

からすみ

1 1月26日放送

第30回目の放送は、日本三大珍味のひとつ「からすみ」のお話。

尾鷲では毎年10月に入ると、からすみ作りが始まります。

仕込みは11月中旬くらいまで行われ、12月に入ると全国各地へ出荷されます。

お話を伺ったのは、尾鷲市中井町にある「はし佐商店」の橋本いさ子さんです。



からすみは、冬の尾鷲の味覚のひとつ。

新鮮なボウから卵巣を取り出して、塩漬けにし、きれいなべっこう色になるまで天日干しをします。

この天日干し、なかなか手間がかかる作業なんです、その手間とこだわりがおいしさの秘訣なんでしょうね。

そして、からすみがずらっと並べられて天日干しされている風景は、尾鷲の秋の風物詩ともいわれているそうです。

こちらは、はし佐商店で作られた極上品のからすみです。



ボラの卵巣を取り出して、水洗いをして、塩漬けにして、それをまた洗って、干す。
単純な作業なのですが、ちょっとした塩加減や干し加減がとっても大切なんだそうです。

天日干しなので、天気や気候にも左右されてしまいます。
特に、尾鷲に吹く秋風は、おいしいからすみを作るのに欠かせないんです。

はし佐商店の先代が若い頃から、苦労して研究を重ねて作ってきたからすみ。
「はし佐の伝統の味を守っていくことが私たちの使命だ」と橋本さんはおっしゃられていました。

お客様それぞれの好みも、頭の中に全て入っています。
その皆さんへのからすみを確保できると、ほんと安心するそうです。

丹精込めて作られた、はし佐商店のからすみ。
何も合わせず、そのままの味をお楽しみくださいね。
おいしいお酒と一緒にどうぞ。

はし佐商店 HP：<http://www.hashisa.com/>