



くじらかやきの主な材料である塩くじら、ナスとミズ(赤ミズ)



ツチくじら、ナガスくじらなどの塩くじらをそろえる高寅(秋田市民市場内)の売り場

塩くじらを冷凍庫に常備しておけば、ナスがある時、いつでも手軽にくじらかやきが食べられますよ!



高寅 高橋久子さん

「よねしろ」のかやき
秋田市中通の居酒屋「酒場 よねしろ」の小山津也子さんは、能代市二ツ井町出身。子どもの頃、母がくじらかやきを作る姿を見ていた。「母はミズを棒でたたいてから加えていました」。記憶に残る母の味と自ら試行錯誤でたどり着いたくじらかやきは、店を開いた26年前からの人気メニュー。具は塩くじら、ナス、ミズ、豆腐で、たたいたミズの粘りで、汁はほんのりとろみがあり、喉越しが良い。ミズが採れる時期になるとこの味を心待ちに客が店を訪れる。「8月はミズの根元の赤い部分、9月はミズのごぶ(実)も入れます。ごぶが終われば今年のくじらかやきは終わりです」

今こそくじらかやきを
昔は安価で家庭で気軽に味わえた塩くじらだが、今は国際的に捕鯨に厳しい目が向く。高価になり「くじらかやき」自体、懐かしの味になった。一年を通してくじらの加工品を取りそろえている秋田市の塩干物専門店「高寅」の高橋久子さんは「塩くじらは少量で十分うま味が出るし、塩蔵かつ冷凍なので日持ちもする。作り方もさつとできて意外に簡単。ナスやミズが旬の今こそくじらかやき作りをおすすめしたいですね」と話す。塩抜きは湯で塩を洗い流すだけでOK。塩くじらは煮過ぎないことがポイントだそう。具に玉ねぎを入れると甘みが出ますよ」と教えてくれた。

「くじらかやき」大まかな作り方

- 1 ナスを細切りにして水にさらしてあくを抜く。ミズは3~4cmの長さに切る。
- 2 塩くじらの塩を湯で洗い流して細切りにする。
- 3 鍋に湯を沸かして、ナス、ミズを入れる。最後に塩くじらを入れる。
- 4 みそで味を調える。

塩くじらを使う以外、具に決まりはありません。旬の味や好みの食材でどうぞ。

★豆腐、ジュンサイ、ジャガイモを入れる人も!



※材料や作り方は、地域や人によって異なります。

◎塩くじらは、県内の塩干物店、魚店、スーパーなどで購入できます。

- 【取材協力】
- 高寅/秋田市中通4丁目7-35(秋田市民市場内) TEL.018-832-6930
 - 酒場 よねしろ/秋田市中通6-16-20 TEL.018-835-1640
 - 油谷これくしょん/秋田市金足片田字待入109 TEL.018-893-4981

【参考文献】日本の食生活全集 秋田|編集委員会『聞き書 秋田の食事』(農山漁村文化協会)/秋田県農山漁村生活研究グループ協議会『あきた郷味土記』(同協議会)/山村剛『秋田における貝風呂の一考察と下駄の編年について』(秋田県埋蔵文化財センター研究紀要 第23号)

くじらかやきの「かやき」とは?

「かやき」の語源は「貝焼き」。「貝焼き」とは、ホタテガイの大きな貝殻を一人前用の素焼きのこんろ「きやふろ(貝風呂)」に乗せて鍋代わりに使い、季節の野菜や山菜、魚、肉などを煮た料理。「貝焼き」がいつしか「かやき」となり、鍋料理の総称として使われるようになった。

昭和初期の頃に使われていたと思われるきやふろ(秋田市/油谷これくしょん所蔵)



江戸時代後期の秋田藩の様子を描いた『秋田風俗絵巻』(秋田県立博物館蔵)から。久保田城下・通町の小正月「歳の市」の様子を描いた絵巻の中に、貝焼き(かやき)を食べる人が描かれている。



『秋田風俗絵巻』

今が旬の味ですね!

酒場 よねしろ
小山 津也子さん



くじらかやき

秋田県内では古くから、暑さの増す初夏から夏にかけて熱々の鍋料理が好まれてきた。くじらの本皮(脂身)を塩漬けにした「塩くじら」入りの鍋料理「くじらかやき」だ。溶け出したくじらの脂が浮かぶ熱い汁、とろりと軟らかなナスを、汗を流しながら味わう爽快感。塩くじら独特の弾力とかむほどに広がるうま味がたまらない。秋田の先人たちはくじらかやきで脂肪分と塩分を補い、夏場の厳しい労働を乗り越えてきた。

塩くじら入りの汁物を夏に食べる地域は秋田のほかにもあり、山形、福島会津地方、新潟などでは「くじら汁」の名で親しまれている。塩くじら入りの汁物は、地域や作る人によって具や味付け、作り方はさまざま。秋田では塩くじらとナス、山菜のミズを具に、味付けはみそが定番だ。初夏にミズが食べ頃になると、くじらかやきも季節を迎える。

※秋田県内でも地域によっては「くじら汁」と呼ぶ。



酒場 よねしろのくじらかやき