

石川県・金沢市

「俵屋のじろ飴」と「ドジョウの蒲焼」

半沢直樹の実家

「倍返し」で有名な半沢直樹の実家は、金沢にある。ネジを作る工場を経営しているらしい。調べてみたが、そんな工場はなかった。あたりまえである。これは架空の物語である…。半沢直樹のネジないよ。金沢弁で言うと、「半沢直樹のねじ、ねえじ」。

俵屋のじろ飴

冗談はそのくらいにして、ドラマの中で「これ、大好きなんだよね！」と主人公に言わしめたのが「俵屋のじろ飴」。天保元年（1830年）から地元で愛されている水飴である。

この時代は、飢饉で餓死する子供や母乳の出ない母親たちが多く、その様子を憂いた俵屋の初代が工夫に工夫を重ね作り上げたのが、はじまりとされている。

ちなみに、湿った耳垢（みみあか）のことを、通常「あめみみ」とか「ねこみみ」というが、北陸では「じろみみ」と言う。「じろ」は、地元にお



俵屋のじろ飴

いて耳になじんだ言葉なのである。

耳になじんだと言っても、金沢の人がみんな「じろ耳」というわけではない…。念のため。

すっかり話がそれてしまった。「俵屋のじろ飴」である。

砂糖や人工甘味料などは一切使われていない。米が蒸された時に糖化する自然の甘みだけである。良質の大麦も独特の風味を醸し出している。

そのまま食べても、とても美味しい。だからといって、むやみに噛まない方が良い。飴の粘りによって、インレーが外れてしまう恐れがある。

瓶の中に割りばしを突っ込み、ぐるぐる巻き付け、適量を口に運んで少しずつしゃぶるのが、正しい食べ方（舐め方）である。

煮つけ、煮物などに入れても良い。魚の臭みがとれ、味にコクが生まれる。料理が長持ちするだけでなく、見た目にも艶が出て、いかにも旨そうに見える…。実際、ウマくなる。

ドジョウの蒲焼

そして、「俵屋のじろ飴」を使った料理の極め付けが、コレ。金沢名物「ドジョウの蒲焼」。

生きたドジョウを背開きにし、頭からシッポまで、三つに切り分ける。串に刺したら、真っ赤に燃えた炭火の上へ。お店の外にも香ばしい匂いが流れ出る。つられて炭火に近づくと煙が目には沁み、足も止まる。



ドジョウの蒲焼

焼き上げられたドジョウは、炉端に打ち付け、尾ビレの焦げを適度に落とす。焦げはちょっと残っている方が良い。それが、独特の苦さ、ウマさの秘訣である。

タレの中身は、醤油、酒、味醂、そして、俵屋のじろ飴。それらが混然一体となった絶妙のハーモニー。

旨さの倍返し！

焼き立てのドジョウは、骨がコツコツしていて、ほのかな苦みがある…。しかし、なんだろう。この旨さ、このコクは。

苦さ、プラス甘さ。じろ飴の甘さが、ドジョウのほろ苦さを際立たせている。苦くて甘く、また、苦く、そして、甘く優しい。舌の上の波打ち際で、ふたつの旨さが、寄せては返す。これは、旨さの倍返しだ！

えーい、もおーっ、
ビール もってこい！
いや、失礼！
ビールにもってこい。

(村上英樹・74回記)