

鰹の美味しい季節です

5月21日放送

第3回目の放送は「鰹」と「生節」のお話。

ケンケン漁と呼ばれる漁法で釣り上げられた旬の鰹と、その鰹から作られ尾鷲の味として親しまれている生節。

なぜ、尾鷲の鰹が生節にあっているのか？

なぜこんな～に美味しいのか。

そんなお話を、まずは大瀬勇商店の大瀬勇人さんに伺いました。



尾鷲の鰹が生節を作るのに適している理由。

それは、尾鷲で揚がる鰹がちょうどよい脂ののり方をしているから。

九州の鰹は脂が少ないし、仙台の鰹は脂がよくのっています。

その中間にあたるのが、尾鷲の鰹です。

脂がのっていなくても、のりすぎていてもおいしい生節はできません。

まさに、尾鷲はおいしい生節を作るのに最適な地、ということですね！

あとは、この新緑の季節に揚がるものがちょうどいいとのこと。

また、鰹が揚がる時期になると大瀬さんは、ウラジロとテンダイウヤクという葉っぱを集めてきます。これらと一緒に鰹を焚くことで、生臭みをとるんだとか。

そして、この鰹を使って大瀬さんはいろんなものをつくっているんですよ！



これは、鰹の尾びれを使ってできた爪楊枝。

すごいですね～

おもしろいですね～

大瀬勇商店に行けば見せてくれますよ！

大瀬さんの加工場に行くと包丁もいっぱい。
ずらっと並んでいます。



かつおをさばくのこんなたくさんの包丁を使うんですね。
ひとつひとつ丁寧に作られています。

他にも、身は少ないけれど骨の髄を食べる風習があったりと
鰹は全身捨てる場所がない、魅力的な魚なんです！

続いては、中山商店の中山浩司さん



中山さん曰く、春先に生節が売れ出すと「竹の子が出てきたな」
梅雨明けに売れ出すと「くき漬けが出てきたな」と旬を感じるそうです。

一番簡単な食べ方としては、ほぐしてサラダと混ぜるもの。
マヨネーズや醤油などをつけて食べるのがオーソドックスなんだとか。

また中山さん、多い日にはなんと、1日500匹の鰹をさばく日もあるそうです。
そんな中山商店の生節はこちら。



伝統ある尾鷲の味を守り続けています。

地元の味はその地を訪れて買うのが一番。
会話も楽しんで、尾鷲に来て生節を買ってくださいねとおっしゃっていました。
真空包装なので日保ちもするし、お土産にもぴったりです！

どちらのお店も駅から歩いていける場所。
路地歩きも楽しんでください。

どうぞ尾鷲にお出かけくださいね！

大瀬勇商店 HP：<http://www.oose-shoten.jp/>