

ぱり

スモー

ぱり

キー

秋田名産

いぶりがっこ

秋田の貴重な食文化

冬の訪れが早い秋田では、冬場の食糧確保のため、漬物など保存食を作る文化が根付きました。「いぶりがっこ」は、その代表作。発祥は秋田県横手市といわれ、県南地区を中心に古くから伝わるお漬物です。

大根をぬか漬けにする際、一般的には天日干しして漬け込みますが(いわゆる「たくあん」)、冬の秋田は日照時間が短く、氷点下の野外では凍ってしまうため、屋外に干せませんでした。そこで昔の農家では、屋内の梁(はり)などに吊るして干しました。囲炉裏の上に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがっこ」の由来とされています。

マルアイ食品の「秋田名産 いぶりがっこ」は、この伝統食を、こだわりの原材料で現代に再現した逸品です。製造はいぶりがっこの本場、秋田食産(秋田県仙北郡)に委託しています。

三昼夜いぶして、糠漬けに

大根の収穫のピークは11月初旬。秋田近隣の農家から大根が運び込まれると、すぐに水洗いして葉を落とし、燻(いぶ)し作業に入ります。燻製専用の小屋の中に網で棚を作り、大根を一本一本並べて、焚き木を燃やして煙を出し、燻すのです。「サクラやナラ、ケヤキなどの広葉樹を使います。主に間伐材をよく乾燥させて使いますが、焚き木の入手もだんだん難しくなっています」と、マルアイ食品の辻内さん。

火加減を調整しながら約三昼夜かけて燻し、大根がしなりと輪になるくらい水分がムラなく抜けて、きつね色に色づいて燻香がついたら、漬け込みです。甜菜含蜜糖、国産米ぬか、天日塩、米酢で作った糠液に丹念に漬けていきます。一般的にはザラメを使いますが、この糠液は甜菜含蜜糖を使用した特注品。米酢は、急激な発酵を抑えるためにごく少量加えます。温暖化は秋田の冬にも及んでいるのです。

あとはじっくり熟成を待つだけ。冬場は



燻し作業



燻した大根



漬け込み作業

そのまま氷点下になる場所で約ひと月半以上漬け込み、樽上げとなります。

クリームチーズをのせても美味

薄切りにして口にすると、ぱりぱりの食感と、スモークの芳醇な香りが口いっぱいに広がります。お酒のおつまみ、箸休め、カレーのお供に。炒飯やお好み焼に入れるのもオススメです。

近頃は「いぶりがっこにクリームチーズをのせる」食べ方がSNSで話題になり、お酒落なバーでも人気とか。伝統的な発酵食品の魅力、まさに再発見！です。

21282 (マルアイ)

秋田名産
いぶりがっこ2月22日
発売

New

100g

¥450 (本体価格)

¥486 (税込価格)

●JAN---

4580153372477

●入数(発注単位)---

20(1)

●原材料---大根(国産)、

漬け原料[砂糖、

米ぬか、食塩、米酢]

●アレルギー---なし

●賞味期限---150日

●遺伝子組み換え---F

