



全国で最も早く「寒ブリ」が味わえる青森県。

「ブリ」

上質の脂のり、身の締まり。

冬になると脂ののったブリが青森県の日本海を南下する。

大きくなるにつれ呼び名が変わる出世魚として知られているブリ。青森県ではシヨッコ、イナダ、フクラゲ、ワラサ、ブリと称されながら成長を遂げる。青森県で漁獲されるものは、日本海を南北に回遊する群れと、太平洋を南北に回遊する群れがある。特に寒さが厳しくなる1月から2月の日本海では、定置網でサケと一緒に大物では70センチメートル以上の大きなブリがたくさん漁獲される。この時期、北の海に餌を求めて回遊してきたブリは「寒ブリ」と呼ばれ、身の締まりも良く、脂のりも最高だ。定置網の他に、まき網や一本釣りでも漁獲されている青森県のブリはもちろんすべて天然ものだ。まずは刺身で食べるに限る。



料理提供「村おこし酒場 どんどこん」

醤油の小皿に広がる脂は、天然の美しさ。



東北一の漁獲量、姿も美しい北限の天然もの。

「マダイ」

身に、甘味のある旨味。

一歳未満は海に帰し、遅く育てて大漁を狙う。

青森県のマダイはすべてが天然物。主に対馬暖流の影響が強い日本海や津軽海峡、陸奥湾で、定置網や底建網などの漁法で漁獲されている。漁獲量が最も多いのは産卵期の6月～7月だが、花見シーズンの「桜鯛」も晩秋から冬にかけての「寒鯛」も脂がのっていて旨い。青森県では“鯛に旬なし”のことわざどおり、どのシーズンもおいしく食べることができる。餌を求めて海を回遊している天然のタイは特に身が締まり、ピンクがかった色の美しさにも特徴がある。山々からのミネラルたっぷりな水を含んだ海の中で、豊富な餌をふんだんに食べながら育ったタイは、身肉にほのかな甘さを感じられるほど美味だ。



料理提供「村おこし酒場 どんどこん」

鮮度と食感の良さは、刺身でわかる。

刺身、照り焼き、しゃぶしゃぶ、ブリ大根に唐揚げも。

青森県で食べる12月のブリも旨いが、1月～2月になるとさらに大型となり旨さが増す。まさに旬の「寒ブリ」である。旨いのは脂のりだけの理由ではない。身が引き締まった上に天然の脂がたっぷりのっているから格別なのだ。熟練の漁師が船や浜で、氷を張った海水に獲れたてのブリを入れ、鮮度が落ちないために施す処理もおいしさに一役かっている。厚い身の刺身を醤油の皿につけると、パツと脂が広がって、サクリとした歯ごたえがいい。頭やカマの塩焼きもいける。贅沢にしゃぶしゃぶもこの際だ。好みの酒がいる。



脂ののった魚に合う バランスの良い純米酒。

濃厚な海の幸には、柔らかい酸味が心地よい一本を。青森県産米「華やか」を、あえてワイン酵母で仕上げた純米酒「HATOMASAMUNE」をお試しいただきたい。日本酒度がマイナス23と極甘口でありながら酸度が高いため、極めてバランスのとれた味わいに特徴がある。口に含むと甘酸っぱい旨みが広がり、そして切れが良い。醸したのは「十和田の美酒」として酒造りを続けている創業100年の鳩正宗株式会社。キリリと冷やしてワイングラスで美酒をかたむけたい。

果実味もありキレもあり。 タイと優雅なマリァージュ。

女性や日本酒の初心者にも人気がある「華一風 特別純米酒」。江戸時代前期に津軽藩主の命で創業した歴史をもつ弘前市の株式会社カネタ玉田酒造店が、青森県産米「華吹雪」を用いた酒だ。フルーティで華やかな香りが漂うソフトな口当たりは今風の味わいともいえるが、実はすっきりとしたキレもあり、甘さと旨みの強い鯛などの魚の味わいを邪魔することなく、さらに、軽快で爽やかな純米酒のコクも口の中で感じられ、後味で調和する。すっきりと冷やがおすすめだ。



天然のマダイは青森県で 食べ尽くせ。

さすがに地元で食べる天然物は違う。タイの刺身の一切れを口にほおばると、きっとそう思う方が多いにちがいない。身が締まり、上品な滋味深さを感じられる。歯ごたえもキリリと心地よく、ほどよい脂と甘味がほんのりと広がっていく。刺身は皮付きもおすすめだ。湯引きした皮とその裏にあるゼラチンの食感も楽しめる。とびきりの鮮度の良さを刺身で堪能した後は、塩焼きや酒蒸しもいい。タイは捨てる場所がなく、アラからはおいしい出汁が取れ、白子や卵は珍味となる。ハレの日の魚、高級な魚というイメージがあるタイが、青森県ではとても身近でしかもいつでも旨い。