

美味探訪

知られざるおいしさを求めて…



美味探々

評判の美味の魅力を探る

009 長崎「松翁軒」に手みやげの心あり
300年以上愛されるカステラをつくり続けて

011 堅実な土づくり、ひと粒ひと粒への情熱……
つくり手の志が育んだ梅の力。

013 山深き清流の里、紀州・龍神村へ
旨味の源「昆布」を極める

015 わさび製品は「蓋をして一日置く」ことが大事。これが、辛味を最大限に生かす鉄則なのだ

017 清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」
透明感のある甘味と酸味に、心奪われる

019 土佐の文旦
陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、壱岐だ

021 島の恩恵たつぷりの食の楽園、長崎・壱岐は旨い島
島内一貫肥育の黒毛和牛。島の潮風が育んだ美味

023 長崎・壱岐牛焼肉用
紀州名物のなめ味噌は、夏野菜の保存食だった

025 御坊の径山寺味噌
越後村上に伝わる伝承の鮭食文化、その代表的な逸品

027 千年鮭きつかわ・鮭の酒びたし、塩引き
ほろ苦さの奥に広がる甘さと独特の香気

鮎を求めて初夏の琵琶湖、安曇川へ

美味逸品

日本各地の旨いもの



053 肉の山本・北海道ジンギスカン味付セット

054 黒澤ファーム・夢ごこち

055 博多あき津・天然だし明太子「彩」

056 松山ファーム・松山こまち

057 山政・炭火焼あぶりまぐろ

058 藤野醤油醸造元・丸大豆醤油

059 カワノすり身店・さつまあげ

060 難波醤油醸造・木樽仕込み醤油

061 田嶋ハム工房・こだわりのハム、ベーコン

062 ビストア・焦がしキャラメルアイス

063 アマレイ・天草大王

064 精華堂あられ総本舗・手のし柿の種

065 元祖森からし蓮根・からし蓮根

066 こばやし・黒豚せいろそば

067 京園・豚まん、帆立豚まん

068 水澤亭・水沢うどん

069 和泉屋・長崎ちゃんぽん、皿うどん



031 その美味しさは、独り占めしたくなるほどだ
漬物の白眉！ジューシーな「泉州の水茄子」

033 沼津に名産を発見
天日干し「鱈の干物」

035 安芸市畑山の豊かな自然の中で、自由奔放に育った
まるでジビエ!?

037 薔薇色の肉は野趣たつぷり畑山の土佐ジロー
手間ひまを惜しまず、伝統を追求する

039 漬物王国「京都」で、いま注目はこれだ
ニッポンの牛肉がさらに旨くなっている

041 これが「国産赤身肉」最前線！
北海道虎杖浜産スケトウダラの「たらこ」

043 ご飯にお酒に本領発揮、旨さ全開
南国育ちはツヤが違う、香りが違う

047 「鹿児島黒豚」と「沖縄豚」を取り寄せる
飽きない旨さ。おつまみ餃子の源流を遡る

049 ひとつくち餃子の王国、福岡をゆく



070 石井味噌・天然醸造信州三年味噌

071 雄都水産・雄都の餃子

072 白扇酒造・熟成本みりん

073 桃谷いかやき屋・グルメいか焼き

074 青山からす亭・八咫烏とんかつソース



男の料理は「道具」から始まる

道具厳選

079 もつ鍋

081 パエリア鍋

083 天ぷら鍋

085 フライパン

087 北京鍋



美味探訪

全国津々浦々、おいしい散歩
とっておきのグルメを訪ねる。

福井・敦賀の「蔵囲昆布」、和歌山・龍神村の「龍神梅」、
高知・土佐の「土佐文旦」などなど、
知られざるおいしさを求めて出会ったその土地ならではの美味に舌鼓。

長崎「松翁軒」に手みやげの心あり

300年以上愛される カステラをつくり続けて

職人たちが、一枚一枚、丁寧に焼き上げる黄金色のカステラには、大切な人に贈りたいと思う「おいしさ以上」のものが詰まっている。



材料は、卵、砂糖、小麦粉、水飴。20代から60代まで十数人の職人が、卵を割ったり、生地を混ぜたり、焼いたり、さまざまな作業を行なっている。

長崎の文化が生んだ
「贅と匠」のカステラ。



創業天和元年（1681年）の長崎の老舗『松翁軒』の五三焼カステラは、卵黄を増やし、その分、卵白を減らし砂糖を増量した贅沢な一品。さらにカステラ作りに真摯に向き合う熟練の職人による、特有の生地づくりや泡切り、焼き加減などの手仕事の積み重ねの技により、しっとり感、舌ざわり、口どけを生み出しています。

長崎・松翁軒 五三焼カステラ

申し込み番号 10 T 01940

- セット内容／五三焼カステラ（10切）400g×2
- 賞味期間／常温 14日
- ※パッケージデザインが変更になる場合がございます。



一枚のカステラを一人の職人が焼き上げる。オープン時の温度は最高で250℃。夏は暑さとの戦いだという。



カステラの最高峰と呼ばれる「五三（ごさん）焼」。卵黄と砂糖の量を通常より増やし、その分卵白を減らす。この上なくしっとり濃厚。

「カステラってこんなにおいしいものなんだ、とよく言われます。そんなときは必ず言うんですよ。これは日本一のカステラだよって」。手土産に『松翁軒』のカステラを贈るといふ得意客は、そう話す。

カステラの老舗『松翁軒』の初代・山口屋貞助が長崎の本大工町で店を始めたのは、江戸中期の天和元（1681）年。室町時代の終わり頃、交易を求めて長崎港へとやって来たポルトガル人によつて製法が伝えられてから、およそ百年後のことだ。現在つくられているカステラの材料は、卵、砂糖、小麦粉、水飴で、これら4つの配合や生地の合わせ方、焼き方だけで、ふわふわしっとりのカステラが生まれる。

にも敏感に反応してしまう。職人さんたちは、その日の気候によつて焼き時間や温度を微調整しているのだ。自らの感覚のすべてを総動員して丁寧に焼くカステラでなければ、納得できる味にならない。

「たとえば昨日は暖かかったのに、今日、雨が降ってぐっと温度が下がったとします。カステラが突然、変わるんです。昨日と同じには焼けなくなる」。松翁軒十一代目の山口喜三氏はそう話す。『松翁軒』には「代々主人というものは、菓子製造にたずさわるべし」という不文律があり、それに倣つて10年以上もカステラを焼いた山口社長ですら「何度も泣く目にあつた」と言うほど微妙な加減が求められる。

甘い匂いを漂わせ、どこか懐かしさを感じる佇まい。一枚のカステラには、おいしさと一緒に想いと情熱が込められている。

堅実な土づくり、ひと粒ひと粒への情熱……

つくり手の志が育んだ梅の力。

山深き清流の里、紀州・龍神村へ

和歌山県龍神村の梅は、粒も不揃いなら、斑点もある。いわゆる高級梅干しとは一風違うが、ひと粒類張れば味わいの違いは歴然。

身体に染み入るような素材そのものの力強さがある。梅の季節が到来した6月のある日、この梅の里を訪ねた。



化学肥料を使わずに育てた梅の実を丁寧に漬けた、龍神自然食品センターの梅干し。

その味を想像しただけで、口中にじわっと睡があふれ出す。奥深い色合いと、引き締まった果肉をもつ梅干し「龍神梅」は、しよっぱさの中に梅本来の旨味が凝縮されている。

和歌山、白浜空港より車で1時間ほどの場所に龍神村はある。この村の温泉「龍神温泉」は紀州藩主、徳川頼宣公が好んで湯治に通った場所とも言われている。村の95%が森林で林業が主産業となっているが、もう一つの名物が、無農薬・有機栽培の梅からつくり上げた梅干し「龍神梅」だ。龍神梅は、日本で2002年から施行された有機認証制度に先駆けて、1993年にアメリカ・カリフォルニア州OGBA(オーガニック食品認定機関)で、その数年後にはヨーロッパでも有機認定を受けている。

龍神梅の産みの親は寒川 夫・加代夫妻。お二人は「正食運動」という自然食を勉強する場を知り合った。結婚後も自然食の勉強や研究を続け、無添加の食品による自給自足の生活を

信条としている。

上/無農薬・有機栽培にこだわり、さらに強い酸を持つ若い青梅を「手取り」という文字通り手でもぎ取る昔のままの方法で収穫した青梅を使用します。下/梅干しは白干しの段階まで仕込んでおき、出荷前に赤じそで色づけした梅酢にさらに2週間ほど漬け込む。ここで初めて美しい朱色に染まるのだ。



龍神梅の誕生は昭和50年代初め。当時、加代さんは、龍神梅を販売する「自然食品センター」の前身とも言えるお店を、自宅で営んでいた。結婚以来毎年つくり続けていた、無農薬・有機栽培の梅を使った無添加の梅干しも販売して欲しいと、自然食の仲間たちが声をあげたのがきっかけだ。

寒川夫妻が「梅畑」と呼ぶ梅林は日高川を挟んで東西に広がっている。3万平米にも及ぶ梅畑は、真っ直ぐ歩くのも難しいと

感じさせる傾斜地にある。良い梅は、水捌け、風通し、日当たりの良さ、昼夜の大きな寒暖差に加え、良質の土壌でないと育たない。寒川夫妻は粃殻、糠、梅の実の滓などで肥料をつくって手入れを続け、梅畑の土壌づくりに15年をかけたという。そこまでの歳月をかけてつくり上げた龍神梅。梅畑が無農薬・有機栽培であるがゆえに、猿や鹿、猪などによる被害被害が年々深刻化するなど、問題は尽きない。

一方で、寒川夫妻の影響を受



写真は二代目の寒川義夫さん。この山林を無化学肥料栽培に適した肥沃土に変えるのに15年の歳月を要したという。

食こそが生命、という信念のもと、塩と紫蘇だけで梅干しを作る。



梅・紫蘇ともに土壌づくりからこだわり育てています。栽培方法上不揃いが多いですが、できるだけ大きく粒揃えしたものを選別しました。昔ながらの梅干しの味をお楽しみください。

和歌山・龍神自然食品センター 特別仕立ての龍神梅

申し込み番号 10 T 71389

●セット内容/特別仕立ての龍神梅干 1.1kg (塩分約18%)・紫蘇 90g
●梅: 和歌山県産

旨味の源「昆布」を極める

じっくりねかせること、味わい倍増。 「蔵囲い」利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

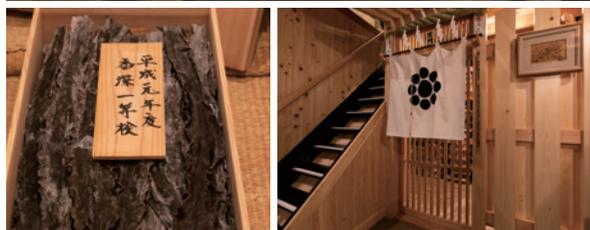
旨味がぎゅっしり詰まった昆布は、まさに海からの贈り物。だしや料理などさまざまな形で食卓を賑わせてくれる、なくてはならぬ存在だ。福井・敦賀の「奥井海生堂」では、仕入れた利尻昆布を最低1年は蔵でねかせてから出荷している。ねかせることで深みがぐっと加わって、味わいがさらに増すという。



その身に旨味のすべてを凝縮させたかのような海の幸、昆布。日本の食文化に深く根付いた昆布は、和食を語る上でなくてはならない存在となっている。

福井県敦賀市に本店を構える昆布の『奥井海生堂』。創業は明治4年で、曹洞宗の大本山永平寺、総持寺御用達の昆布司であるほか、京都の一流料理店をはじめ、名だたる料理店に昆布を納める老舗である。

『奥井海生堂』では、産地から届いた昆布を倉庫で1年間ねかせる。これを「蔵囲い」という。ねかせるのは希少な天然の利尻昆布に限られる。2年、3



利尻昆布は、最低1年以上ねかせてから出荷している。ねかせるのは希少な天然の利尻昆布に限られる。



明治4年創業の奥井海生堂、長きにわたるのれんを受け継ぐ4代目の奥井隆さん。

年と倉庫でねかせ続ける昆布もある。四代目当主である奥井隆さんは「蔵囲い」の特徴と魅力。「1年ねかせると昆布くささ、磯くささが取れ、安定した旨味、風味が得られる。ひねた味にな

るんです。2年、3年、ねかせればますます旨味、風味を増していくものです」と語る。「蔵囲い利尻昆布」からはクセのない澄んだだしがとれる。エグみや粘りもない。この持ち味を最大に活かす方法は水出しだ。澄んだ極上のだしがとれる。普段使いとしては手が出にくい、ここぞというときに欠かせない。

昆布の用途はご存じの通り幅広く多岐にわたる。多くの人が「蔵囲い」の贅沢から逃れられないのは、この極上でありながらも、使い途がいろいろあるところに理由がありそうだ。



おぼろやとろろは、おにぎりに巻いてもいい。口当たりもふんわりと、昆布独自の旨味が堪能できる。また碗に入れてお湯を注ぎ、塩か醤油をたらせば、たちまちお吸い物が完成。



明治4年創業。
永平寺、総持寺の御用昆布。



昔ながらの「蔵囲い利尻昆布」と「おぼろ昆布」や「とろろ昆布」をはじめとした使い勝手のよい詰合せです。

福井・奥井海生堂 昆布詰合せ

申し込み番号 10 T 01673

●セット内容／蔵囲い利尻昆布 30g、日高昆布 30g、おぼろ昆布 50g、白とろろ昆布 38g、とろろ昆布 50g、納豆昆布 50g、天上真昆布 48g、天上細目昆布 32g、炊き込みご飯の素 230g

わさび製品は「蓋をして一日置く」ことが大事。これが、辛味を最大限に生かす鉄則なのだ

清冽なる山の恵み、静岡の「わさび」

清々しい香りや色と鮮烈な辛味。わさびは、ほかに取って代わるものがない、日本が誇る香辛野菜だ。生育は澄んだ湧き水に恵まれた山間部に限られる。抗菌作用や食欲増進などさまざまな効能が謳われるわさびを、栽培発祥の地である安倍川上流に訪ねた。



長さ15cmほどある立派なわさびは、ひげ根もたくましい。



全国わさび品評会で最高位の農林水産大臣賞を受賞した経歴もある。

ツンと鼻を通り抜ける、刺激的なわさびの香り。口に含むと辛みとともに酒粕の甘みがふわりと広がる。粕の風味がクセになるわさび漬は、わさびの産地として有名な静岡県が発祥の地といわれている。中でも日本最古の栽培地と言われている静岡市の山村、有東木ではこの家でも酒粕と合わせて自家製のわさび漬をつくるのが当たり前なのだ。有東木の下流に位置する横山には、静岡の銘酒造、藤枝の「喜久酔」と由比の「正雪」の酒粕を混ぜて使った自家製のわさび漬を売っている『わさび路おざわ』がある。

こじんまりとした店舗には、店の主である小澤さんがつくる



「わさび路おざわ」では、自家田で育てたわさびを使ったわさび漬が人気だ。一般的なものに比べてわさび比率が高く、ピリッとした辛さと粕の甘さとのコントラストが堪能できる。

わさび漬を求め、次々とお客が立ち寄っていく。小澤さんのつくくるわさび漬が好評なのは、酒粕のほかに家族ぐるみで丹精込めた良質なわさびにあるのだとか。一般的なものに比べてわさび比率が高いという調理法。まずは、わさびの茎を刻み塩につける。その後よくもんでから水洗いをしてアク抜きをし、水分を絞る。仕上げはこれに千切りにしたわさびの根を混ぜ、酒粕と合わせたら容器に移し蓋をして一日置く。こうすることで独特のピリッとした辛みが最大限に効いてくるのだ。恐れ多



ほぼ毎日、注文に応じて家族ぐるみでわさび漬をつくる小澤さんご一家。

くも大吟醸の酒粕を使い、絶妙な味のコントラストを堪能できるわさび漬。今宵はこれを肴にグイッと一杯試してみては？



日本最古のわさび産地として有名な有東木の下流に位置する。

静岡市安倍川の上流ならではの香りの高いわさびを使用。



『わさび路おざわ』は安倍街道に面した店で、わさび漬をはじめとするわさび製品を製造販売しています。わさび漬には静岡の銘酒蔵、「喜久酔」と「正雪」の酒粕を使用しています。

静岡・わさび路おざわ わさび漬詰合せ

申し込み番号 10 U 13957

- セット内容/わさび漬・わさびのり各130g×2、わさび味噌130g×1
- わさび：静岡県産 ●賞味期間/冷蔵15日

※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



透明感のある甘味と酸味に心奪われる

土佐の文旦

南国土佐の爽やかでみずみずしく品のいいこの果実を、発祥の地・宮ノ内地区に訪ねた。



冬から春にかけてが最盛期の土佐文旦。



根元にある緑の小さな実の形に注目。こんなに小さくても、すでに文旦の形に。

ふーっと大きく深呼吸したくなるような、爽やかな柑橘の香りを漂わせる土佐の文旦。文旦と書いて「ブンタン」と読むこの果実。皮をめくると立ち込める香りが、風味の爽やかさまで予感させる。皮の下には、身崩れすることなく、弾けるようなプリプリの果実が。弾力のあるそれが口の中で弾けると、口いっぱい澄んだ甘味と酸味が広がる。文旦の魅力は、弾力と甘味、酸味のバランスの良さだ。文旦は節水するほど糖度が上がり甘くなる。

土佐文旦発祥の地、高知県土佐市宮ノ内にある『白木果樹園』のどかな山里の風景の中で栽培されている土佐文旦の木は約2000本。「これだけあった



「われわれは結局、自然界からつくったものをいただいているにすぎないですよ。自分だけでは絶対に、できない」と白木果樹の園主・白木浩一さん。



自慢の文旦を手に、白木浩一園主を囲む女性スタッフのみなさん。

としても、木の一本一本の特徴を覚える必要がありますね。人間がしつけてもしつけても好きないように伸びていきます。それを同じレベルにしていくのが難しい」と、園主の白木浩一さんは語る。

白木さんが果樹園の仕事に携わった約35年前から手塩にかけて育ててきた木のほとんどが、樹齢50年ほどのもの。

文旦の木は単に身をつけるだけなら、5〜6年ほどで成長する。しかし、若い木のうちはおいしい実をつけるというところまではなかなかたどり着かない。

木の力が安定しないうちは皮も厚く、味にもばらつきがあり、実も硬い。木そのものに、果実をつける実力がまだ備わっていないのだ。木の本来の目的は、土から吸い上げた養分を種に持つていくこと。味がおいしくなるのはそのついで。木も人間と同じで、若い頃は自分自身のことと精一杯という時期がある。その時期を越えて安定した品質の実をつけるまでに15年かかるという。

白木さんが長い間注ぎ続けてきた愛情と、土佐の陽射しをたっぷり浴びて、育った瑞々しい土佐文旦をぜひ味わってほしい。



積み上げられた文旦からは、ふうーと深呼吸したくなるような爽やかな柑橘の香りが漂ってくる。

口にすると
みずみずしい味わいと弾力、
爽快感に魅了される。



土佐文旦（とさぶんたん）で農林水産大臣賞を2度受賞した『白木果樹園』が食べごろを吟味して直接お届けします。文旦類のなかでも最高峰の温室栽培土佐文旦です。

高知・白木果樹園 土佐文旦(温室栽培)

申し込み番号 **10 T 20895**

●セット内容/土佐文旦 1.2kg (大玉2玉) ●文旦: 高知県産

お申し込み期間 **6月1日~11月30日**

お届け期間 **12月5日~12月20日**

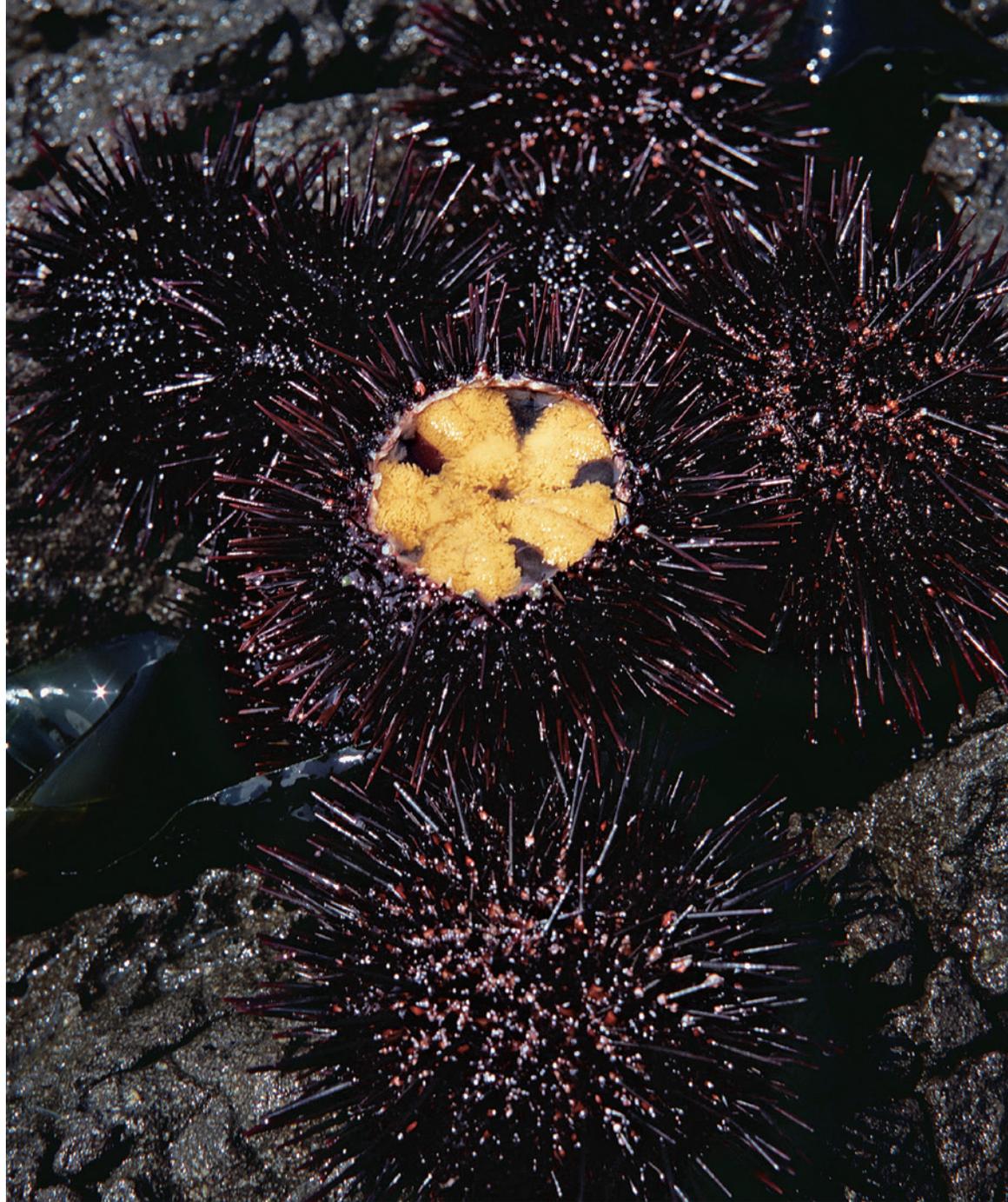
※配達日のご指定はご容赦ください。



陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、杵岐だ

海の恩恵たつぷりの食の楽園、 長崎・杵岐は旨い島

美しい海の豊富な海藻が育てた「杵岐うに」に舌鼓を打つ。



杵岐・黒崎半島の先端にある高さ45mの玄武岩「猿岩」。日本海を望む。



春から初夏にかけて旬を迎えるムラサキウニ。一粒一粒がしっかりとした食感を持っている。

旬の時期の生殖巣が発達したウニと薄塩でつくる自信の味わい。



生の風味を大切に仕上げています。保存のためのアルコールは使用していません。濃厚な味わいが楽しめます。

長崎・杵岐市

長崎県 杵岐産うに

申し込み番号 10 U 99420

●セット内容/ムラサキウニ 70g ●うに：長崎県杵岐産
●賞味期間/冷凍 45日

お申し込み期間 3月1日～8月31日

お届け期間 5月25日～10月31日

※パッケージデザインが変更になる場合がございます。

※天候や漁獲状況などにより、お届け日が前後する場合がございます。



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

しいと口を揃えるのがウニである。島の食堂の看板には「うに丼」の文字が踊り、寿司屋でも居酒屋でも必ず勧められるほどの杵岐のウニは旨い。
美しい海に棲息するワカメやホンダワラ、カジメなどの豊富な海藻が、粒のしっかりとした濃厚

な味わいのウニを育むのだ。この味わいを楽しむことができるこちらの「粒うに」は、漁は素潜り漁、その後、殻割りから選別まですべて手作業で行われる。
春から初夏にとれるムラサキウニをふんだんに使い、薄塩だけで仕上げた「粒うに」には、一粒一粒がしっかりとした食感を持つ濃厚な旨味が詰まっている。限られた時期に限られた漁獲量しか獲れない「玄界灘の宝物」というべき逸品だ。

九州の西端に位置する長崎県は、複雑かつ美しい海岸線をもつ多くの半島と離島からなる。なかでも、陸上のあらゆるものが周りの海の恩恵を受けている長崎を象徴する島が、豊かな山海の幸に恵まれた杵岐だ。
海の王国と言われる長崎県の漁獲高は全国2位。アジア大陸から連なる大陸棚に対馬暖流が注ぎ込み、大小の島々がもたらす複雑な潮流によって多くの魚たちの産卵場となっていて、杵岐ではウニ、サザエ、鮑、鯛など豊富な海の幸が思う存分堪能できる。
杵岐に来たらだれでもがおい



漁は素潜り漁。ウニカギという金具で岩の間などのうにをかき出す。

島内一貫肥育の黒毛和牛。島の潮風が育んだ美味

長崎・壱岐牛 焼肉用

壱岐で生まれた子牛は、各地ブランド牛の素牛となるなど元々の評価が高い。そんな壱岐で生まれ、さらに自然豊かな壱岐の島内ですっと育った壱岐牛は、一口食べると芳醇な香りが口の中に広がる。



長年改良に取り組み、40年代に但馬の種雄牛を導入。肉質、肉量を兼ねそなえた壱岐牛を生み出し、その実績は全国有名ブランド肉の素牛として高い名声を博している。さらには肥育牛の血統を5代に渡り一括管理。管理や生産指導が徹底されている。



海沿いの広々とした草地に放牧され、潮風を受けながらのびのびと過ごす黒毛和種の壱岐牛。もともと肉質重視の血統で霜降り肉に仕上がるのが特徴。豊かな自然環境下、愛情たっぷりに育つ。

海に面して広がる牧草地で数十等の牛が、のんびりと草を食んでいる。紺碧の海に浮かぶ壱岐は南北17km東西約15kmのやや南北に長い小さな島。3世紀後半の「三国志」の中の「魏志倭人伝」には、邪馬台国への経路として対馬から「南海を渡る千余里、一支国に至る」とあり、太古の昔から壱岐が日本とアジア大陸とを結ぶ文化の継承伝来の地として重要な役割を果たしてきたことがうかがえる。当時の歴史

を物語る壮大な原の辻遺跡からは、大陸から渡ってきたと思われる家畜牛の骨が出土しており、和牛のルーツはここ壱岐にあるかもしれないとされている。歴史的に使役牛としても用いられてきた「壱岐牛」が、農業機械化の時代に生き残ったのは肉質が優れているからで、食味のよきでも近年ますます高い評価を得ている。「壱岐生まれの壱岐育ち、島内一貫飼育です」と肥育農家の人が胸を張る壱岐牛

は、この島で生まれて島内で肥育されている。小さな島だからこそ管理や生産指導が徹底できるのも利点だ。壱岐牛の肉は、脂身が軽やかでキレがよく、赤身にも独特の旨味がある。食感も上品で、口の中に豊かな甘味が広がる。雄大な自然にとけ込んだ、その光景のどこか懐かしく、同じように塩を含む草を食べて育つフランス・ブルターニュ地方の羊を思い出させた。

和牛のルーツともいわれる
島内一貫肥育の黒毛和牛
「壱岐牛」。



自ら壱岐牛を肥育し、飲食店も運営する壱岐の和牛専門店「梅嶋」より脂質、肉質に優れた品を焼肉用にスライスしてお届けします。塩や山葵で食べるとより美味しくいただけます。

長崎・梅嶋
壱岐牛 焼肉用

申し込み番号 **10 U 54855**

●セット内容/モモ肉・バラ肉 250g ●壱岐牛:長崎県壱岐産
●賞味期間/冷凍 20日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

紀州名物のなめ味噌は、夏野菜の保存食だった

御坊の径山寺味噌

麹をつけた大豆、米、麦に混ぜた瓜、茄子、紫蘇、生姜。「径山寺味噌」の仕込み樽の中は宝石箱のように美しくなった。

収穫された新鮮な地元産の夏野菜。これらが径山寺味噌の主な具になる。



「うちの径山寺味噌は生きている。だから作り方に教科書なんてないんだよ」と主人。女性達が丁寧に手でかき混ぜて均一にする。



米を蒸して麹をつけたものを麹室に3日ほど入れて発酵させてある。



麹をついた大豆、大麦、米を混ぜ合わせたら、塩漬けにした野菜を投入。仕込み樽の中がまるで宝石箱のように美しくなる。

径山寺味噌は、味噌というよりも夏野菜の漬物。夏にとれた野菜を冬まで美味しく食べる保存の知恵だ。



径山寺味噌はそのまま召し上がっていただくおかず味噌。ご飯と共に、また、酒肴としてお薦めです。またもろみは、三ツ星醤油のもろみに大豆、米、大麦に麹をつけたものを混ぜ、味に丸味ができるように熟成した蔵人伝継の本格醬です。野菜、焼魚、じゃこなどによく合います。三ツ星醤油「紀醤油星山」は国内産の大豆、小麦を使用し昔ながらに麹ぶた仕込み、薪で炊きあげています。こだわりの醤油がもつ香り、味、照りをお楽しみいただけます。

和歌山・堀河屋野村 径山寺味噌ともろみ・ 三ツ星醤油 紀醤油星山

申し込み番号 10 T 90373

●セット内容/径山寺味噌 400g、堀河屋のもろみ 270g、三ツ星醤油 紀醤油星山 500ml ●賞味期間/常温 90日



候の変化で熟成具合が変わってくるので、熟練の職人がしっかりと目で見ながら、我が子のよう育てている。熟成された味噌に野菜の風味が効いた、本物の味である。

旨味、甘味、塩辛さ……。たった一口含んだだけで、その複雑さに驚嘆する。鎌倉時代に中国から伝わった径山寺味噌は、茄子や瓜といった夏野菜をたっぷり盛り込んだ「漬物のような味噌」。醤油が生まれるきっかけになった味噌とも言われている。そんな径山寺味噌を、当時の製法そのままに現代に伝えている貴重な蔵が和歌山県御坊市にある。元禄年間に創業し、今もなお続く『堀河屋野村』だ。江戸の風情を漂わせる格子戸の建物が道路に面していて、その裏手が蔵になっている。

『堀河屋野村』17代目となる主人は野村太兵衛さん。野村さんは他の蔵が機械化を進める中、昔ながらの製法を頑なに守り続

けている。すべての工程を手作業で行ない、国産の旬の素材だけを使っている。鎌倉時代の製法のままなので、添加物などはもちろん使わない。「自分が一番旨いと信じるものしかつくりませんよ」と野村さんは言う。そんな野村さんの好きな言葉は「情熱、信念、淡々と」だそう。

『堀河屋野村』の径山寺味噌づくりは非常に手間がかかる。まずは北海道産のコクのある大豆を、薪を使った焙烙で煎って、唐箕で皮を取り、石臼でひき割りにする。それに水でふやかした大麦をあわせて蒸し、麹をつける。蒸し釜にも薪の炎が使われる。米はケヤキの桶で蒸して麹をつけておき、大豆と大麦とともに麹室に入れて3日ほど発



格子窓に立派な瓦屋根。堀河屋野村の建物は江戸の風情を色濃く残している。建物の前に立てばもういい香りがする。

越後村上に伝わる伝承の鮭食文化、その代表的な逸品

千年鮭 きっかわ・ 鮭の酒びたし、塩引き

雄鮭一本一本を丁寧にあら塩を引く、
四・五日漬けた後じっくり三週間をかけて吊しながら熟成をさせる鮭の塩引き。
更に一年がかりで風乾発酵させる鮭の酒びたし。
越後村上の風土と風と塩が醸し出す天然の旨味を満喫できる。



上／鮭の腹を全部切らず二段に開き、尾を上にして吊るすのは、大切な鮭に切腹させてはいけないという城下町村上ならではの鮭への思い入れ。下／明治時代の風情を残すきっかわ本店。(吉川家屋と土蔵が国の登録有形文化財)



「鮭こそが魚であり」とここ越後村上では古くから伝えられている。塩を引いた鮭を寒風にあてながら吊し3週間ほどかけてじっくりと風乾発酵させた塩引き鮭。その塩引き鮭を更に風乾発酵を進め約1年かけて熟成させた珍味「鮭の酒びたし」。時間をかけて生まれる味わいで、他の地域ではできない村上の気候風土の中で生まれる独自の風味をもっている。



短冊切りの身を皿に並べ、日本酒を上から掛け、お好みで針生姜かおろし生姜を少々添えて四、五分間おいてからお召上がりください。

村上の鮭料理、鮭の珍味。



百種類以上もある村上の鮭料理の中で、最も人気があるのが鮭の塩引き。その塩引きを一年がかりで風乾発酵させて造る鮭の酒びたし。新潟・村上ならではの深い味わいをお楽しみください。

新潟・千年鮭 きっかわ 新潟村上 伝承の鮭料理詰合せ

申し込み番号 10 U 00916

●セット内容／鮭の塩引き 110g×2、鮭の酒びたし 15g×2、鮭の生ハム 50g ●鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵 21日



※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

ほろ苦さの奥に広がる甘さと独特の香氣

鮎を求めて初夏の琵琶湖、安曇川へ

あどがわ

ひと雨ごとに気温が上がり、鮎好きが心待ちにする季節がやってきた。風爽やかな初夏のある日、歴史ある琵琶湖の「エリ漁」と、琵琶湖西岸を流れる安曇川名物「かつとりやな」を訪れた。



琵琶湖の西岸に位置する安曇川。川を横切る鮎漁の仕掛け「かつとりやな」は、この地方の夏の風物詩だ。

冬は氷魚、春は若鮎——。季節の移ろいとともに姿を変えていく鮎。琵琶湖や、その周辺の河川では、古くからさまざまな方法で鮎漁が行なわれてきた。その一つである「エリ漁」は、湖岸から沖合に向かい数百mの範囲に「ツボ」と呼ばれる網でできた四つの袋小路を設け、鮎をそこに閉じ込めて漁獲する。夜明けに沖に向かって泳いでいく鮎の習性を利用した伝統的な漁法だ。太陽が昇り始めた初夏の早朝、漁師たちが息を合わせて網をぐいっと引き上げると、陽光を浴びて宝石のようにキラキラと光る鮎が、舟の上で飛び跳ねるのだ。

琵琶湖産の鮎がブランド化されている所以は、かつてエリ漁で収穫された琵琶湖の稚鮎たちが

全国の河川に放流されたからだと言われている。そしてもう一つ、琵琶湖にそそぐ安曇川には「かつとりやな」と呼ばれる漁場がある。木や竹を利用して堰をつくり、魚を獲る「やな」を活用した漁法だ。起源は古く、万葉の時代から続いていると安曇川の漁師は語る。安曇川の下流域に堰をつくり、その中心を少し高くすることで、琵琶湖から上がってくる鮎は左右に分かれていく。泳ぎ続

けた鮎は、やなの終点であるかつとり口に落ちていく。これが、かつとりやなの仕組みだ。かつとり口に落ちるのを待つだけの簡単な漁法に思えるが、川の水量によって堰を調整するため、寝ずの番が必要なのだという。夏がくれば琵琶湖では小鮎漁が最盛期を迎える。ほろ苦さの中に、ふくよかな甘味が広がる独特な香氣と風味をもつ鮎。梅雨が明ければ鮎好きが心待ちにする季節がやってくる。

エリ漁で獲れた小鮎は写真の12cmクラスと7～8cmクラス、3～4cmの稚魚に分別される。琵琶湖で獲れた鮎は、全国の川に放流されてきた歴史をもつ。



エリ網を端のほうから引き上げて舟の上のせ、鮎を網の1ヵ所に追い込んでいく。

自慢のタレで焼き上げる
上品な味わい。



日本一を誇る湖「琵琶湖」に群れをなして遊泳する魚たち。エリやヤナと呼ばれる湖西独特の漁法で水揚げされた湖魚は、魚岩創業以来の独自の製法で加工され、佃煮や蒲焼きに姿を変えます。厳選された醤油と本みりんを使用し、時間をかけることによって、淡水魚特有の生臭さはなくなり、上品な味に仕上がります。ご飯やお酒のおつまみにお召し上がりになれば一層味が引き立ちます。

滋賀・魚岩 安曇川店 佃煮・昆布巻き詰合せ

申し込み番号 10 U 21170

- セット内容 / 小鮎の醤油煮・小鮎の粕煮・ヒウオの醤油煮各60g、大鮎の昆布巻き 子持ち×1本、大鮎の甘露煮（オス・子持ち 各1本）
- 鮎、ヒウオ：滋賀県産 ●賞味期間 / 冷蔵 60日

※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。



安曇川の近くに店を構える「魚岩 安曇川店」。鮎、モロコ、鮒寿司など、琵琶湖の名産品を販売する。