

鮎寿司

鮎寿司は、平安時代（794～1185年）から近江国（現在の滋賀県）で食されてきた伝統的な魚料理です。なれずし（発酵させた魚）の一種で、最も古い寿司の形態です。鮎寿司は、琵琶湖とその周辺の河川にしか生息していないニゴロブナ（*Carassius auratus grandoculis*）を材料としています。

鮎寿司作りは、数百年前から変わらない手間のかかる作業です。魚の身と骨そのままに、鱗を落として洗います。次に、身を保存するために塩を詰め、数カ月間熟成させます。その後、塩を取り出してご飯を入れ、ご飯が詰まった大きな容器に魚を重ねた後、容器を水の中に入れます。時間が経つと、米に含まれる乳酸菌が骨を溶かし、魚を発酵させます。これは、冷蔵庫がなかった時代に、生の魚を保存しておく必要があったために生まれた技術です。

鮎寿司は、卵を詰めて切り分けた後、冷やして食べます。皿の上に、頭部を含めて魚が丸ごと盛り付けられ、少量の食用の発酵米が添えられているのを見ると、街を初めて訪れた人は驚くかもしれません。しかし、一番気になるのは鋭い酸味のある臭いです。最初は酢の味が強く感じられますが、時間が経つにつれ、酸味と塩気が卵の微妙な風味に変わります。さらに、他の寿司にはない柔らかな食感があります。

そのまま酒の肴にしたり、お茶漬けにのせて食べたりします。風味が強いため、ブルーチーズとワインのように、お酒との相性が良いです。