



渡辺淳さん
エッセイ
「竹林を
見ながら
筍を食う」



取り寄せ 日本の味



伝承の味、発見の味、自慢したくなる味



ホィーロー、スパゲッティ、
お好み焼き...
「うまい店の
キヤベツワザ」
キハチ流カルパッチョ

休日スローフード塾
手作りのジャム、
なめたけ瓶詰風、
昆布の佃煮



色つやが味を物語る
天日干しらす

水揚げしたばかりのしらすを赤穂塩だけで釜ゆで。塩分3%、水分65%に仕上げたふかふかのしらすだ。天日干しは色も味も一般的なものとは段違い。つやつやと輝く。



取り寄せ日本の味 6

愛知・篠島の名物はかつて、その浜でしか食べられなかった味

天日干しのしらすを取り寄せる

「一般に流通しているしらすは日持ちをよくするために冷凍して出荷している。だが、篠島には、冷凍なし。作り置きもしない」というしらすがあると聞いた。

鮮度のよいしらすを瞬時に釜ゆでし、天日で干しただけ。

クール便ができるまで、浜以外では食べるのがかなわなかった、しらすなのだ。



しらすをせいろに広げ、乾き具合を見ながら、くっつかないように何度も手を入れる。

鮮度と温暖な気候が決め手。ふつくらとろりまみ凝縮

しらす加工に要求される鮮度とスピード、ていねいさ

愛知県は全国でもベスト3に入るしらすの名産地だが、その約3分の1は三河湾の篠島の港に揚がる。

その篠島市場の隣にあるのが、かじや水産の加工場。専務の小久保一洋さんは「漁を終えてから港までの水揚げ時間が早いものを」「漁港までの船上処理のよいものを」と目利きをし、競り落とすやいなや大急ぎで持ち帰り、一気に釜ゆでするといふ。一般的に流通しているしらすの塩分が約4%なのに対し、塩分を3%程度に調える。試行錯誤の末に、しらすの味を最大限に引き出す濃度はこれだと決めた。釜揚げ後は、天日で2時間ほど乾燥させる。

天候に左右される鮮度と天日干し。このふたつにこだわるから、ウェブサイトに「鮮度の良いしらすが取れましたらお届けいたしますので」と断り書きがある。最高のしらすを食すために、しばし我慢を。

品質に納得したものだけを

いわしの稚魚がしらす。季節や漁場によって色や形、大きさなどが異なるという。悪天候で船が漁に出ない日もあれば、船が出てても品質のよいしらすがとれるとは限らない。



篠島は日本一の船団数

魚群を囲むようにして行うしらす漁は、2隻の漁船と指令船1隻がひとつの船団を作って行う。篠島のしらす漁船は38船団あり、日本で最も多い。



市場は目の前。必ず小久保さんが鮮度をきり極めて競り落とすという。

取り寄せデータ
かじや水産

愛知県知多郡南知多町大字篠島字浦磯44

☎0569-67-3078

FAX 0569-67-3079

<http://kajiya-shirasu.com/>

配送料/込み 支払い方法/代金引換

●注文はインターネットのみ。禁漁期(1~2月)は取り扱いなし。今期は4月より受付開始予定。漁の状況により日数がかかる場合あり。



500g 3000円と1kg5000円の2種。水揚げ翌日に発送される。ぜひ、その日のうちに食べてみてほしい。今まで食べていたしらすとの味の違いに仰天するはず。

