

【潤目鰯】

うるめ

高知県の宇佐では一本釣りで潤目鰯を獲る。水温より高い人の体温で触るとこの魚は火傷して鮮度が落ちる。網であげても魚と魚が触れ合うからストレスで暴れて火傷する。宇佐では魚に触れないように釣り上げ、自動針はずし機を用いて、水面から上がった五秒後に潤目鰯は氷水に収まっている。

水あげしてからは、マイナス四〇度の急速冷凍で芯まで一気に冷凍して鮮度を閉じ込める。まことに弱い魚であり、国字で鰯という字が生まれた。中国では鯪という字を使うが、鰯の意味で使うようになったのは日本の影響だと言われる。

鰯には、真鰯、潤目鰯、片口鰯の三種があり、脂が乗る時期は鮮魚としても美味しいが、潤目鰯は干物として加工してはじめて美味しさが出る。土佐では一本釣りの潤目鰯を丸干しにする。高級品で、一本五〇〇円ほどの、大き目のものが絶品である。

土佐の丸干しの他に、各地で目ざし、頬ざしが知られている。呼び名も、地方によって異なり、ぎど、めぎら、どこ、とおめ、どんぼ、てっぽうなど、実にさまざまである。酒や米によく合う日本の魚の文化を感じさせる。塩焼きで新米と合わせる獲れたての鰯は秋の季語、よく枯れた潤目鰯の干物は冬の季語である。