

にしん数の子押し寿司



1250円

販売開始 2023年
販売時間 7:00～なくなり次第終了
販売場所 札幌駅東口改札、駅構内
(2カ所)、ホーム内(2カ所)
の弁売亭
製造元 (株)札幌駅立売商会
☎011・721・6101



にしんと数の子が主役。味にインパクトのある押し寿司が完成！

年

賀の挨拶で「新春」という言葉も何となく春の気分になる。

別名・春告魚(はるつぐ)という魚がある。銀鱈(ぎんたろ)輝くニシンのことで、日本海側を中心に回遊。漁獲量のほとんどは北海道が占めている。ニシンの子である数の子は、縁起物として、おせち料理の定番になっている。

かつては、「ニシン御殿」が建つほど漁が盛んで、祭りや郷土料理などニシンにまつわる文化も多く、北海道に欠けない魚だ。

新年にふさわしい駅弁を発見した。札幌駅に昨年七月に誕生した「にしん数の子押し寿司」である。

札幌駅立売商会社長の洲崎昭光(すさきあきみつ)さんはこう話す。

「一時はニシンの漁獲が激減しましたが、近年再びニシンが獲れるようになり、北海道を代表する魚ニシンを使った駅弁を作ってみた」と数年前から構想を温めていました」

ニシンは小骨が多くて食べるのが苦手とよく耳にする。それをいかに克服して駅弁に仕上げたのだろうか。

ニシンは小骨を丁寧(ていねい)に処理し、皮付きのまま酢で締めている。さらに皮をあぶって焼き目を付け、香ばしさも加えた。ニシンの上に、昆布を薄く削いだ白板昆布をのせた。このひと手間によって身崩れを防ぐことにもなるそうだ。数の子は黄金色に、だしと塩で味付け。

「ニシンは単独では淡白な魚です。数の子も魚卵の中では淡白。この食材の組み合わせで、いかに食べた時のインパクトを与えるか、かなり試行錯誤しました。ご飯には、白ゴマを混ぜて変化をつけ、生姜の甘酢漬(かんすく)けを隠し味にしています」と洲崎さん。

押し寿司にも工夫がある。酢飯の上に数の子。その上にまた酢飯。さらに細かく刻んだ生姜の甘酢漬(かんすく)けを挟み、ニシンをのせて、白板昆布を被せる。最後に押し型で圧をかけて形を整える。いわば押し寿司のミルフィーユといったところだ。

口の中で酢飯がほぐれ、挟んだ食材の存在感もしっかりある。細部へのこだわりが、確実に味の完成度を高めている。列車内で食べるのももちろんだが、新年の土産としても喜ばれるはずだ。①