

神々のふるさと

山陰食彩

山陰の日本海の幸を中心に、様々な「食」をご紹介します企画です。

生産者紹介

大海

(鳥取県境港市昭和町)

のどが黒いため「のど黒」と呼ばれる赤ムツは上品な味わいで、焼いても煮てもおいしい高級魚。「白身のトロ」といわれるほど脂がのっていて、焼くと金色の脂がしたたり落ちます。漁獲量が少ないため、昔は漁師さんが家族だけで食べていましたが、20年ほど前から全国的にその美味が知られ、今では山陰を代表する名産魚。干物の王様「のど黒の開き」は、一度は食べたい逸品です。

山陰ののど黒は6月から8月が禁漁で、9月から翌春まで水揚げされますが、底魚のためいつでも脂がのっています。大海では、日本海西部で底引き網で漁獲し、下関・浜田・境港などに水揚げされたのど黒

を氷詰めで仕入れ、その日のうちに加工します。氷水で洗って開き、塩水に漬けた後に氷水で表面の塩を洗い、セイロに並べて冷風乾燥。鮮度を大切に、干物職人が絶妙な塩梅に仕上げます。

焼くときは冷凍のまま、グリルの下に水を張って背から腹の順に焼き、7割くらい焼いたら食べ頃です。大きいほど身が厚くおいしいのど黒の開き、今回は希少な180g以上のサイズもご用意しました。ご家族で分け合ってください。



限定商品



生産者紹介

銘菓柚餅子本舗 福田屋

(島根県松江市矢田町)

京都、金沢と並ぶ和菓子処、松江。大名茶人といわれた七代目藩主・松平治郷公により洗練された松江和菓子は、茶の湯の習慣とともに今も町の人々に愛されています。

福田屋の創業は大正2年。二代目が松江の老舗より継承した江戸時代から伝わる伝統銘菓「柚餅子(ゆべし)」が、看板商品です。創業以来できるだけ地元の原材料にこだわり、餅米は島根県仁多産、柚子は島根県益田市美都町産。11月、美都町の農家から採れたての柚子が届くとすぐ、黄色い皮をすりおろして1年分の柚子ジャムを炊き、ひっきりなしのご注文に備えます。

「つぶつぶ柚餅子」は、求肥に柚子ジャムと柚子の皮を練りこんだ餅菓子です。もちもち柔らかな求肥に、柚子皮のつぶつぶ感とほのかな香りが寄り添う逸品。松江風に薄茶を点てても、新茶のお煎茶を添えてもよく合います。



この他にも出雲のあご野焼、さざえご飯の素など、山陰の美味を取り揃えております。詳しくは別紙「神々のふるさと 山陰食彩」チラシをご覧ください。

