



秋田市民市場に並ぶ「秋田切り」のボダッコ



秋田市民市場なら1本(1匹そのまま)、半身、切り身まで、さまざまなサイズのボダッコが買える。塩加減も甘口から超激辛まで豊富。サケの産地も選べる



東京切り。見事な包丁さばきであつという間に切り身が完成



### ★ボダッコが買える店

秋田市民市場の「塩干・乾物通り」には、6店の専門店があります。「秋田切り」「東京切り」「インディアン」など、「ボダッコ用語」を使ってお店の人に話しかけてみましょう。

- 【秋田市民市場内】
- 高 寅/TEL.018-832-6930 ●進藤水産/TEL.018-833-1816
  - 青山商店/TEL.018-833-1314 ●加藤本店/TEL.018-832-2940
  - 二幸カマタ食品/TEL.018-835-5271
  - 深掘商店/TEL.018-833-7076 ※各店、地方発送可能

○秋田市民市場/秋田市中通四丁目7-35 TEL.018-833-1855  
(営業時間)5:00~18:00 (定休日)日曜

「ボダッコ」という呼び名だけでなく、切り方自体が「秋田独特」なのだという。「サケの身を四角く切る」「ボダ切り」は別名「秋田切り」。秋田独特の切り方だよ。加藤さんが市場で働き始めた昭和40年代には既に「ボダ切り」が定番だったという。「でも、それを県外のお客さんに話しても通じないから、秋田独特の切り方を分かりやすく『秋田切り』と呼ぶようになったと思う」。ちなみに、サケの身を背も腹も含めて羽根型に切る切り方は「秋田切り」と區別して、「羽根切り」「東京切り」と呼ぶという。「背と腹を分けて長く切る『名古屋切り』もあるよ」。切り方一つでこんなに種類があるとは！

背なら背、腹なら腹と切り分けられる「秋田切り」は、「部位ごとに違う食感や脂の乗り具合が堪能できる」と加藤さんの息子、真さん。ボダッコを愛する秋田県民の通な食べ方から生まれた切り方か？「秋田独特は、まだまだあるという。」「ボダッコは、塩分濃度の違いで甘口、中辛、辛口、激辛があるけれど、超激辛をなぜか『インディアン』と呼んでいるね」と真さん。語源やいつから呼んでいるかなど詳しいことは不明というが「秋田市民市場では通じる言葉(笑)。インディアンちようだいつて買いに来るお客さんもある」と話す。この春は、ぜひ弁当やおにぎりにインディアンを。

## 秋田切り？東京切り？

## 謎のインディアン

### 秋田市民市場で聞きました！

#### おいしい焼き方・食べ方

焼き過ぎるとパサパサになるので焼き加減に注意。焼いたボダッコの保存は、冷蔵庫に入れず常温で(硬くならない)。早めに食べ切りましょう。



#### 秋田は、コンビニおにぎりにボダッコ！

コンビニおにぎりで、手軽にボダッコはいかが？秋田ならではの当地商品です。



デイリーヤマザキ



NewDaysなど

(製造元: 秋田米飯給食事業協同組合)



焼いて塩が吹き出した秋田切り・超激辛のボダッコ



# ボダッコ



秋田切り



東京切り

秋田県内で「ボダッコ」といえば、ご飯のお供として朝食や弁当のおかず、おにぎりの具でおなじみ、しょっぱ(塩辛い)サケのこと。ところが、秋田市民市場でこんな話を聞いた。「市場に来た東京のお客さんにボダッコって言うても通じねすな。ボダッコって言うのは秋田県民だけだよ」

なぜ秋田では塩サケを「ボダッコ」と呼ぶのか。由来は諸説ある。1つは、塩サケの身がボタンの花のような色だから。「ボタ」の語尾に秋田弁の「…ッコ」を付けたという説だ。「ボタン」ことイノシシ肉に色が似ているからという説もある。それらとは別に、秋田市民市場でボダッコを売る加藤本店の加藤厚子さんは「いるりやかまどで火をたくるときにくべる木切れの榎木ほだぎに似ているからホダ↓ボダとなったともいうね」と話す。「ほら、これは『ボダ切り』とか『ボダッコ切り』って呼んでいるよ」。そう教えてもらった四角く切られたボダッコは、確かにいわれてみれば木切れの形に見える。

## 秋田だけの謎いっぱい



秋田市民市場でボダッコを売るお店の皆さん

「秋田切り」のボダッコ、買いに来て!