

# サライ



受け継ぐもの  
語り継ぐこと



全10美術館  
200名様招待券  
プレゼント

2011年 7月号

定価650円  
毎月10日発売

## 美術の見方

大特集 全56作品 歴史やキーワードから新たな解釈まで

特集「美術の見方」4大企画

① 辻惟雄さん(美術史家)が、白熱で解説  
日本美術をこの12点で知る

② 中野京子さん(西洋文化史家)が案内  
「怖い絵」を日本で観る

③ フェルメール、パウル・クレー、マネ、ゴッホ…  
今夏の展覧会で知る西洋名画の謎

④ 安藤忠雄さん(建築家)が紹介する  
頭と体に効く緑溢れる美術館

特集 鮪、九絵、鮎、鯖ほか  
魚っ喰いも知らない極上の旨み

美味は  
裏旬にあり

とじ込み付録 贈答品に最適  
夏の旨いもの取り寄せ帖

# 鯖 サワラ

旬 春  
裏旬 秋

春の風物詩は本来の旬より  
裏旬に大漁期を迎える



魚偏に春と書くサワラは、春の瀬戸内海の旬の魚として知られている。

産卵期は春から夏。瀬戸内には、産卵のためにサワラが集まり、漁獲量が多くなるのだ。

しかし、ここ数年、全国的にサワラの漁場に変化が見られるようになった。日本海側の福井県などで、この魚の漁獲量が大きく伸びているのだ。

もともと福井はブリが人気の土地。サワラの水揚げ高は少なかつたし、それを食べる習慣もあまりなかった。

それが10年ほど前から急に獲れるようになり、平成21年には全国1位の水揚げとなった(※)。

最も多く獲れる時期は秋。漁獲された魚は、サワラを好んで食べる瀬戸内方面に出荷される。

本来、春の魚であったサワラが、それ以外の季節に、市場に豊富に出回るようになったのだ。ここにも、もうひとつの旬が出現したと

前出の「おさかな普及センター資料館」館長の坂本一男さんは、日本海側でサワラの水揚げが増えた現象について、「海水温が高くなったことが理由のひとつではないか」と解説する。

## 食文化の伝統が裏旬を生む

福井県福井市にある「開花亭」は、明治12年創業の老舗料亭。5代目当主の開発毅さん(43歳)は、サワラの味と調理のコツについて次のように語る。

「福井で秋から冬にかけて揚がるサワラは、脂がのっけていて、春のサワラとは、また別の魅力があります。しかし青魚特有の癖が苦手な方もいらつしやいますので、地の蔵元の酒粕を使つて、どなたにも美味しく召し上がっていただけるよう調理しています」

福井は昔から、日本海の優れた食材を京の都へ送り出してきた土地柄。そのひとつ、サバを使った押寿司は郷土料理にもなっている。裏旬のサワラを味わうための料理のひとつに、そのサバの押寿司の技を生かした「鯖とセイコガニの羽二重鮓」がある。

押寿司の下の段には、越前ガニの外子を鮓飯に混ぜ、福井名産の

る。上の段の鮓飯には菊花を混ぜ、さらにサワラの酢締め、白板昆布がのせられている。  
豊かな海の恵みと、押寿司という伝統の食文化が融合した、裏旬の一皿である。



→平成19年に、県内の戦後の建造物では初めて、国指定の登録有形文化財に指定された建物。●開花亭/福井市中  
央3・9・21 ☎0776・23・10  
09 ☎11時30分/14時、17時30分/22時 休日曜、祝日 全120席



JR北陸本線、えちぜん鉄道の福井駅より徒歩10分、福井鉄道の市役所前駅から徒歩約5分。



↑秋から冬のサワラは脂がのっているため鍋やしゃぶし  
やぶに向いている。サワラのつみれ、しもじ下仁葱、豆腐、  
白菜、人参、水菜、しめじなどを使った「鯖のしゃぶし  
やぶ雪見鍋」1人前2000円、写真は2人前。