

「四季」 41 鮭

学名 *Oncorhynchus Keta*
硬骨魚綱サケ目サケ科の魚の総称
名前の由来については、様々な説があり
はっきりしない。

郷土資料から見た「^{さけ}鮭」のあれこれ

鮭というと一般にはシロザケを指すが、他にベニザケ、ギンザケ、カラフトマスなども鮭と呼ばれる。村上地方では古くから鮭はイヨボヤと呼ばれているが、「イヨ」と「ボヤ」は共に魚の意であり、この呼び名には「魚の中の魚」という意味が込められている（『図説 魚と貝の大事典』）。

東日本では正月や田植えに儀礼食として利用され（『日本民族大辞典』）、柏崎でもハレの日の食事によく用いられてきた（『柏崎市史資料集 民俗編』）。年取りの日に食べる「年取り魚」としての鮭の塩引きや、正月の塩鮭は欠くことの出来ない料理の一つとなっている。

歳暮の贈答品としては新巻鮭が一般的になっているが、塩引きと新巻の区別は塩分量による。塩分の多い（40%前後）ものが塩引き、塩分の少ない（5～10%）ものが新巻と呼ばれる。

青海川には「柏崎さけのふるさと公園」があり、鮭に関する展示や観察のできるコーナーが設けられている。また谷根川では鮭の繁殖事業が実を結び、昨年は2,071尾、平成8年には16,923尾の鮭の遡上が確認されている。毎年11月には「かしわざき鮭豊漁まつり」が開催され、鮭のつかみ捕りなどのイベントが行われており、今年は11月23日～24日にかけて開催される。※平成15年現在の情報です。

参考資料

「図説 魚と貝の大事典」	魚類文化研究会・雅齋篇	1997	「日本大百科全書」	小学館発行	1994
「柏崎市史資料集 民俗編」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「日本民俗大辞典」	吉川弘文館発行	1999
「料理食材大事典」	主婦の友社編	1996			
「うわっと！柏崎」	柏崎観光産業振興会・柏崎市観光交流課発行	2003			