

姿寿司

1月 14日放送

第37回目の放送は『姿寿司』のお話です。

お正月やお盆、尾鷲に帰ってきた人が食べたくなる故郷の味といえば、

すばり『サンマの姿寿司（サンマ寿司）』ですよね。

11月の末頃から冬にかけて、北の海から寒流に乗って熊野灘に南下するサンマは、ほどよく脂が落ちていて優しい味になるので、姿寿司を作るのにぴったりなんです。

ちなみに尾鷲では、夏にはアジやカマスがよく揚がるんですが、これらの魚も姿寿司に使われています。

尾鷲の人たちが、昔から好んで食べた魚の姿寿司。

今回は さんま寿司のさんき 東守哉さんにお話をうかがいました。



東紀州を代表する郷土料理にサンマ寿司があります。

サンマ寿司は、熊野灘沿岸の漁村に昔から伝わる郷土料理です。

作り方や味付けは地域によって少しずつ違うようで、それぞれに故郷の味があるんですね。この姿寿司、サンマだけではなく、いろいろな姿寿司があります。

さんきさんでは創業以来、40年間ずっとサンマ寿司を作り続けています。

サンマ寿司は田舎の郷土寿司なので、帰省する人が多いお盆や正月になると、スーパーでは飛びように売れるんですよ。

このサンマの姿寿司、熊野なら背開きで頭付き、尾鷲では腹開きで頭をとるなど、地域ごとに開き方などが違うんです。

また、東さんは尾鷲の漁師さんたちに「魚の酢〆には洋辛子が一番合う！」と教えてもらっていたので、さんきさんでは最初に販売し始めたときからずっと、サンマ寿司には洋辛子をつけて販売しているそうです。

「尾鷲の名物になつたらいいな」という思いで、それまでは各家庭で食べられていたものを、スーパーなどで販売するようになったということなんですね。今では全国の百貨店で行われる物産展でも販売されているくらいですから、このサンマ寿司はとっても有名になりましたよね。



他にも、尾鷲には人気の姿寿司があります。
それが『アジの姿寿司』。

夏に獲れる小アジ、尾鷲では「もじゅこ」とも言いますが、この小あじが頭付きでも一口で食べられるようなちょうどいいサイズで、これを頭ごと姿寿司にしてスーパーなどで夏場に販売されているんです。
小骨が多いのでさばくのも大変なんですが、ファンがとっても多いそうです。

さんきさんでは『カマスの姿寿司』も販売されています。
時期によって異なる旬の魚が姿寿司に使われるるのは、産地ならではの食文化ですね。

これからも、みんなから愛されてきた味をずっと守り続けて、おいしいお寿司を食べさせて下さいね。



さんま寿司のさんき HP : <http://www.ko-sanki.co.jp/>