

清流が育む
世界三大珍味。

Q's box

白老町：7月下旬～9月上旬

国産キャビア の最高傑作

白老 カムイキャビア [Kamui caviar]



北海道・白老町の清流から作られるキャビア「白老カムイキャビア」。

ハイクラスのレストランや有名シェフが取り扱う北海道産キャビアとして注目されている。

チョウザメは古代魚に分類される淡水魚で、蝶の形をした鱗とサメに似た姿から名付けられている。未だに生態として解明が進んでいない魚でもあるチョウザメ。国産キャビアは注目されている食材だが、1999年から手探りで養殖を始めた「スタージョン白老」の菅野さんは、その先駆けと言える。

倶多楽湖の湧水で育つ

水質日本一に選ばれ、日本有数の水質を誇る「倶多楽湖(くつたら湖)」の湧水と、白老町の資源である温泉を引き込んだ菅野さんの養殖場。ここで育つチョウザメは世界でも一番贅沢な水で育っているとんでもない過言ではないのではないかと。

養殖場のすぐ横を流れるクッタリウス川(倶多楽湖の伏流水)から養殖場へ水を引き込み、水温調整や抱卵するための環境づくり(水温を少し上げる)には、白老の温泉を使うという徹底ぶり、白老町ならではの恩恵を受ける。

白老町の恵みをめいっぱい受けて育つキャビアが、白老のカムイ(アイヌ語で神様の意味)のキャビアというのもしっくりくる。

採卵の難しさ

生態として解明されていないところが多いチョウザメ。養殖では一番に採卵の難しさが挙げられる。稚魚の段階で雄雌の区別がつかないため卵を持つメスの稚魚だけ取り扱うことが出来ず、また卵を持っているかどうか、外見からは全く分からないのだ。1999年から養殖を始めた菅野さんも、卵を持っているかどうか見分けることは出来ないため、一匹ずつチョウザメの腹を触診する。

卵を持っている可能性があるチョウザメを別の水槽にうつし、お腹に針を指して卵の有無を確認する。産卵の良いタイミングまで頃合いを見計らうも、環境によっては再びチョウザメの体に卵が吸収されてしまうこともあり、採卵まで至らないこともしばしば。

現在800匹のチョウザメを養殖し、その中で産卵の可能性のあるのは140～150匹。卵を産むまでに5～7年はかかるという。昨年はキャビアとして取り出せたのは5匹、多い年でも10数匹というから、価格が高いのも頷けてしまう。

日々の観察、研究と、菅野さんの職人技が全てだ。

美味しさへのこだわり

キャビアの味に対するこだわりも強い。「白老カムイキャビア」の特徴は、フレッシュな食感と深いコクと旨味がきちんと感じられる卵の味だ。それは菅野さんの独自の研究から作られたもの。

例えば、卵の旨味。支笏湖のヒメマスが美味しいのは、えびを食べるからなのではないかという気付きから、白老川の川えびを産卵期にえさに混ぜてみるなど試行錯誤を重ねている。その他にもたくさんの試行錯誤があるというが、「それは専売特許だわ」と口を閉ざす…。

「これだけは絶対見せられない」と奥様さへ厨房に入れないもう1つの秘密は、特にこだわりを持つ味付けだ。通常のキャビアは、長期保存のためキャビアの塩水濃度は6%ほど。キャビアと言えば、真っ黒の粒をイメージするが、「白老カムイキャビア」は灰色に近い。これは脂質が多く最高の熟成度合いであることを裏付けるもの。「出来るだけ塩分は入れたくない」という菅野さんは塩水濃度を極限まで抑え、こだわりの岩塩だけを使う。皮が固くなりやすい低温殺菌をせず、10日ほどの漬け込みで急速冷凍をかけてしまう。そういった工夫によって、とろけるフレッシュな食感と卵そのもののコクと旨味を楽しむことが出来るのだ。

Q's box

<http://www.qsbox.net/>

キューズ・ボックス(株)

北海道札幌市白石区中央3条2丁目1-45

キューズボックス

検索

TEL.011-824-5676

FAX.011-824-1391

E-mail.qs@corona-j.com