

やまがたの食

米沢鯉

米沢の味ABCのひとつ「米沢鯉」

米沢市には、市の3つ特産品の頭文字をとった「米沢の味ABC」と呼ばれているものがある。「A」は「館山りんご（Apple）」、「B」は「米沢牛（Beef）」、そして、「C」が「米沢鯉（Carp）」である。

米沢鯉の歴史は江戸時代まで遡り、当時米沢藩では「むくみ」や「乳不足」で悩む人達がたんぱく質を補うため、ほかの藩から鯉を買い求めていた。そのことを知った第9代米沢藩主・上杉治憲公（鷹山公）が、養鯉の先進地（現在の福島県相馬市）に伝授を請うために用人を走らせ、持ち帰った稚鯉を城のお堀で育てたことが始まりとされている。その後、鷹山公が養鯉を奨励したことにより、一般家庭にも養鯉が広がり、冬場の貴重なたんぱく源としても重宝された。

現在、米沢鯉は最上川上流部の清水で養鯉されているため、泥臭さが無く、身が引き締まっています。

鯉料理は、米沢市内外を問わず親しまれており、特に、置賜地域のお正月、結婚式等のお祝い事には、欠くことのできない料理のひとつとなっている。



鯉料理

代表的な鯉料理

鯉のあらい



鯉のあらいは、捌いた身を氷水で引き締めることで、コリコリとした食感を堪能できる。

一般的には酢味噌で食べられることが多いが、臭みがないため、わさび醤油でも食べられる。

新鮮な鯉であれば、刺身でも食べることができる。

鯉のうま煮

代表的な鯉料理のひとつ「鯉のうま煮」は、筒切りにした鯉の切り身を酒、砂糖、醤油等で煮詰めて味付けしたもの。

見た目は醤油色の照りが鮮やかであり、味は甘くコクがあり、身はもちろんだが、卵や皮も美味しく頂ける。



鯉のQ & A



Q. 他にはどんな食べ方があるの？

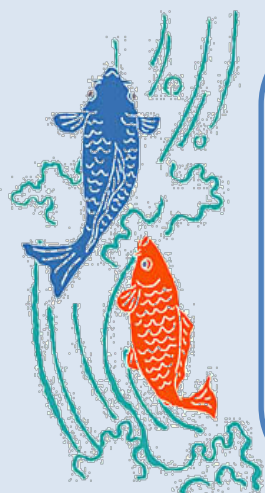
A. 鯉こくや鯉丼、昆布巻き、ことこと煮など様々な食べ方があるよ！

Q. どうしてお祝い事で食べられるの？

A. 鯉の滝登りの伝説から、縁起が良いとされているからだよ！

Q. 大きくなるまでどれくらいかかるの？

A. 生まれてから2~3年くらいで出荷の時は2kgになっているよ！



【米沢鯉の専門店】

販売・料理店

・鯉の六十里
米沢市東1丁目8-18
TEL:0238-22-6051

・鯉よし
米沢市大町5-1-38
TEL:0238-21-5144

販売店

・鯉の宮坂
米沢市相生町7-130
TEL:0238-22-7188