



200年の時を経て現在に蘇る江戸幕府への献上品

寒塩引 かんしおひき 復活



鮭献上箱(北海道博物館所蔵)

200年の時を経て蘇る

古くから鮭の街である石狩。江戸時代の物流が未発達な時代に、石狩川河口で捕獲したサケを長期保存するために造られていた寒塩引。江戸幕府への献上品として奉られた「至極の逸品」が、200年の時を経て、現在に蘇りました。

完成まで約半年

寒塩引の完成には約半年必要です。10月頃に水揚げされるオスの鮭のみを使用し、4キ口以上のオス(腹子を取り出した身に、3〜4回塩を擦り付けます。その際、うろこの裏まで塩を擦り付けます、その後、むしろをかぶせて風気が入らないようにして、約3ヶ月間塩

漬けにします。大寒に入ってから、水に浸して塩抜きする作業を、毎日2回、約10日間繰り返します。次に、1本1本丁寧に軒先に吊るし、約10日間寒風にさらします。室内に移動し、直接日の当たらぬよう天井から吊るし干し、約2ヶ月間の熟成期を経て完成します。作業はとても重労働を要します。そして、寒い冬の作業のため、現在もそうですが、当時はとても過酷な作業だったことが想像できます。

途絶えさせたくない逸品

できあがるまでに約半年の間と手間隙がかかるため、寒塩引は次第に廃れていきました。寒塩引には、石狩の歴史・文化が凝縮されており、途絶

えさせたくない逸品。復活をかけ、当時の製法そのままに、忠実に再現するのに役立つのが、石狩市の村山家に代々伝わる古文書「村山家文書」です。村山家は旧松前の豪商で、江戸時代から明治初期まで、石狩地方の交易を取り仕切る、場所請負人。その時代から、石狩の寒塩引は高級品として江戸幕府へ献上され



村山家文書 北海道産物製法手続(北海道大学附属図書館所蔵)

ており、請負人制度廃止後、村山家は北海道開拓長官・黒田清隆の命を受け、その製造方法を、北海道産物製法手続に記しました。

そして復活

2013年、寒塩引研究会「が発足。地元の水産加工会社や石狩観光協会役員たちにより、その文書に記されている製法に従い製造。1年目の試作品は評価を頂いて、本格的に2014年の秋サケを使用した寒塩引が2015年4月に完成。当時の味を知る者はいないが、江戸時代に造られていた味に近づいた寒塩引。2015年6月には完成披露の会も行い、200年の時を経て多くの方にお披露目することができました。



今後は…

2015年の秋サケを使用した寒塩引は、塩にもこだわりました。石狩市の友好都市である石川県輪島市の塩を使用し、より一層味に深みをもたせたいと思っています。まだまだ知らない方が多い寒塩引。石狩の、サケの文化の1つとして、何十年も何百年も継承していけるように発信していきます。

石狩市観光ポスターの歴史

第7弾 [制作 平成26年12月]

寒塩引(カンシオビキ)

江戸幕府への献上品「寒塩引」。200年の時を経て、復活しました。ポスターにある赤い箱は、当時献上品として寒塩引を入れていた献上箱です。



第1弾

[制作] 平成12年5月

鮫様伝 (サメサマデン)

平成12年度 日本広報協会主催
「全国広報コンクールポスター部門」特選 総務大臣賞
石狩十三場所の元場所と称され栄えた石狩には、石狩川の主「チョウサメ」説話が伝えられている。鮫の豊漁を願い、妙鮫法皇神として崇め、親しみをこめて「鮫様」と呼んでいる。このポスターは、その妙鮫法皇神鮫様を使用しています。

第2弾

[制作] 平成12年8月

鮭漁譚 (サケリョウタン)

平成12年度 日本広報協会主催
「全国広報コンクールポスター部門」特選 総務大臣賞
平成13年度 日本観光協会主催
「日本観光ポスターコンクール」入選
約400年前の慶長年間、松前藩直轄だった石狩。この地では、185万尾もの鮭がおり、この地を潤わした。鮭とともに歩んだ街・石狩。このポスターは、石狩河口の鮭漁の図です。

第3弾

[制作] 平成13年12月

鮎 (エリ)

平成14年度 全北海道広告協会主催
「ポスター部門」優秀賞
平成14年度 日本広報協会主催
「全国広報コンクールポスター部門」読売新聞社賞
約4000年前、縄文時代より鮭漁が行われていた石狩。当時は鮭を捕獲する仕掛けとして鮎(エリ)を使用。紅葉山49号遺跡の1つとして出土しました。このポスターは、その鮎(エリ)です。

第4弾

[制作] 平成19年3月

鮭罐史 (サケカンシ)

平成19年度 日本観光協会主催
「日本観光ポスターコンクール」特別賞
日本で最初にアメリカ製の製缶機や製造機械を導入し、本格的な缶詰の生産を始めたのはここ石狩です。このポスターは、その当時の開拓使石狩鑑詰所製缶詰の「鮭罐」です。

第5弾

[制作] 平成19年11月

石狩なべ (イシカリナベ)

平成20年度 日本観光協会主催
「日本観光ポスターコンクール」入賞
石狩鍋は石狩市が発祥の郷土料理です。昔は、鮭漁の漁師のまかない食として食されていたものがリーツです。

第6弾

[制作] 平成21年3月

石狩大尽抄 (イシカリダイジンショウ)

鮭で財を成した大尽たちは、俳句を吟じ、全国から書家や美術を収集していました。それらの貴重な資料は今もなお大切に保管されています。

★ 石狩さけ ISHIKARI SALMON

かんしおびき

つくる 寒塩引を

古文書に書かれている製法そのままに造りあげられた寒塩引には石狩の歴史・文化も凝縮されています。サケの「街石狩」だから「その逸品が、今、ここに復活です。手間隙かけてつくりあげられる工程をご紹介します。



1 ム口に入れる
腹子を取り出したサケに塩をすり付け、むしろをかぶせて風が入らないようにし、約3ヶ月間塩付けにします。



2 塩抜き作業
大寒に入ってから、水に浸して塩を抜きます。毎日2回、この作業を約10日間繰り返します。



3 寒風にさらす
1本1本を丁寧に軒先に吊るし、約10日間寒風にさらします。日本海からの寒風が、サケの旨みを凝縮させます。



4 室内で干す
室内に移動させ、直接日の当たらぬよう約2ヶ月間、天井から吊るし干します。



5 できあがり
約半年かけ、熟成された寒塩引。歴史・文化も共にかみ締めてください。

食べ方

基本的には薄くスライスしてそのまま食べるのが、寒塩引本来の味をかみ締めるには最適。他には、パスタやリゾット、サラダなどと和えると、ひと味違った寒塩引の楽しみかたもあります。

+++ 寒塩引の味わい方 +++

熟成され、凝縮されたサケの旨みと香りを持っている寒塩引。日本海からの寒風にさらされることで旨みが凝縮され、程よく脂が抜けたその身は手で裂けるほど柔らかく、しっとりとした仕上がりがです。水分を残した半乾燥状態である

ことが、一般の「サケトバ」との違いです。塩味と脂はそれほど強くなく、栄養素的にも旨み成分がとても豊富に含まれています。なんとといっても、酒類との相性はバッチリ。ビール、ワイン、日本酒など、どの種類の酒類とも合いま

すが、特に合うのはウイスキー。個性の強いウイスキーとは、寒塩引の持っている力強い風味とマッチし、強い個性のもの同士が自然と寄り添いあうような相性のよさを感じさせる。