

NEMURO

人物図鑑

ねむろを愛する
素敵な人たち



「心を込めた漬け物は、
寒い冬の食卓に笑顔運びます」

根室湾中部漁業協同組合女性部 部長

さかい
酒井

まさこ
昌子さん (53)

11月8日から4回にわたり根室産水産物を用いた4種類の漬け物の漬け方を伝授する根室おさかな普及委員会主催の「浜の母ちゃん直伝」根室のおさかな漬物教室」が、市内の各漁協の女性部が講師となつて行なわれました。

11月15日は、根室の味覚の代表であるサンマを漬け込む「飯寿し」が、根室湾中部漁業協同組合女性部が講師となり、総合文化会館で25名の参加者に伝授されました。

講師の酒井昌子部長が、自宅で漬け込む際のポイントを解りやすく説明ながら、用意した具材を手際よく漬け込んでいくようすを、参加者は真剣にメモを取るなどしながら漬け込みに挑戦しました。

酒井さんは、子どもの頃から漬け物が好きで、漬け物に對する思いも人一倍だったといいます。「漬け方をだれか

に教えてもらったわけではありませんが、市販の漬け物の裏に記載してあるレシピを参考に、独自で研究をして自分の味を見つけていきました。」と、笑顔で話す酒井さんの自宅では、毎年10種類以上の漬け物を漬け込んでいます。

漬け込み時期も、その年によって気温の変化を気にしながらの作業となり、そのタイミングも重要だといいます。「家族も漬け物が大好きで、おいしいと食べてくれるのが嬉しいんです。会合などにも持ち込んで、皆さんに味わってもらっています。」と、そこで聞けた感想を参考に、また研究していく楽しみがあるそうです。

「根室には、おいしく新鮮な魚がいっぱいあります。ぜひ、漬け物にも使っていたきたいです。」と、長年の経験から生み出した自信の中に、根室で採れる魚が漬け物の味を引き出す大きなポイントであることを教えてくれました。

12月14日には、今回作った漬け物と、女性部自慢の魚料理を持ち寄っての試食会が行なわれます。浜の母さんの味が運んでくれるものは、おふくろの味？それとも家族だんらんの笑顔でしょうか。