

北海道産 サクラマスと蟹いくら寿し



1490円

販売開始 2024年3月
販売時間 7:45～(なくなり次第終了)
販売場所 北海道四季彩館 釧路店
販売元 釧路 釧祥館
製造元 旭川駅立売商会(株)
☎0120-323-190



サクラマスの上質な甘みとカニのうまみが生きる春の新作

四月十日は「駅弁の日」。一九九三年に一般社団法人日本鉄道構

内営業中央会が制定したもので、弁当の「弁」の字が4と十の組み合わせに見えること、また「当」は「とう」の発音から、四月十日に定められた。

この記念日に、どの地域の、どの駅弁を食べるか、毎年迷うところだ。

今回は、釧路駅で三月から五月までの春限定で発売される、新作駅弁「北海道産サクラマスと蟹いくら寿し」を紹介しよう。春だけのお楽しみとあって、これは見逃せない駅弁だ。

主役であるサクラマスは、サケの仲間なので、生まれた川に帰って産卵する習性がある。名前の由来は、春に川を遡上し、産卵期を迎えたサクラマスの表面が桜色に染まるからなど、諸説あるようだ。

ピンクを基調にしたスリーブ式のパッケージも春らしい装い。

製造元の旭川駅立売商会(株)生産部・遠藤慎一郎さんはこう話す。

「サクラマスには、上質な脂からくる上品な甘みがあります。この繊細な味を伝えるため、試作段階でスライスの

厚さを変えて食べ比べ、この厚さにこだわりました。さらにサクラマスの仕入れ

先の担当者さんからは『サクラマス本来の味を楽しんでもらいたいのので、醤油をつけないで!』と言われて、あえて醤油を添えていません」と強調した。

その言葉通り、絶妙な厚さのサクラマスはきちんと食感があり、ほどよい酢加減で本来のうまみを堪能することができた。

酢で締めたズワイガニのほぐし身の淡白な味わいがサクラマスを引き立てている。

箸で切り分けやすいように、具材をのせた上から型で押して切れ目を付けた。揺れる列車の中で食べることも想定された工夫が光る。

一部にイクラの醤油漬けも添えられている。ショウガの甘酢漬けもよい箸休めになった。

釧路の桜の開花には少し気が早いが、花より先にサクラマスで、春を感じてみてはどうだろう。まさに、駅弁の日にふさわしい駅弁だ。