

サケ料理 ... サケの身をおろす

ここでは、伝統的なサケのアイヌ料理を紹介します。
 ムックルの演奏者としても有名で、平成 16 年(2004) おしくも亡くなられた幕別町の安東ウメ子さんが、生前紹介されていた料理です。(参考:『ポンカンピソシ3』)
 サケの身はもちろん、白子やヒレを使う料理もあります。スーパーなどで手に入る材料で作ることのできるものもあります。

まずは、まるのままのサケをおろす時の手順です。

全体に塩をまぶしてぬめりをとる

頭をとる(捨てない)

腹に包丁を入れ、内臓をとる(捨てない)

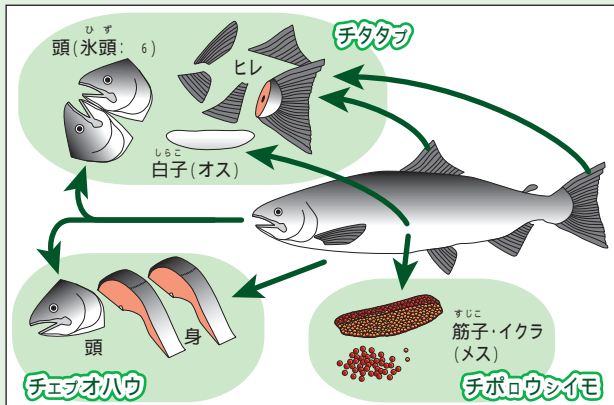
ヒレを落とす(捨てない)

三枚におろして、しばらくの間水分をきる

筋子は塩をふり、一晩冷蔵庫でねかせる

ねかせた筋子をほぐして、イクラにする

この本では紹介していませんが、背骨にそってついている血合い(背わた・腎臓:ファイペ)も利用されます。いわゆる「メフン」です。



おろしたサケの部分ごとの料理法。(『ポンカンピソシ3』より、改変)



サケをおろす。(写真:(財)十勝エコロジーパーク財団)

「ルイペ (ルイベ)」のあれこれ ... こおらす食べもの、とかす食べもの

今、料理店などで出される「ルイペ」は、こおらせたサケ(カムイチェブ)の刺身料理です。冷たくこおったサケの身を口に入れ、食感と冷たさを楽しむうち、少しずつとけて味わいが広がります。

サケの身にはアニサキスという寄生虫がいるため、こおらすことで、これを殺すという意味もあります。

ルイペということばは、アイヌ語の「ルイペ」から来ています。しかし、「ル」が「とける」、「イペ」が「食べもの」で、「とけた食べもの」という意味です。「こおった食べもの」ではないのです。こおらすだけでなく、とかすところにポイントがあったようです。

ただ、同じ「ルイペ」でも、地方や人によって異なった食べものを指す場合があります。

サケを寒い時期にまるごと軒下にぶら下げるなどしてこおらせ、その切り身を炉の火であぶり、焼けたところから食べていくのがルイペだ、という人がいる一方、あるところでは、晩秋にとったサケを干して水分をぬき、その後さらに、こおったりとけたりをくり返させながら

干していったものだ、といます。

また、ルイペはサケだけでなく、シシャモ(スサム)などほかの魚でもつくられました。釧路川では、のぼってきたシシャモを河口でつかまえて、雪の中にくらめておくことでルイペにしたといます。

いずれにしても、ルイペは寒さがきびしい北海道ならではの、そして魚と深くかかわったアイヌ文化ならではの保存法・料理法であったのでしょう。



釧路川河口(釧路市)で、シシャモのルイペづくりをしているところ。(西川北洋『アイヌ風俗絵巻』より 函館市中央図書館蔵)

第1章 十勝の平野や川ができるまで

第2章 先史時代と川

第3章 アイヌ文化と川

第4章 十勝開拓と川

第5章 発展 今、そして未来へ

用語

さくいん

けにもおこなわれる。
 5 筋子(すじこ): スジのような膜(まく)で、サケやマスの卵がたくさんつながったままのもの。腹の中から取りだしたままの形。これをつぶすバラしたものがイクラ。

6 氷頭(ひず): サケの頭(鼻の上)にある軟骨(なんこつ)。半透明(はんとうめい)で、かたくなく、やわらかくもなくコリコリしている。