

北国の Wonderful Life

福島 千穂美（旧姓酒井）

（ 高校33回 ） 北海道釧路市在住

伊那弥生ヶ丘高校卒業後、東京へ出た私は就職後も東京で暮らしていました。
そんな私が結婚後 縁あって北海道釧路で暮らし始めることとなりました。

釧路の第一印象、「飛行機の窓から見下ろす釧路湿原はサバンナのように、自然豊かな北の大地っ
て言うけれどなんだか印象が違うような気がするな」でした。
降り立った釧路は、飛行場から市内まで牧場は有るけれど農作地(田んぼや畑)の無い北風の吹く
寒い土地でした。

北海道に来て、第一に困ったことは、地名が読めないことでした。
道路標識に書かれた地名は 漢字で書いてあるのですが、元の地名がアイヌ語から来ているので
なんて読んでいいのかわからないのです。

「^{べっほ}別保」「^{しべちゃ}標茶」「^{べっかい}別海」「^{おこつ}興津」「^{あっし}厚岸」「^{しべつ}標津」 などなど一つ一つ周りの人に
聞きながら覚えました。

地名ばかりではなく北海道の方言もわかりませんでした。
よく使われる言葉で「あずましいっしょ」「あずましくないっしょ」という言い方があるのですがこれ
は「気持ちいい状態状況、良い感じになっている」ことを言っているのですが、感覚的に使われ
るので 最初は何を言われているのかまるでわからず、
ずいぶんと戸惑いました。

イントネーションの違いもいろいろあり「カレー」は魚の鰯と カレーライスとの区別が付かず「今
晩はかれーだよ」と言われてもどっちなんだろう？と考えてしまいました。

食べ物にも土地柄があり、「ザンギ食べる？」と聞かれても「ザンギ」って何？？？となってい
ました。

ザンギとは醤油、酒、みりん、砂糖、ニンニク、生姜などで味付けした鶏肉のから揚げです。
こちらでは鳥の唐揚げという人はおらず、唐揚げといえば「ザンギ」です。
スーパーの惣菜コーナーでは、「ザンギって知ってるかい？」のBGMが流れる 売り場で「鶏の
竜田揚げ」「鶏肉のザンギ」「若鶏の唐揚げ」など何種類も並んでいます。

テレビでも紹介されていた、アメリカンドックに砂糖をまぶして食べる食べ方は、やはり一般的でスーパーでも、お砂糖の付いたアメリカンドックが ザンギと並んで売られています。ケチャップとマスタードでしか食べた事のない皆さん ぜひ一度お試しください。ではケチャップで食べたい人はどうする？ 周りの砂糖を払いおとしてケチャップか、自分で作るしかないですね。

鮮魚売り場も山国育ちの私にとっては驚異の場所です。漁港と炭鉱の町釧路、そこに並んでいる魚たちは銀鱗輝くとは 程とおい北国の魚たちです。鮮度が良いのでパック詰めされることなく そこにいるのは、カジカ、ホッケ、鱈、カレイ、水揚げされたままの鮭、など馴染のない魚たち。一度サメがいたこともありました。体長 50 cmあまりのサメが図鑑の写真そのままに目をむき鋭い歯をむき出して、灰色とも茶色ともいえない魚体で並んでいて、思わず目をそむけてしまいました。これって買う人いるの？ こうして売られているって事は買って料理をする人がいるんだよね？ 大きな疑問と少しの恐怖を感じて足早に売り場を立ち去りました。

北の魚たちはどんな風に料理されるのでしょうか？ 焼く、煮る、干す、これらの一般的な料理のなかでも馴染みの無いものは、味噌汁に魚が入っていることでした。カジカの味噌汁、鱈の三平汁など、アラも入っている味噌汁は考えられませんでした。

まして漬物に魚？ 代表的なのは「飯寿司」、塩漬けた鮭やホッケを、麴を混ぜたご飯と千切りにした生姜、にんじん、短冊に切られた大根、タカの爪、と重ねて塩、酒、味醂、砂糖で味付けして樽に漬けていくものです。昔はどここの家庭でも漬けられ、それぞれの家庭の味があったようですが、今では漬ける人も少なく（漬けた後も大変手が掛かるので）スーパーで売られています。

そのほかにも「はさみ漬け」「切漬け」など大根 キャベツといっしょに、鮭や鱈が漬物に入っています。

釧路に暮らして 10 数年、すっかり北国の暮らしにも食卓にも慣れ親しみましたが、今日も新しい発見と出会い（キタキツネ、エゾシカ 遭遇率高し）を求め出かけるのでした。