



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一五二号）

しゅんぶん
春分

三月二〇日

志摩サバの冷燻

近頃、燻製の一種で「冷燻」という聞きなれない言葉を耳にしました。燻製といえば、魚や肉を塩漬けにし、煙でいぶして乾燥させる食品で、温めるものだと思いますが、「冷燻」は低温度の煙で燻製を作るものだそうです。おかげ横丁の「名産味の館」の冷蔵ケースで見つけました。

同店の杉山店長によると、生ハムのような食感で一度は食べてほしい味とのこと。さっそく志摩サバの冷燻を購入し、自宅で味わってみました。少し凍っているのが美味しいとのアドバイス通り、冷蔵庫に半日ほど入れて、薄くスライスした冷燻は、驚くほど脂がのっていました。志摩ではゴマサバは一月から四月、七月下旬から九月下旬に旬を迎えますが、鮮度がよければマサバより旨味成分が多いといわれます。冷燻は「生」の柔らかさと旨味がぎゅっと凝縮されているように感じました。ハーブの入ったつけ汁に漬け込んでいるため、生臭さはありません。私はスライスしたものを炙ってみました。脂がほどよく抜けてオツな味になりました。

製造しているのは、志摩市和具に工場がある大松屋。食品会社に勤務していた頃に、魚介類の冷燻のおいしさに感動した三村洋介さんが平成一九年秋に、魚介類冷燻専門の会社を創業しました。オリジナルの燻製機を製作し、地元の魚介類の冷燻を作っています。「名産味の館」の冷蔵ケースには、ほかにも大松屋の真鯛の冷燻がありました。

日本の食卓から魚離れが進んでいます。加工法を新たに開発することによって、魚介類の新たな魅力が生まれていました。魚は日本人の食事に欠かせないと再認識しました。

文 千種清美

