

潟語り(八)

文・小西 一三
絵・小西 由紀子

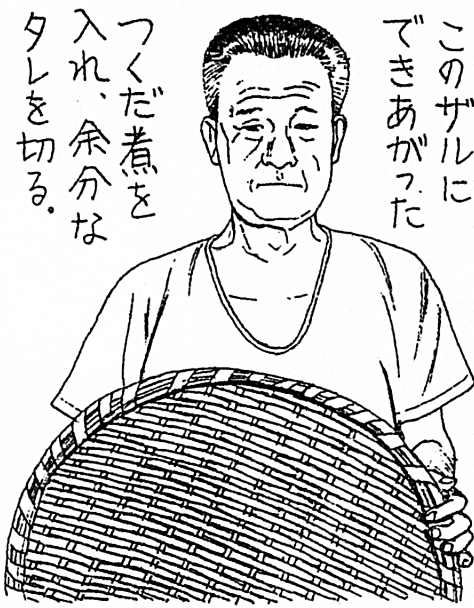
「潟魚のつくだ煮」

干拓前の八郎潟周辺には、潟の魚を原料にしてつくだ煮をつくる工場が最盛期には五十五軒もあったといえます。しかし干拓を機にその数は減り続け、今では約十軒。わが天王町でも、たった一軒になってしまいました。今も伝統の味を守り続けている、進藤つくだ煮加工所の進藤高保さんに話をうかがいました。

新鮮な魚があつてこそできる「生炊き」

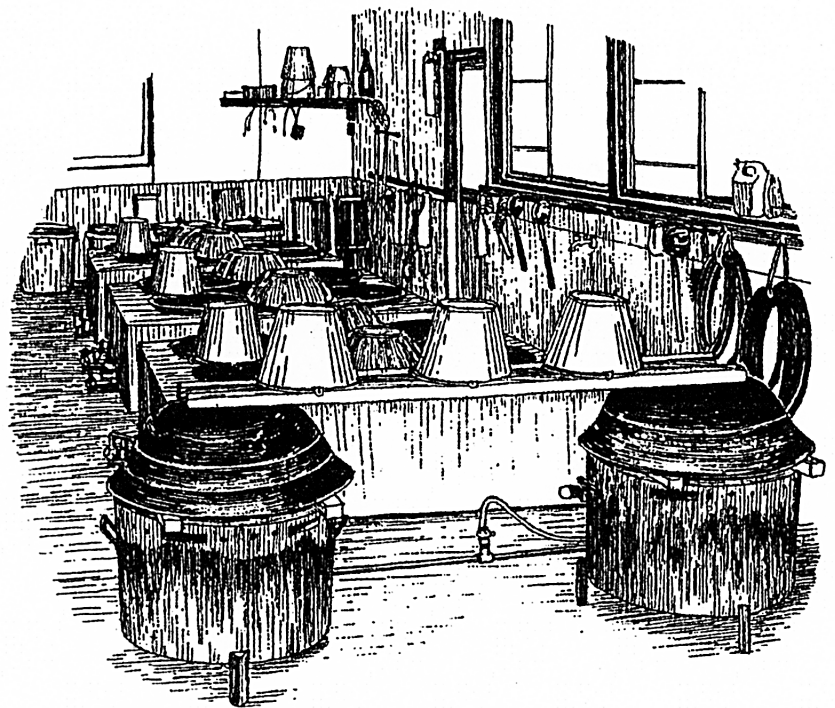
俺の家はじいさんの代にはつくだ煮屋を始めていて、俺が生まれた頃（大正十五年）は、天王の橋の近くに工場があつたもんだ。工場のすぐ前が潟だもんだから、船からそのまま魚を揚げるのができたもんです。だから新鮮な魚を生のまま加工できた。これが「生炊き」です。

このザルに
できあがつた



つくだ煮を
入れ、余分な
タレを切る。

他県の業者は、いったん干した原料を使うところが多
いもんだから、ここの生炊きとは味が違う。
潟の魚の味もよかつた



使い込まれた道具が整然と並んでいる工場内。
8月のワカサギ魚解禁と同時に忙しくなる。

ろうし、生炊きの技術もよかつた。だから八郎潟のつくだ煮は人気があつたもんです。

現在の場所に工場を移したのは昭和五十年。原料の魚は、潟のあちこちをトラックで回って集めている状態だ。潟の魚は少なくなっているのに、外国からは安い製品や原料がどんどん入ってくる時代だもの、私らの商売は大変よ。でも、「潟のつくだ煮が一番うめな」と言われればうれしい。それが励みになつてるよ。

八月になれば、ワカサギも解禁だ。大漁が続いて忙しくなつてくれればいいどもな。俺はまだまだ頑張るぞ!!