



### 小林しのぶ

千葉県出身。いつも取材で世界中を飛び回っている行動派の旅行ジャーナリスト、フードアナリスト。食べた駅弁の数は5000食を超え、「駅弁の女王」とも呼ばれている。『ニッポン駅弁大全』（文藝春秋）など著書多数。

# もらってうれしい 大人の土産

— 第 9 回 —

新潟県村上市

鮭の町で生まれた極上の保存食

## 「鮭の焼漬」



### 「鮭の焼漬」

2切 780 円、4切 1560 円  
(いずれも税込・送料別)

### Data

社名 越後村上うおや  
住所 新潟県村上市大町 4-3  
電話 0254-52-3056

### Information

電話のほか下記よりネットでお取り寄せも可能  
<http://www.uoya.co.jp/>



「越後村上うおや」は創業二百年を超える老舗鮮魚店。鮭の焼漬はご飯にも酒の肴(さかな)にも合い、常温保存できるのもありがたい

越後村上市は鮭のまち。秋になると市内を流れる三面川に鮭が遡上し、まちじゅうが鮭一色になる。ここでは鮭を頭から尻尾まで余すところなく料理に使い、献立の数は100以上。背わたの塩辛、どんぴこ(心臓)の塩焼き、なわた(内臓の味噌漬)汁など珍味も多い。さらに、カマヤアラ、目玉にはDHAが、皮やウロコにはコラーゲンが多く含まれ、健康や美容の補助食品にもなるのだから、なんともありがたい魚である。

そして、これぞ鮭料理ナンバーワンと断言したいのが「鮭の焼漬」だ。素焼きした鮭を熱いうちにジューッとだしじょうゆに漬けた、味わいの深い一品だ。手のひらほどの鮭の切り身は艶やかなしょうゆ色に漬かって、見るからにうまそうだ。

「鮭の身や皮、骨から十分にうまみが出るので、かつお節や昆布などは一切加えませんよ」と、村上市内で鮮魚店を営む「越後村上うおや」の女将・上村八恵子さんは語る。しつとりした舌触り、身の繊維の奥までしみ込んだだしじょうゆと鮭の相性の良さ、豊かなうまみ成分。それらが口の中で一緒になり、もっともつと、もう一度、と脳が繰り返して口に運ばせる。まさに、やめられない、止まらない味なのだ。