# 鮒ずしの漬け方(昔風)

- 鮒ずしはいろいろな漬け方がありますが、ここでは昔風の漬け方を紹介します。
- 最近はビニール袋の中で密閉して漬ける方法もありますが、以下は昔なが らの方法です。
- 美味しく漬かると甘酸っぱく、深みのある味に仕上がります。
- 写真が少なくて、文章が多いですが、いろいろなコツが書いて有ります。 ビニール袋に漬ける人にも参考になると思います。ぜひ、最後まで読んで ください。
- 最近、ニゴロブナは安くなってますが、やはりメスは高価です。最初は安いオスを漬けてみるのもいいと思います。
  オスがおいしいという人もいます。

# 1 塩切りを購入する

● 「塩切り」とは内蔵やウロコを取り除き塩漬けにしたニゴロブナのことです。これを飯に漬け発酵させたものが鮒ずしです。

漁業協同組合か仲介業者に注文すれば入手することができます。

● 塩切り用のニゴロブナの漁は3月、4月が盛期で、このころまでに注文します。

普通は10キロくらいを注文しますが、5キロでも受け付けてくれます。 1キログラム当り4,5尾あります。

● 重量で注文しますが、普通は生 (鮮魚の時) の重さです。塩切りになると 水分が抜けて、生の時の約7割ほどの重さになります。

なお、ここで云う重さは、生の重さです。

# 2 飯漬けをする

飯漬けとは塩切りのニゴロブナの体表を洗い、飯に漬ける作業のことです。夏 の土用の頃に行います。

飯漬けは1日かかりの作業となります。おおまかな手順は、

- (1) 前日までに必要なものを準備します。
  - 飯を仕出し屋に頼む場合、前日までに頼んでおきます。冷えた飯で漬けますので、アツアツの飯は冷ましましょう。または、自宅で炊飯し準備します。
  - タル、フタ、三つ編みの縄を用意しましょう。タライ、タワシ、板、 厚手のゴム手袋、イス、台なども必要です。
  - 場所のセッティングも済ましておくといいと思います。
- (2) 塩切りをタルから出します。
- (3) 塩切りの体表をタワシで擦り洗います。
- (4) 塩切りを乾かします。作業が昼時に差しかかれば、この間に昼食をとれます。
- (5) 飯漬けをします。

という工程です。

では、始めましょう。

#### 2.1 場所を確保する

塩切りを洗う作業場所は

- 水道水が使えて、塩水を流せる場所
- 夏の土用の頃に作業を行うので、暑さ対策として日陰がいいでしょう

飯漬け後のタルを置いておく場所は

- 雨がかからないところ
- ◆ 水道水が使えて、排水ができるところ (漬けてから冬までタルの上の水を 数日に一度流す)
- ハエ等の虫が来ても近所から苦情が来ない
- タルを盗られない

であることです。

塩切りを販売する仲介業者によっては場所を提供してくれる者もあります。

#### 2.2 塩切りを洗う

塩切り用のタルから取り出したらすぐに洗う作業にかかります。 塩切りは洗う準備を終えてからタルから出すようにします。出してから長く 置くと味が変わります。1時間でも早く洗い終えるようにします。

- タライを用意し、塩切りはタライに塩水ごと入れます。
- 塩切りを購入すると水がない場合があります。その時は、コップ2,3杯ほどの水道水を加えます。
- 少しタライを傾けておくと水が使い易くなります。水を足し過ぎないようにし、塩が飽和状態になるようにします。
- 塩が足りない時は、購入先から塩をもらってください。お茶碗1,2杯で 十分です。
- 板をタライの上に渡し、その上でタワシと塩水で魚の表面を擦り洗いします。
- まず、タライの中の水で魚に付いてる塩を流します。

魚の全面 (表皮、エラ蓋の裏、ヒレ) を洗い、汚れ、ヌメリ、頭のところの 皮を取ります。

全部は取れませんので、できるだけでいいと思います。

洗う時間は1尾、2、3分が目安です。

これでも10キロを洗うのに2時間ほどかかります。

(そんなに丁寧に洗う必要はないと言う人もいますが、洗い方によって味 を左右すると言う人もいます。)





- エラ、ウロコが残っていたら取り除きます。
- ・腹の中の塩を出します。腹の中で塩が固まって出にくい時は、腹をタライのカド等で軽く叩いて砕くと出しやすくなります。
- ヒレなどで手を切ることがあるので、厚手のゴム手袋をはめて洗います。 慣れると軍手でも大丈夫です。
- 洗い終えたら、最後に水道水で表面と腹の中をさっと洗います。腹の中の 塩はできるだけ流し出します。
- 日陰で、3~4時間ほど干します。頭が下になるようにして、腹の中の水を出します。(尾びれ付近を洗濯バサミに挟んで吊るします。前ページの写真右)

#### 2.3 飯に漬ける

- (1) 冷や飯、タル、フタ、縄、手水を用意します。
  - 飯は慣れた人でも10キロの魚で約5升は必要です。初めての人は少なくとも6~7升ほど用意したほうがいいでしょう。 飯は自宅で朝に炊くか、仕出し屋に注文して準備します。 飯は多いほど美味しく漬かると言われてます。
  - 10キロを漬けるには25リットル以上の大きさのタルが必要です。 最初は大きめのタルを使ったほうが安心です。プラスチックのタルで 十分です。
  - フタはタルに合ったものを選びます。飯漬けしてからしばらくする と、フタが沈むので少し小さめのものを使います。
  - 縄を三つ編みに平たく編んでおきます。藁縄でなくても太目のビニール紐で十分です。
    - 今回は太さ8ミリのPPロープを使い、6本を三つ編みにしました。 タルとフタの間の隙間を塞ぐのに使います。
  - 手水は「水道水と塩」です。塩は溶け切らないくらいに多く使います。 この塩は塩切りの塩を使いません。新しく用意してください。

- (2) 準備ができたら下の2つに気をつけて飯に漬けます。
  - 使う水は手水だけ
  - 魚と魚をくっつけないように漬ける

では、魚を並べていきます。

● 魚の頭部 (エラ蓋の中) にも飯を詰めます。メスの場合、腹の中まで 詰める必要はありません。

オスの場合、腹の中に詰める人もいます。

写真ではゴム手袋をしてますが、私の経験では飯漬けは素手で漬けた ほうがいいような気がします。

- タルの底に飯を  $1 \sim 2$  cm ほどの厚さに広げます。 タルの中が濡れていてはいけません。漬け終わるまで水は手水だけです。
- 次に魚を並べます。魚と魚がくっつかないように並べます。
  魚がくっつく部分があれば飯をその間に入れます。
  魚と魚の間には飯1粒くらいの厚さ(層)があればいいと言われています。





 ● 写真左上は1段目に3尾並べた状態です。 これに4尾目を並べると3尾目とくっついてしまうので(写真右上)、 3尾目の魚に飯をかぶせ(写真左下)、 4尾目を置きます。(写真右下)

> この並べ方は、使う飯の量がかなり少なくなります。 10キロに6升の飯があるなら、1段に置く 魚の数を少なくできます。

• 魚とタルの壁がくっつかないようにしましょう。



- 1段目を並び終えた状態です。大きい魚は中央部に置くと並べやすく なります。
- 魚の大きさによりますが、25リットルのタルなら1段に5尾ほど並びます。
  - 写真は40リットルのタルです。多めに並べると、8尾並びます。
- タルを90度回します。1段目と2段目が「井」型になるようにする ためです。
- 飯を上に置きます。魚と魚の間には飯1粒あれば大丈夫です。
- 同じように2段目と3段目、3段目と4段目が井型となるよう並べます。
- 残り15尾ほどになったら、1段に何尾置けばうまく収まるか考えな がらつけましょう。





- 漬け終わったら、その上に飯を厚さ 2 cm ほどに置いて三つ編みの縄 をタルの内側に添わすように回し置きます。
- 上にフタを置きます。
- 重石を置き、ビニール袋を上からかぶせ、裾を縛ります。ビニール袋は虫よけのためです。 まだ、水を張ってはいけません。この時、水を張ってしまうと、水がタルの中に入ります。
- 重石は最初の2週間ほどは約10キロ、その後30キロ程度にします。
- 作業が終わったら、漬けた魚の量、使った飯の量、タルの大きさを記録してください。次回の参考になります。







## 3 熟成

- 漬けてしばらくすると、白く濁った水が上がってきます。その頃、ビニール袋を取り、水を替えます。一回目の水替えです。写真右のように水は流す程度で十分です。
- 水を張ってからはビニール袋はかぶせません。
- ・ 水は3、4日で、長くても1週間ほどで上がってきます。
- ◆ 水が上がってくるまでの日数は漬けた魚の量、使った飯の量、その年の天 候などによりまちまちです。
- 張った水が汚れたら流して替えます。暑い頃は2,3日に一度、寒くなれば1週間に一度くらいです。ボウフラよけにもなります。 この作業があるので、タルは水が流せる場所に置きましょう。 虫が発生しても失敗ではありません。
- 重石が傾いて、タルから落ちてしまうことがあるので、たる木を挟む、壁にもたれかけさせるなどの方法で重石が落ちないようにします。 重石が傾いたからといって失敗ではありません。
- 全体に沈んでくるので、フタや縄がタルの壁にあたって重石が効かなくなる場合があります。その時は、重石、フタを取り、縄を巻き直します。





# 4 食べる

- 熟成の期間は4ヶ月ほどです。年末から食べ始める人が多いようです。
- 1段づつ取り出します。手順は下のとおりです。
  - (a) 重石を外します。
  - (b) フタを手で抑えながら、タルを横にして水を切ります。
  - (c) フタと縄をどけて、タオルで残っている水を除きます。
  - (d) 鮒ずしを1段出します。
  - (e) タルの上面が飯で平らになるように直します。
  - (f) 縄、フタ、重石を戻して、水を張ります。
- 一度に食べきれないときは、ラップして冷凍庫に保存すれば日持ちします。
- 1尾づつ切っても1日では食べきれない場合は、鮒ずしの皿にラップをかけて冷蔵庫に入れますが、ラップは鮒ずしに密着させて、できるだけ空気に触れないようにします。空気に触れると味が変わってしまうからです。
- 鮒ずしは「見栄え良く」並べないで、空気に触れる面積が小さくなるよう に並べましょう。

写真は、切った鮒ずしの並べ方です。鮒ずしが空気に触れる面積をできる だけ少なくしています。

自宅で食べるなら、見栄えは気にしなくてもいいと思います。

• 飯も食べてみてください。捨てる人もいますが、飯も美味しいものです。



# 5 その他

- わかりやすいように書いたつもりですが、写真と文章では説明できない 点もあります。他の人が漬ける機会があれば、それを見て参考にしてくだ さい。
- 滋賀県下のいくつかの漁協では飯漬けの指導をしています。そこで漬けるのもいいと思います。
- 滋賀県水産課および滋賀県漁業協同組合連合会のホームページで「鮒ずしの作り方」が掲載されておりますので、そちらも参考にしてください。

ぜひ一度チャレンジして、自分の味を賞味してください。