



うおしゅう

魚周さんの魚の話①



「魚周って、二つの漢字を並べると鯛になるんです」

昭和12年創業の鮮魚店「魚周」は宇田川誠寿さんの父周太郎さんが花畑で開業し、戦後は新開地（ジョイフル三ノ輪）に移転して、平成22年まで三ノ輪橋駅側で営んでいました。

「赤電（終電）になるまで店を開けていました。」

宇田川誠寿さん（昭和12年生まれ）は嫁いだ姉の代わりに、小学4年生のころからお店のお手伝いをするようになりました。繁忙時には学校を休んでお手伝いをしていました。その当時、魚屋さんや八百屋さんは、千住大橋を超えたところにあるやつちや場までリヤカーを引いて、仕入れに行っていました。橋のところには軽子かろこと呼ばれる人が2人ぐらい待機しており、橋の坂を上り下りするリヤカーを押す仕事をしていました。押し賃は30〜35円でした。夏は橋のたもとで食べる、シロップかけた氷が美味しかったです。お店の休みは月1回、毎月22日だけでした。朝8時に市場に仕入れに行き、11時から仕込みを始めて14時〜24時まで開店していました。王電（都電）の最終電車は赤く表示されていたので赤

電と呼ばれていました。昔はコンビニもなく、終電で降車して来る方たちに食材を提供する為に店を開けていたそうです。かつてはあちこちの商店街にあった鮮魚店も少なくなり、スーパーマーケットで魚を購入することが多くなりました。いが旬で美味しいのか判らぬまま、陳列の魚の切り身を買っている状況ですね。この道70年の宇田川さんに魚のお話を伺いました。

「鮭には丘塩と沖塩があります。」

北海道で秋に獲れる鮭は「丘塩」と呼ばれます。陸地近く（丘）で漁獲した鮭を港に陸揚げし、すぐに塩蔵加工して冷凍保存します。丘塩は塩がなじまず、甘塩になります。「沖塩」は中型船〜大型船が遠くまで



（沖）漁獲に行き、何日も航海して漁獲した、たくさん鮭を加工したものです。数日航海するため、鮮度が落ちないようにすぐに船内で塩をします。沖塩は長く塩につけるため、丘塩よりも塩辛くなります。丘塩は鮮度が良く甘塩で脂が乗っています。沖塩の鮮度や脂の乗りは丘塩より落ちてしまいます。御徒町の魚介専門店「吉池」では、売り場の鮭に「丘」とか「沖」とか印がついているそうです。「時鮭はときなし」

鮭の旬は秋ですが、季節外れの春から

初夏にかけて獲れる鮭のことを「時鮭（ときしらず）」と言います。漁獲量は少なく、脂が乗って美味しいのですが、一切れ2千円近くと高額です。

「目に青葉 山ほととぎす 初鯉」

初鯉は4〜5月ごろ南から北上している時に水揚げされます。戻り鯉は9〜11月に北から南下して来る時に水揚げされます。戻り鯉の方が脂が乗っています。鯉は煮ると身が固くなります。また当たりはずれもあります。冷蔵冷凍がなかったころには、塩蔵鯉（えんぞうかつお）

と言って、鯉を三枚におろし、その身の真ん中に塩をベタベタと塗り込み保存していたそうです。塩蔵鯉は焼くと塩辛くて美味しかったそうです。

「入梅いわしは脂がのって美味しい」

入梅いわしは梅雨入りの6〜7月に獲れるマイワシ（真鰯）です。産卵前のためお腹が丸々としており、脂が乗って一年で一番美味しく、刺身も美味しいです。そして夏になると鱈が一番美味しいそうです。

魚は身体に良いと言われます。天然の魚は海の中を泳ぎ回っているため、養殖ものより身が締まっていて日持ちが良いとか。宇田川さんのお話はなかなか得られない知識です。また折に触れ、掲載していきます。