

近江の食文化「鮒寿し」の伝統を継承し フアンの裾野を広げる奥びわ湖、海津の老舗。



<http://www.uoji.co.jp/>

有限会社魚治

230年余も継承してきた

「二子相伝」の技

「鮒寿しは近江が育んだ郷土食。昔から日本各地で食された『熟れ寿し』が、びわ湖では固有種のニゴロブナを使って独自の発展を遂げた。かつては滋賀の多

くの家庭でも漬けられていたが、近年は漁獲量が減り、高価な食べ物になって食卓から縁遠くなったのは残念だ」。左蒔謙祐社長が鮒寿しを語りだすと、口調に熱がこもる。

江戸時代中期の天明4（1784）年、魚屋として創業した老舗鮒寿し店



二冬漬け込む「魚治の鮒寿し」



重石を調整し、桶に張った水をこまめに替える

「魚治」。左蒔社長は7代目当主として、近江固有の食文化を次代へ伝えようと生業に精魂を注ぐとともに、鮒寿しの魅力を県内外へ広める情報発信者の役割を積極的に担う。

奥びわ湖の海津の地で230年余りも鮒寿しをつくり、商い続けてきた魚治。

「二子相伝」の製法が頑なに守り継がれ、家庭で漬けるものとはひと味もふた味も違う絶品を生みだす。鮒寿しづくりの工程を追いながら、「魚治のこだわり」を紹介しよう。早春、店先に着いた漁船から、栄養が卵に回りきらないこの時季にこそ捕

桶の環境を整える先人の知恵 乳酸菌を活性化させる

その後、鰯蓋に塩を詰め込み、樽に敷き詰めて夏まで寝かせる。鮒の血や体液が抜けるのを待つわけだ。夏の土用の頃に行うのが「本漬け」。塩抜きした鮒の鰯蓋にご飯を詰め、鮒の層とご飯の層を交互に重ねて樽を満たした後に、蓋をして重石を乗せ、樽の上に水を張る。これに

よって樽の中は外気から遮断される。「盛夏は乳酸菌をはじめ、全ての菌が活性化するが、樽の空気を遮断すると鮒寿しに特有の空気を嫌う乳酸菌だけが活発に働き、他の菌の活動は弱まる。発酵や旨みの生成を促しながら、臭みの原因となる雑菌をなくす知恵。経験則でこの工夫に至った先人には驚嘆する」。

左蒔社長はさらに、魚治が代々大切に

してきた「守り」という作業の重要性を強調する。魚治の鮒寿しは二冬漬け込むことで、香りが良くまろやかな風味を醸し出さる。その間ずっと、重石を調整し桶に張った水をこまめに替えて、乳酸菌だけが働く環境をつくる。「小学生の頃から『守り』を手伝い、蔵の中の香りや湿度の変化を感じることで、水替えのタイミングを身体でつかんだ。その積み重ねこそが『魚治の味』の源なのです」。

奥びわ湖を望み、おいしさ提案 遠藤周作氏ゆかりの「湖里庵」

高島市マキノ町の知内川と百瀬川に挟まれた滋養豊かな地で育った米を使うなど、素材へも最大限のこだわりを注ぐ。だが、立役者である乳酸菌だけは、選べるものでもない。「当家の蔵に良い乳酸菌が住みついたおかげで、おいしい鮒寿しがつくれ、230年も商売することができた。そう言うほかはない。発酵

食品をおいしくする湖畔の暑さと低温熟成に適した冬の厳しき、水にも恵まれ、

当家の乳酸菌とのさまざまな相性を私たちが代々受け継いだのかもしれない。そう考えると、魚治の鮒寿しは全ての条件が結合した結晶のように思える」。

旨みが強く、クセが少なく、鮒寿しが苦手な人でもおいしく味わえる魚治の鮒寿し。その魅力を県内外へ伝え、鮒寿しファンの裾野を広げようと、ここを愛した作家 遠藤周作氏が名付けた料亭

「湖里庵」で、左蒔社長は自ら料理長を務め、鮒寿しのおいしい味わい方を提案する。鮒寿しのチーズ包みや冷製パスタ、鮒寿しが具材の醍醐鍋、お茶漬け…。酒肴のイメージが強い鮒寿しが食材として活用されるよう、家庭でも手軽にできるメニューを中心に考案したものだ。

湖里庵には遠方から足を運ぶファンが多い。奥びわ湖の眺望に包まれながら、「この地だからこそその味」を堪能できる

満足感がリピーターをさらに増やしている。

半世紀ぶりの木桶仕込みで 「大切なものへの気づき」伝えたい

左蒔社長は湖里庵を「鮒寿し文化の普及につながる情報発信メディア」だと考える。「和食ブームも手伝って、東京でのイベントに招かれる機会も増えた。滋



遠藤周作氏による掛け軸のある料亭「湖里庵」

賀から離れると、そもそも鮒が食べられるのかと訝る若い人が案外多いことに気づき、情報発信の重要性をさらに感じるようになった」。

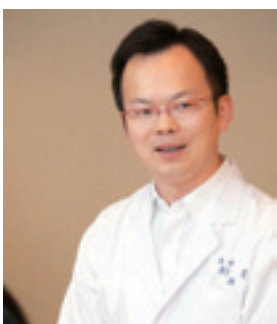
3年前からは、半世紀ぶりの木桶仕込みにも挑戦。一般的プラスチックではなく、木という昔からの材料を使う桶で、変わらぬ魚治の味を後世に伝えていくことの重要性、社会的意義を実感。木桶づくりの技術を滋賀で再生させることも視野に入れる。

「木桶仕込みの鮒寿しには、50年前の味の再現を試み、そのころ当地でつくられていた品種の米を使用した。手軽な食材として鮒寿しを家庭の食卓に戻すことが、いまの私の活動の中心。うわさ先行で、知っているけど食べたことがない鮒寿しを食べてもらって、おいしいと実感してもらえる食材にしたい。近江の食文化の継承を通じて、『大切なものへの気づき』を少しでも伝えたい」。

●Profile●

有限会社魚治

- 本社/高島市マキノ町海津2304
- 設立/1974年
- 資本金/1,000万円
- 従業員数/15名
- 事業内容/鮒寿しの製造直売、琵琶湖産佃煮等の製造直売、料亭「湖里庵」の経営



代表取締役社長
左蒔 謙祐氏

●Voice●

最近海外からも注目されていますが、まずは鮒寿しを「日本人みんなが一度は味わったことがある食品」にしていきたい。そして、海外の人へ鮒寿しの魅力を語ってもらえればうれしい。それを夢見て励み続けます。