

71. 納屋汁

庄内地方

材 料	
鮭切り身	500g
どんがら(鮭のあら)	800g
大根	300g
ねぎ	200g
豆腐	300g
味噌	大さじ 7
酒	大さじ 2
水	6 カップ

用具

- 鍋
- 杓子

作り方

大根はそぎ切りにし、ねぎは斜め切りにする。

豆腐は大きめの四角切りにする。

鍋に水を加え煮立ったらどんがらを加え、アクを取り、酒を加える。

に切り身を加え、大根を入れる。
に味噌を加え、豆腐とねぎを加える。

いわれ

漁家の人達にとって、浜辺にある“納屋”は船の出入りを待つ間、たむろする場であり、海から上がった魚をその場で煮焼きして大漁を喜び合う場でもあった。納屋汁はこの“納屋”に結びつけられたものである。とれた鮭を頭からぶつ切りにして、内臓も骨も一緒に煮込み、鮭の豊漁を祝って盃で一杯あげながら、この納屋汁を囲んで食べあった。

(酒田市)

和田仁輪江

わが家の味 寒鱈の納屋汁 佐藤 幸作

納屋汁の納屋とは、納屋二番屋で船の乗組員のたまり場という意味である。海から獲れたばかりの新鮮な鮭や鱈を、即席で大鍋で煮て食う料理で、今では家庭料理に採用されている。わが家の寒鱈の納屋汁を紹介する。お湯を沸騰させ油ワタ(肝臓)を入れ、次に頭部分を入れ更に胴体のぶつ切りを入れて、一泡煮た処に味噌で味付けと言う順になる。材料は魚だけの場合もあるが、豆腐やねぎを入れる事もある。余分な物を入れないのが特徴である。どんぶりが大皿に盛り、熱いのを吹きながら食べる味は又格別である。新鮮さが第一条件で煮た身がしまり、プリプリした肉が一枚毎に離れ、身が盛り上がった状態で舌触りや汁の味が最高の料理である。庄内海岸地方では昔から「寒鱈食わぬは根性がら」と言うことわざがある。日頃の食費をつめても寒鱈だけは経済を度外視して食べる。