

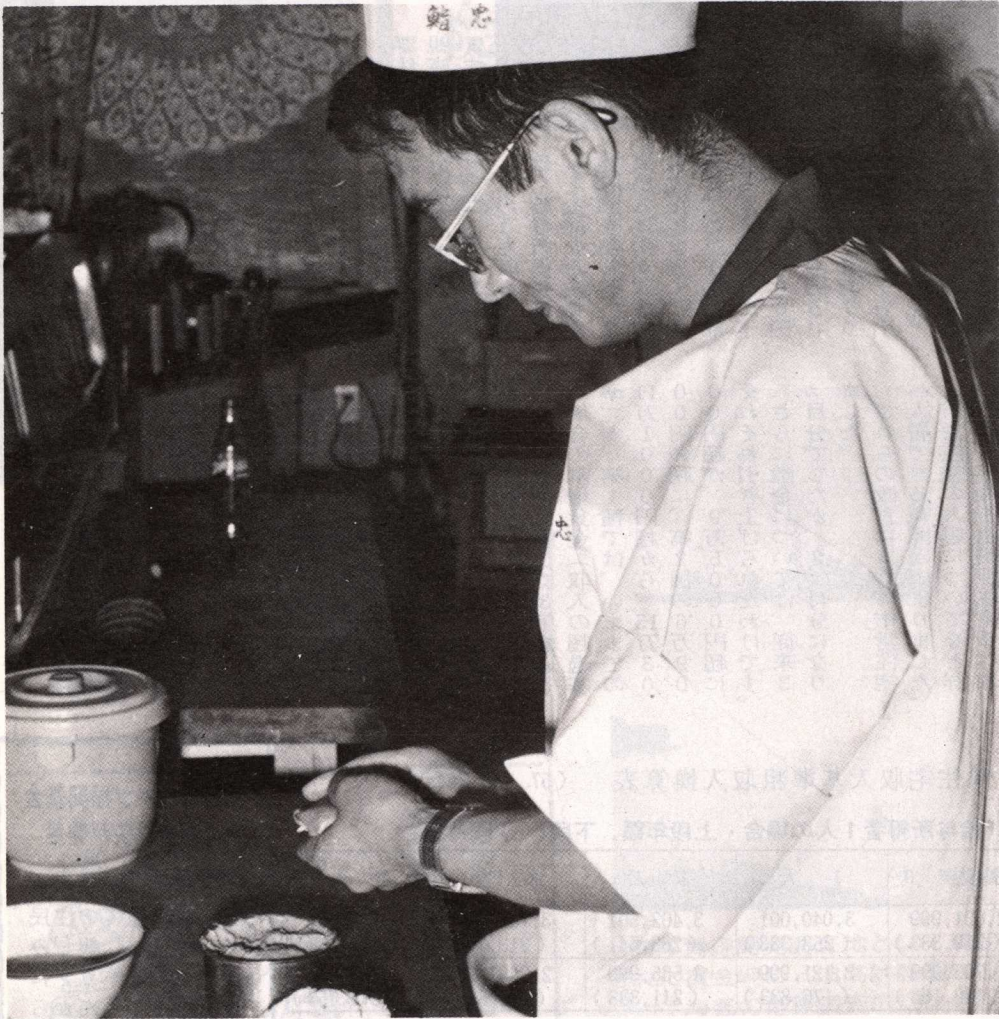


いもる

'82

9月

第294号



働く人

20年 しやりを握り

小田忠典さん

「ヘイ、ヘイ、ヘイ、ヘイ、のれんをVと威勢のいい声がかかる。」

しやり炊き3年、握り10年それが鮎職人の年季と語る小田さん。

「15歳の時に札幌の鮎屋に修業に入り、もう20年になります。」

見習いの頃は店の掃除から始まり出前持ち、そしてしやり炊き握りと、段々と一人前になっていくんですよ。

鮎の命は、しやりとネタです。ネタが新鮮なほど味はいいですよ。それにしやりの握り方、口の中に入れるとパツパツほくれるように握るんですよ。20年目になったいま、ようやく自信を持って握れるようになりました。

自分でも鮎が好きなので、旅先では必ず鮎屋に入り味の勉強をしています。」

鮎を口に入れると、わきびの辛さが鼻にくる。そんな時日本の味の良さを感じる。

〈鮎忠主人〉