



かすべ煮

土崎の祭りに欠かせぬ味

秋田市で毎年7月20日、21日に開かれる「土崎神明社祭の曳山行事」(土崎港曳山まつり)は、通称「かすべ祭り」。来客のもてなし料理として、干したかすべ(エイ)を水で戻し、しょうゆや酒、ざらめなどで甘辛く煮付けた「かすべ煮」が欠かせない。「食卓になすがっこ、枝豆、かすべの煮付け、赤飯が並ぶ」とあ、祭りだな」としみじみ思いますね」と土崎地区出身の石川直子さん。やわらかく煮込んだ身とコリコリとした軟骨、しょうゆの甘い香りが特徴のかすべ煮は、冷めてもおいしく、暑い時期でも傷みにくいいため、冷蔵庫のない時代から夏のごちそうだ。

干しかすべの産地は北海道。かつては北前船によって能代や土崎の港に運ばれ、保存がきく海産物として舟運で県内陸部に届けられていた。「土崎の人間は、漁業や北前船にゆかりある人の子孫が多い。先祖にとってかすべは身近かつ、魚が少ない夏の貴重な海産物だったのでしょう」と石川さん。かすべ煮は、祭り文化とともに代々受け継ぐ自慢の味だ。



かすべ煮を作ってくれた石川直子さん(秋田市土崎生まれ、土崎育ち)

各家庭に代々受け継がれる「オラエ(家)の味」があるんですよ!

難易度の高い料理

かすべ独特の臭みを取るため、水を数回交換しながら1日以上かけて水で戻し、表面をきれいにしてから下ゆでを始めるかすべ煮は、手間暇がかかる上、作り方も難しいという。「水を替えるタイミングを間違えば生臭みが残り、やり過ぎると風味がなくなる。煮方や味の加減を間違えば、オラエの味にならない。『上手に作れますように』と祭りの数日前から頭の中は、かすべのことについてですよ」

味、調味料、食感など作り方は、祖母から母へ、母から娘へと各家に代々伝わるもの。家ごとに異なる。「かすべを食べた家族や親戚に『わが家の味だ』と喜ばれたときはすごくうれいですね」

今は希少な高級魚

「わが家は毎年約7キロ分かすべ煮を作ります」という石川さん。実際に作ってもらった。「うちは下ゆでに酢少々を入れ、しょうゆの前にざらめを入れます。しょうゆは大鍋に大体6まわし。味付けは都度加減をみて経験と勘で調整して。コリコリ感を適度に残し、煮汁は煮詰め過ぎないのがわが家流。しょうゆの香ばしい匂いが漂う中、ふつくらとかすべが炊き上がった。昔は魚の「カス」の意味で呼ばれたとされるかすべだが、今は漁獲量と漁の回数が減り、年々高値に。干し真かすべ1袋300g入りで3千円近くになる。それでも伝統の味を大切に、豪快に振る舞うのが港町・土崎の心意気だ。

一般的なかすべ煮の作り方

- 1 多めの水に干したかすべを入れる。数回水を取り替えながら、一昼夜水で戻して身を柔らかくする。
- 2 表面を軽くこすって洗い、食べやすい大きさに切る。
- 3 鍋に入れて弱火で煮ながら、あく抜きをする(煮汁は捨てる)。
- 4 鍋にかすべが浸るくらいの水を入れ、しょうゆ(全体量の1/3程度)、酒少々を加え、とろ火で約2時間じっくり煮込む。※煮込んだかすべの味をみながら、しょうゆを適量足す。
- 5 味が染みてきたら、ざらめ(量は味をみながらお好みで)を入れて約30分煮込む。仕上げとして照りを出すためにみりん少々を入れる。

【レシピ提供・取材協力】養老昆布 株式会社竹中商店

このレシピあくまでも一例です。かすべ煮の作り方や味付けは各家庭で異なります。まずは一般的な作り方と調理に挑戦してみてくださいか?

- 【材料】
- 干しかすべ
 - ざらめ
 - しょうゆ
 - 酒
 - みりん

かすべを煮るときは、必ずとろ火で。強火だと煮くずれを起こす。

一口メモ なぜ「かすべ」?

「かすべ」とは、北海道・東北でのエイの総称(山形では「カラカイ」とも)。その語源は、煮ても焼いてもおいしくない「魚のカス」を意味するという説や、アイヌ語に由来するという説がある(アイヌではエイの一種を「カスベ」と呼ぶ)。

男鹿水族館GAOでは泳ぐかすべ(ガンギエイ科のコモンカスベなど)が見学できる。



「日本の海水魚」コーナーにいるよ!



10~15cmほどの大きさにカットされ、売り場に並んだ干しかすべ(竹中商店)



水で戻し、食べやすい大きさに切った後、酢を入れて下ゆでした状態



調味料を入れ、途中で味を確かめながら弱火でコトコト煮込む



これ何ですか!?

竹中商店では6月に入るとかすべのカット作業がピークに。写真はカットに使う道具「押し切り」。下の写真はカットする前の干しかすべ。

「エイ」は、世界に500種以上生息。かすべ煮に使うのはガンギエイ科の通称「真かすべ」や「水かすべ」。真かすべは身が多く高価。



「土崎神明社祭の曳山行事」に関するお問い合わせ/土崎港曳山まつり実行委員会 TEL:018-845-2264

★干しかすべ・かすべ煮が買える店

○株式会社竹中商店/秋田市土崎港中央3-10-11 TEL.018-845-0051

秋田市土崎地区をはじめ、県内のスーパーや商店でも干しかすべを販売しています。また、煮付けたかすべを総菜として販売している店も。詳しくはお店でお確かめください。