

「いしり」

優れた発酵技術と

先人の知恵が生み出した

能登秘伝の魚醤油

懐かしい磯の香りと

食材の味を引き出す奥深い味わい

能登だけでしか味わえない

伝統の味を世界へ

今、新しい「いしり」の物語が始まる

いしり物語

醸^{かも}しの里・能登に古くから伝わる 日本三大魚醤油^{ぎよしゅうゆ}「いしり」とは…

イカから生まれる「いしり」

能登半島に古くから伝わる魚醤油「いしり」には、原料によって大きく2種類があります。

富山湾に面した内浦地区では、イカの内臓(ゴロ)を原料とし、日本海に面した外浦地区では、イワシ・サバを主な原料としています。「いしり」のほかに「いしる」「よしり」「よじる」などとも呼ばれています。

語源には諸説ありますが、魚の古語である「いお」の「汁」が転じて「イシル」「イシリ」となったという説のほか、「いか汁」から「イシル」「イシリ」となったなどともいわれています。

わたしたちが住む能登町の小木港や宇出津港では、昔からイカ漁が盛んでした。イカの加工品は古くから宇出津の特産品であり、小木港は現在、日本海側最大のスルメイカの水揚げを誇っています。

魚醤油には、ハタハタが原料の秋田の「しよつる」、イカナゴという魚を原料とした香川の「いかなご醤油」などが

【序章】知る

ありますが、「いしり」はこれらと並び、日本三大魚醤油に数えられています。

先人の知恵が生んだ調味料

水揚げされたイカが加工されるときに発生する大量の内臓を塩で発酵させ調味料を作るといふ先人の知恵と経験が生んだ「いしり」には、独特の香りや旨味成分が含まれています。旨味の素である遊離アミノ酸を大量に含むとともに、抗酸化物質やタウリン、低分子のペプチドも多く含まれます。また血圧上昇抑制物質の存在も確認されていて、医薬品としての可能性も調査されています。

見直される「いしり」

昨今の健康ブームや本物志向、地域独自の食を見直すスローフードの波に乗り、「いしり」の注目度は過去にないほど上がっています。「いしり」の知名度が全国的に増し、本物の「いしり」を求めてたくさんの方がこの能登町を訪れたとき、地元の人「いしり」を知らないことほど残念なことではありません。「いしり」産地であるこの能登町に住む人間として、「いしり」が大切な伝統であり、文化であるということ再認識する必要があるのではないのでしょうか。

「いしり」は能登町の宝物であり、石川県を代表する特産品です。まずは地元から、「いしり」の良さをもう一度見直してみましよう。



多いときには1日7~8万トンが水揚げされるという「船凍イカ」。イカが揚がると小木の町は活気に溢れる

「スルメイカを捕る技術については小木は常に全国の最先端を走っています」と話すのは、石川県漁業協同組合小木支所の杉本一俊さん。小木港は冷凍スルメイカの水揚高において、函館、八戸に並ぶ日本3大水揚高のひとつである。ここ数年の水揚高は、8kgのケースで約130万個、金額にして約30億円に達している。定置網漁が盛んなこの能登内浦沿岸において、小木港で遠洋漁業による冷凍スル

イカ漁が盛んな理由な何なのだろうか。「小木の漁師は昔から、魚を待つ定置網よりも、魚のいる場所に捕りに行くということをしてきました。明治20年ごろから始まった北海道イカ釣漁から現在まで、ずっと小木の漁師はイカを追い求めてきたのです。日本海、太平洋はもちろん、遠くカナダやニュージーランドなどに漁に出かけたこともありました。その先人の努力、教えを大切に受け継いで今的小木があるのです」。

イカの町だから イカの「いしり」

能登町で作られる「いしり」の原料には、主にスルメイカの内臓（ゴロ）が使われます。そして小木港は、冷凍スルメイカの日本3大水揚げを誇る港です。地元で大量に水揚げされる「イカ」を使って「いしり」は作られているのです。

現在の冷凍スルメイカ漁は中型（138ト〜184ト）のイカ釣船で主に日本海で操業される。イカ釣漁の解禁時期は5月から翌年の2月までの10カ月間だが、小木の船は自主的に毎年6月から12月の7カ月間としているそうだ。「小木のイカ釣漁は合理性を追求しています。少ない経費で効率的に漁をするためにさまざまな努力をしているのです。5月はまだイカが小さくて採算が合わないし、1月や2月は海が荒れることが多い。イカ釣漁が一番いいときに、集中して操業することも合理化のひとつなのです。また小木の船は、他の港の船に比べ船が新しいことも特徴です。船内には最新鋭のハイテク機器が所狭しと並んでいます。徹底した合理化と積極的な船への投資、そしてイカを捕るための高い技術で、小木のイカ釣船は1隻当たりの水揚げならば間違いなく日本一です」。

「中型イカ釣漁の技術は、

小木の船が日本一」



杉本 一俊さん
[すぎもと・かずとし]

石川県漁業協同組合小木支所
統括参事。56歳。

【第一章】

いしりを 作る

発酵と熟成がうまい「いしり」を生む。

捨てる内臓を無駄にしない。生活の知恵が生んだ「魔法のエキス」

こだわりで作られる「いしり」

地元で水揚げされる新鮮なイカの内臓（ゴロ・ナシモンとも呼ばれる）と塩を交互に桶に入れ、発酵・熟成させて作られる「いしり」。一般的には晩秋から初冬にかけて仕込み、翌年の晩夏から初秋に出来上がるが、中にはまるやかさを増すために、2年から3年熟成させているものもあるという。商工会によると、塩の量や漬け込み方、漬け込む年数など生産者それぞれがこだわりをもつて作っているために、正確な生産量や生産者数などは把握できないというのだ。

わっている生産者の一人が寺下正信さん（49歳）だ。20歳で地元に戻り、25歳で家業を継いだという寺下さんは、祖父、父と3代100年にわたり「いしり」を作ってきた。しかし「いしり」の作り方については「教えてもらったことはない。聞いても『やってみる』と言われるだけだった。祖父や親父の作業を見て覚えた」という。「やり方は変わっても基本は同じ、何も変わらないし変えていない」と話す寺下さんは、「いしり」を作り始めてから20年以上の経験を積んだ。塩の量についても「塩の加減は決まっていらない。ナシモンの鮮度によっても変わるし、すべては経験と勘で決める」と自分の経験と勘を信じている。

「その年の出来具合は色と香りかわかる」までの経験を積んだ寺下さんだが、祖父や父が作っていた「いしり」と比べるとまだまだだと感じている。自分が作る「いしり」は、祖父や父が作っていた「いしり」とは違うという。何か足りないと感じているが、それが原料なのか工程なのかはまだわからないそうだ。それでもいつかは「黄金色のような『いしり』を作りたい」と考えている。

「いしり」の香りが教えてくれる

うまい「いしり」にこだわる寺下さんは、材料にもこだわっている。「イカが大きすぎると内臓に余分な油が多い。『いしり』に適した大きさのイカを吟味している」という。

また、年に一度の桶から「いしり」を出す時期は、「におい」が教えてくれるとのこと。

「熟成が進むと出てくる桶からのおいで、近所の人にも『いしり』が出来る時期がわかる。桶が、そろそろ『いしり』を出す時期やぞと教えてくれる」と話す。

「木の桶」というこだわり

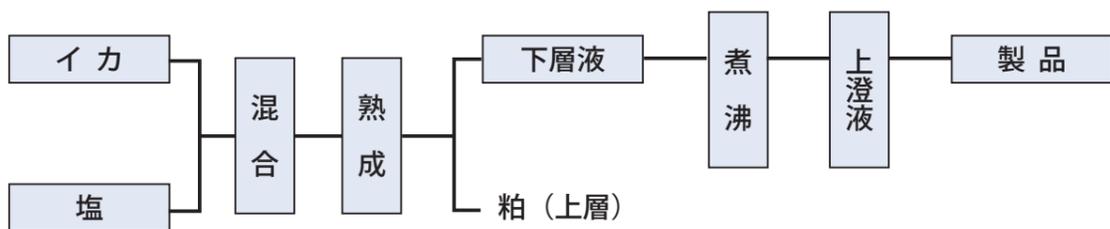
寺下さんが作る「いしり」が「昔ながら」という最大の理由は、原料を漬け込むタンクが「木の桶」ということだ。漬け込まれた内臓と塩は、何十年も使われ続けた「木の桶」の中で、かき混ぜられることもなく、ゆっくり発酵と熟成をすすめる。熟成期間は約3年間。自分が一番いいと思う「色」と「香り」を出す時期が3年なのだという。

昔は10個あったという桶も今では4個にまで減った。生産量を減らしたのではない。桶を直せる桶職人がいないからだ。それでも寺下さんは、「木の桶」で作る「いしり」にこだわっている。

「この桶がある限りは、『いしり』を作り続けたい」と話す寺下さん。「発酵で出来る『いしり』は自然が相手、気温、湿度などいろいろな条件で微妙に味は変わるが、自分が自信を持って出せるものしか出さない」と言い切る。

寺下さんが作る「昔ながらのいしり」には、親子3代にわたり守り続けてきた大切な「こだわり」が込められている。

「いしり」の作り方は、統一されていないわけではない。原料、塩、漬け込み方、熟成期間など、生産者がそれぞれ「こだわり」を持って作っている。色、香り、味など、自分好みの「いしり」を見つけて楽しむののひとつではないだろうか。



いしりが出来るまでの工程



桶に漬け込まれたイカの内臓



スルメイカから丁寧に内臓を取り出す

この桶がある限り、「いしり」を作り続けたい。

寺下正信さん（49歳）