

# 鮭いおぼやのはなし

## 塩引きしおびき

塩引き鮭はその独特の製法と風土気候の醸し出す相乗効果で、他の鮭加工製品とは隔絶の違いを生み出します。手間を惜しまない伝統の製法が今日まで受け継がれている、人と風土が織り成す生活文化の独自性を形成しています。鮭を食べることに、“やかましい”人たちが多いのも自慢といえます。

### □塩引きとは・・

塩を引くとは全体に隅々まで行き渡らせるというのが本来の意味で、その引き方の匠みが味の決め手の全てといえます。いったん塩を擦り込み(加え)塩漬けにした後に、洗い流す(引く)製法はこの引き方の妙理として重要な必須工程といえます。その量と時間の手加減が甘口とも辛口とも、例えようのない多彩な風味の源となります。

加える物は塩のみ、と極めてシンプルな材料と燻製などの味付けをすることなく完成された深い味わいは、生ハムのハモンセラーノ製法に匹敵する郷土が誇る伝統風味といえましょう。

### □塩引きのもたらす味わいの由縁

#### 1. 塩を擦り込む(加え)ことによる効果.....塩分濃度[最大]

- ・全体的な殺菌作用
- ・浸透圧吸引による身(細胞)の引締め————旨みの凝縮
- ・遊離水の除去————水っぽさの除去
- ・水溶性雑味の除去————アク味の除去
- ・基本的な下味付け

#### 2. 塩抜き(引く)の効果.....塩分濃度約[最少]

- ・流水による下味以外の塩分濃度の除去
- ・部位ごとの塩分濃度勾配が形成される

#### 3. 丁寧な仕上げが生む効果

- ・表面や皮全体を磨き上げる————ヌメリなどのアク味の除去
- ・しごきなめすことによる粘硬化————身肉の穏やかな乾燥促進

#### 4. 自然の寒湿風干発酵かんしつふうかんはっこうによる効果.....塩分濃度[+2]

- ・塩分濃度勾配ごとの熟成(微発酵)段階の多様性が形成される
- ・乳酸発酵と熟成による旨み成分である遊離アミノ酸の増量
- ・半乾燥状態により中期保存性が向上する

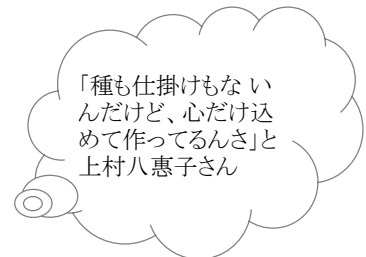
#### 5. 熟成を継続させる追熟効果.....塩分濃度約[+4]

- ・さらなる内部細胞の引締めでアミノ酸と脂分の融合析出が生じます
- ・塩分濃度の上昇により長期保存性へ移行します

素材の持ち味もさることながら、これらの製法、風干発酵、追熟による多様性が幾く段階にも折り重なって重層をなして独特の風味が醸し出されていきます。

冬の寒風に適度の湿度が保たれる、アジア温帯モンスーン帯に属する日本のなかでも、日本海側の北陸以北に限られ、さらに山塊の織り成す特異な風質といった天賦の賜物といえる由縁がここにあります。

塩分が乾燥して結晶化することもなく、しっとりとした食感を保ち続けながら素材と熟成を重ねて渾然一体化しているありさまは、塩熟えんじやくしているとか例えようがない深い風味となり、上質な風情をもたらす逸品に仕上がっていきます。



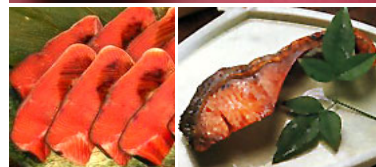
塩の擦り込み



寒湿風干発酵



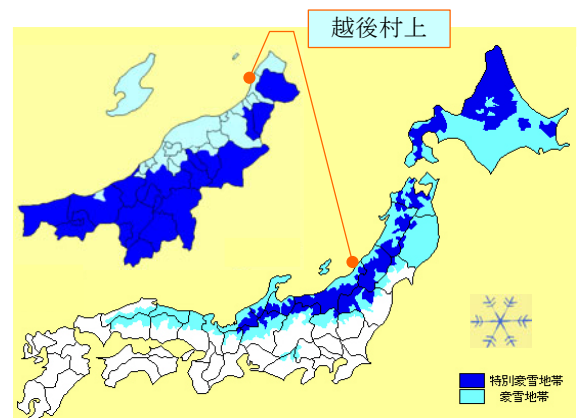
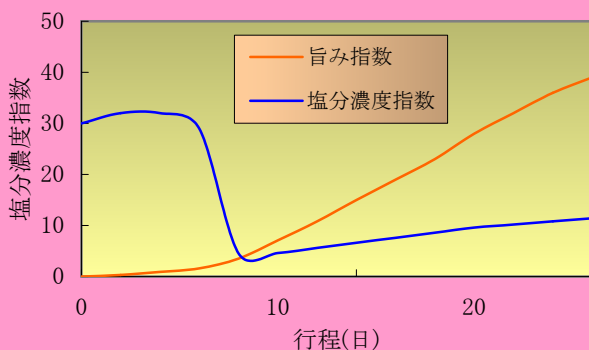
塩引き完成



切り身と盛付け

新潟観光通信0609  
越後村上うおや、割烹吉源URL

＜塩引きの塩分濃度と旨み指数＞



全国積雪寒冷地帯振興協議会

<http://www.sekkankyo.org/zenkoku.htm>