

# 潟語り (九)

文・小西 一三  
絵・小西 由紀子

## 「煮干し」と「素干し」

秋のある晴れた日、進藤つくだ煮加工所の前には金網を張った大きなスノコが何枚も置かれ、男の人が白っぽい魚を忙しそうに広げていました。聞くと「ワカサギの煮干し」とのこと。干拓前の八郎潟では大量に捕れた魚を処理するため、つくだ煮屋さんでも「煮干し」や「素干し」を作り、各地に出荷していたといいます。前回に続き、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。

### 生のままムシロの上で干した「素干し」

干拓前は大漁が続いたもんだから、つくだ煮をつくってもつくっても魚が余るほどだった。そんな時に余った魚を使ってつくったのが「煮干し」というわけだ。今だば余るどころか貴重品のワカサギだども、食べたいというお客さんがいるから、こうしてつくっているんだ。

「煮干し」といってもさっと干すだけだから、ふわっとして全部食える。そのまま酒の肴になるし天ぷらにして食べてもいい。今風に言えば無添加、無着色、しかもカルシウムがたっぷり体にはいいわけだ。

昔だば「煮干し」をつくってもまだ魚が余る。そんな時は「素干し」づくりだ。ムシロを敷いて、潟から揚がったばかりのワカサギを生のまま広げて干す。それこそ男鹿の北浦でハタハタが大漁の時と同じように、魚の上を歩い

て作業したもんだ。

生のままで干し上げた「素干し」は俵に詰めて東京方面に送る。あちらではこの魚を使ってつくだ煮をつくったというども、味はやっぱり潟の「生炊き」の方が数段も上よ。今つくっている「煮干し」は天日乾燥だから、作りたいと思ってもお天気しだいだ。これも貴重品になりつつあるな。

塩水でさっとゆで、大急ぎで外のスノコの上にひろげる。天気の良い日にしか作らないという「煮干し」。



陽が照っていて、多少の風がある時に良質の煮干しができるそうた。