

尾鷲のひもの

6月25日放送

第8回目の放送は「尾鷲のひもの」のお話です。

尾鷲を訪れたほとんどの人が、お土産にたくさん買っていくのがひもの。
丸干し、開き、みりん干し、どの干物もとってもおいしいですよ〜。
冬は「サンマの丸干し」が有名ですけど、今の季節もいいんですよ〜。

新鮮な魚を焼くよりも、ぐっとうまみ成分が増して、おいしくいただける魚がたくさんあります。

その魚をいい具合で塩をして、干す。

市内の加工業者さんは、魚の種類に合わせて一番おいしくなるようにひものを作っています。

詳しいお話を 尾鷲海産商協同組合 組合長であり

尾鷲水産加工組合 組合長の北村豪さんに伺いました。

北村さんは、丸清北村商店の三代目。

おじいさんの頃からの伝統の味、作り方をしっかりと受け継いでいます。



尾鷲のひものがおいしい理由は、漁港にさまざまな種類の魚が揚がること。

尾鷲湾は海の幸の宝庫、たくさんの魚がいます。

定置網、底引き網、マグロはえ縄など、いろんな漁法でいろんな魚が揚げられます。

漁港からすぐに加工場へ運ばれるので、良いひものができるんです。

これからの季節のおすすめは、定置網で獲れるイワシ類。ウルメイワシ、ヒラゴイワシ（マイワシ）、カタクチイワシなど。

イワシは傷みやすいので鮮度が重要。尾鷲のイワシは鮮度が全然違います。

おいしいイワシの丸干しができるのも、漁港と加工場が近いからだそうです。

北村さんのお店には、全国の百貨店やスーパーのバイヤーさんが訪れますが

尾鷲のひものは高い評価を受けています。中でもやっぱりイワシはとても好評だそうです。

北村さんの加工場に伺ったときは、みなさん金目鯛をさばいていました。

高級魚ですよ。この金目鯛がひものになります。



金目鯛のひもの。
脂がのっていておいしいですよ。

さて、尾鷲のひもの屋さんでは、他の地域ではあまり見る事がない魚のひものが売られています。

ぶりの内臓のひもの、ギラと呼ばれる魚のひものなど「よそでは作らんひものがあるよ」と教えて頂きました。

お店の人におすすめを聞いて、おいしい尾鷲のひものを食べてくださいね。

おわせ魚屋マップ（尾鷲市内で干物などを販売している魚屋さんが紹介されています！）

http://www.city.owase.lg.jp/contents_detail.php?co=kak&frmlid=13195