正銘の道産ししゃも。

見た目はヒラメかソイのよう。パクリと食べると…歯ごたえは柔らかく、脂がのっけていて、なんて甘味がある！ 「醤油もいいですが、おススメは山椒塩。ピリっとした山椒が、ししゃもの甘さをさらに引き立てますよ。ちょっとだけつけるのがコツです」と、言われた通り試してみたら…なんということか！ 山椒の香りと刺激が、トロツとしたまろやかな甘さを引き出します。焼いて食べるししゃもからは、この口当たりと味は全く想像できません。うまい！ 虜になりました。この季節のお客様をご案内して私もお相伴。天ぷら、お造り、寿司、酢の物、どれもおいしい。