

サンマ

1月21日放送

第38回目の放送は「サンマ」についてのお話です。

「サンマといえば秋」というイメージを持つ方も多いかと思いますが、尾鷲名物の『サンマの丸干し』には、冬のサンマが一番なんです。

サンマの丸干しを火で炙って、そのままはらわたも味わう・・・。

ほどよく脂の落ちた冬のサンマは、干物にしても甘露煮にしても、とってもおいしいんです。

今日は、このサンマを使った加工品を紹介します。

まずは、つぐみ工房 黒つぐみさんが作っている『サンマの甘露煮』。



黒さんは、尾鷲市向井にある工房で毎日、サンマの甘露煮を作っています。

以前、夢古道おわせのランチバイキングのメニューとしてサンマの甘露煮を出していたところ、とてもおいしいという声が多くあがり、そこから商品化されたのがこの甘露煮なんだそうです。



味は二種類、醤油味と味噌味があります。

作り方は、サンマのあたまとしっぽをとって、はらわたをとり除いて、ある程度の大きさに切ってから、7時間煮込む。

骨までやわらかく煮込まれていて、味もしっかりついています。

黒さんのこだわりは、尾鷲の海洋深層水を使っていることと、使用するサンマは地元・紀州で揚げたものを選んでのこと。

他にもさまざまなこだわりがあるそうですよ。

黒さんの優しさがじっくりと伝わる味です。

ぜひ、食べてみてください！

続いては、上野商店 上野利朗さん。



上野商店は、70年以上続く老舗の干物屋さんです。

いい素材の魚を天日干しにして、おいしい干物を作っています。

北海道から南下してきて東紀州地域で獲れるサンマは、適度に脂が落ちてスリムになっており、丸干しに一番ぴったりの状態なんです。

上野さんは魚の鮮度、塩加減、干し具合にこだわって干物を作っています。

あとは、干物は焼き具合によって味や食感が変わるので、そこは買っていただくお客様の好みで焼いてもらうのが一番ですね。

生で食べる魚もおいしいですが、焼いた方がおいしい魚もあります。

アジやサンマ、尾鷲の底引網でとれる沖ギスなどなど・・・

魚種が多彩な尾鷲ならではの、ですね。

サンマがよく揚がる年だと、こんな光景が見られるんですよ。



海水温度が下がって「尾鷲でサンマが揚がったよ」という声が聞こえたら、いよいよ丸干しが登場予定です。

丸干しファン みなさん、楽しみに待っていてくださいね。

尾鷲まるごと観光物産 WEB（つぐみ工房の紹介ページ）：

<http://owasekankou.com/buy/theme/umi/000072.html>

上野商店 HP：

<http://www.maru2ueno.com/>