

知られざるおいしさを求めて…

美味探訪



009 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。

「蔵開い」利尻昆布の逸品を敦賀に訪ねる

011 伊吹おろしと美濃人の手業が生んだ干し柿の最高峰

堂上峰屋柿

013 風にそよぐ本足の彼らは、いったいどこからやってきたのか

熊本・天草のたこ

015 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

017 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 きつかわ・鮭の酒びたし、塩引き

019 〴〵と〴〵が豊かに共存。淡白ながら独特の甘さが印象的

北陸の佳味、若狭「柳がれい」

021 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

海の恩恵たっぷりりの食の楽園、長崎・壱岐は旨い島

023 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

025 長浜「魚三」の丸まる太った天然鴨

琵琶湖の鴨すき



評判の美味の魅力を探る

美味探々

029 丁寧な加工と品質管理で、多くのプロから愛される美味

日本発、世界に誇るフカヒレづくり

沼津に名産を発見

031 天日干し「鱈の干物」

033 ニッポンの牛肉がさらに旨くなっている

これが「国産赤身肉」最前線！

037 南国育ちはツヤが違う、香りが違う

「鹿児島黒豚」を取り寄せる



日本各地の旨いもの

美味逸品

043 北海道・火鍋セット

鈴富・天然本まぐろ

044 新魚栄・すっぽん鍋セット

046 津田孫兵衛・若狭ぐじの塩釜焼／味噌漬

047 たこ梅本店・関東煮・たこ甘露煮

048 柳橋うまかもん市場と柳橋連合市場の明太子

049 四陸・中華料理

050 高野屋・からすみ

大新・鰻の蒲焼

051 黒澤ファーム・夢ごち餐

赤とんぼ・海鮮キムチセット

054 松山ファーム・松山こまち

荃屋・京のおつけもの

055 石井味噌・天然醸造信州三年味噌

米沢牛・生ハム

058 難波醤油醸造・木樽仕込み醤油

田嶋ハム工房・こだわりのソーセイジ

060 焦がしカラメルアイス



男の料理は「道具」から始まる

道具厳選

065 もつ鍋&骨スキ包丁

067 雪平鍋

068 純銅玉子焼

069 ザル付鍋&フライパン

071 天ぶら鍋&銅おろし金



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「葎団昆布」、紀州・龍神村の「龍神梅」、
滋賀・長浜の「鴨すき」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。

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

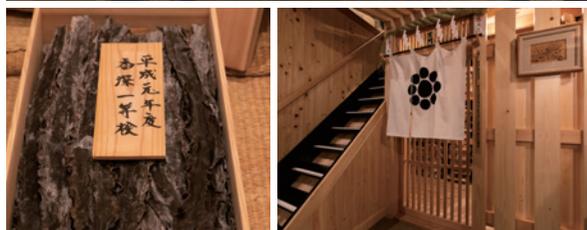
旨味がぎゅっしり詰まった昆布は、まさに海からの贈り物。だしや料理などさまざまな形で食卓を賑わせてくれる、なくてはならぬ存在だ。福井・敦賀の「奥井海生堂」では、仕入れた利尻昆布を最低1年は蔵でねかせてから出荷している。ねかせることで深みがぐっと加わって、味わいがさらに増すという。



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。

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」の特徴と魅力を「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



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。

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た。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。



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 19 T 00947

●セット内容／蔵囲い利尻昆布 400g、おぼろ昆布 20g、とろろ昆布・納豆昆布 各 50g、日高細切昆布 30g、天上細目昆布 32g、吉祥昆布和紙包み（一枚入）、昆布巻煮昆布 60g、梅風味昆布茶ぞろい（5人分）

伊吹おろしと美濃人の手業が生んだ干し柿の最高峰

堂上蜂屋柿

干し柿は、人の手と工夫で渋柿をそのまま甘いゼリーに変えた日本のスローフード。美濃名産の堂上蜂屋柿ならではの繊細で甘美な味覚を、大垣市の菓子舗に訪ねた。



干し上がった御前白柿。皮むきで生じる縦ラインの凹凸と、「ほうきかけ」による細やかな傷が美しいフォルムを生み出す。枝をしたへたに風雅な趣があり、ぼったりと柔らかな手ざわりが美味を予感させる。白い粉は糖分で無害。



堂上蜂屋柿は、十分に色づいてから収穫し、皮はへたのほうから先端にむけて丁寧にもむく。乾燥が進むと、果糖が表面に白く吹き出してくるが一度でも雨に当たると白くならない。干すときは割り竹のすだれに一個ずつ結ぶ。



水分が抜けて果肉が凝縮するとともに、甘味も濃くなる。細長い柿の種が微笑ましい。

美濃名産堂上蜂屋柿ならではの、
繊細で甘美な味覚。



宝暦5年創業『つちや』の「御前白柿」。希少な美濃名産の堂上蜂屋柿を使った干し柿です。色鮮やかでねっとりとした果肉はまさに冬の味覚そのものです。

岐阜・つちや 御前白柿

申し込み番号 **19 T 70766**

●セット内容／御前白柿×16 ●賞味期間／常温10日

お申し込み期間 **9月1日～11月20日**

お届け期間 **12月20日～12月31日**

※天候や育成状況などによりお届け期間が変更となる場合がございます。
※配達日のご指定はご容赦ください。



この名を賜ったことによるそうだ。
この堂上蜂屋柿づくりの現在の担い手が宝暦5（1755）年創業の『御菓子つちや』。干し柿を「御前白柿」という莫名で年末だけ販売する。渋柿を干してから2カ月後、干しあがった表面は真っ白に乾燥して木彫作品のようだが、割ると中からねっとりとした柿の身がのぞく。濃厚なまでに凝縮した果肉の甘味が舌がとろける。

しわだらけなのに風雅な趣。ぼったりと柔らかい実には、粉雪のような糖分が浮かび上がっている。日本の伝統的な乾燥技法によって生まれた干し柿は、一口噛むだけで甘美な世界へと誘ってくれるのだ。

日本にはさまざまな干し柿があるが、歴史と味の風格で美濃の堂上蜂屋柿が筆頭だ。岐阜県美濃加茂市蜂屋町原産の角張った大形の柿で、朝廷に献上された平安時代からは昇殿を許される殿上人の意の「堂上」を冠して呼ぶようになった。蜂屋の語源は、源頼朝が「蜂の蜜のように甘い」と絶賛し、柿も地名も蜂屋



柿は3階建ての吹き抜けの柿干し場で風に当てる。晴れた日には台車ごと屋外に出してじっくり太陽を浴びせる。

熊本・天草のたこ

潮風が心地好い天草の海沿いには、太陽の陽射しが降り注ぐ夏の間、宇宙人が列をなして現れる？南蛮の香り漂う地を巡った。

風にそよぐ8本足の彼らは、いったいどこからやってきたのか



たこも獲る漁師さんが、事前に仕掛けた1個4kgのたこ壺を引っ張り上げたたこ壺漁の様子を再現してくれた。暗くて狭い空間に隠れたがる習性をもつたこは、隠れ家を探してたこ壺へたどり着く。



「干しだこも人間も一緒やけん、肩を張ってシャンとせんばかっこ悪かけんね」たこは干すと縮んでくるため、肩にはめた棒を張り直して、猫背の宇宙人にならないよう気を遣う。

「ばってん、海んもんは、やっぱり潮風で干すと味がよかいですよ」と、地元の人言う。昔は、干しだこがおやつだったという。「五右衛門風呂の下に溜まった灰で蒸して、食べた」とよ。噛み切れんけん、しゃぶっとったよ。なんとも通なおやつを想像しただけで、それを肴に一杯やりたくなってしまう。

獲ったたこは、さばいて干すまでに、わずか1時間。漁獲後できるだけ早く干すのが、干しだこのメッカ天草・有明の常識。天草の干しだこは、味よし、姿よしの絶品と評判だ。たこの町、天草・有明では、手間がかかるので全国的には減っているたこ壺漁が有名だ。獲ったたこの急所を竹の棒で突くと、たこは一瞬全身が赤くなる。頭の中の墨や内臓を取り出したらきれいな水でよく洗い、足の付け根に切り目を入れて、8本の足を横一列に広げる。頭には竹の輪っかを入れて張りをもたせ、さらに肩と呼ばれる両サイドの足の付け根に竹の支柱をはめて姿良く整える。干しだこは干し方にもコツがある。乾きにくい吸盤側を常に太陽に向け、雲行きが怪しければ室内へ取り込む。気が抜けない。



たこ飯。湯がいた干しだこを刻み、にんじんとごぼうと調味料で煮付けてから炊きたてのご飯に混ぜ込む。

天草で獲れた真だこを天日干しました。



野菜などと甘辛く煮てご飯に混ぜる“たこ飯”、味噌と酒、砂糖などを加え炒めた“たこみそ”。また有明の“きんぴら”には干しだこが入る。

熊本・アマレイ 天草干し蛸

申し込み番号 19 T 70234

●セット内容/干し蛸(全長30cm以上)×4 ●蛸:熊本県天草産

お申し込み期間 4月1日~8月31日

お届け期間 7月1日~9月30日

※漁獲量及び天候不良などによりお届け日が遅れる場合がございます。



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つているが、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殖夫・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週間ほど漬けておく。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、猪などによる食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。



梅の実はすべて無化学肥料の木から収穫しています。色付けには無農薬栽培の紫蘇だけ、塩分は約18%。お届けの梅干しは2〜3年の長期熟成の品を中心に仕立てています。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。

和歌山・龍神自然食品センター 特別仕立ての龍神梅セット

申し込み番号 19 T 70634

●セット内容/特別仕立ての龍神梅干 1.1kg (塩分約18%)・紫蘇90g、特別仕立ての梅しろつぶ500ml×2、しずくの実(粗製糖漬梅)350g×2 ●梅:和歌山県産 ※パッケージデザインが変更になる場合がございます。 ※梅しろつぶとしずくの実は、天然発酵するため、わずかですがアルコール分が発生する可能性があります。アルコールが体に合わない方や妊娠中の方、お子様は万が一の為ご注文をお控えください。

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し上がりください。

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 19 U 20685

●セット内容／鮭の塩引(半身)、鮭の酒びたし 15g×2、鮭の生ハム 50g×2、鮭の昆布巻 ●鮭：国産 ●賞味期間／冷蔵 10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。

「じっとり」と「ほくほく」が豊かに共存。淡泊ながら独特の甘さが印象的

北陸の佳味、若狭「柳がれい」

そのまま口に運べば、じっとりとはくほくが共存する白身のほのかな甘みがたまらなく旨い。また、こんがり焼き上げれば、ヒレや尾まで食べられる若狭の「柳がれい」。そんな「柳がれい」の本場福井県小浜の海岸沿いを訪れてみた。



かれいは何枚か連ねて串に刺し、その串を縄にひっかけるようにして干す。若狭湾岸の秋冬の太陽と冷たく乾燥した風が、獲れたてのかれいの旨味をぐんと濃縮していく。



「昔はこうして干すときに一尾ずつヒレを整えて、きれいに笹の形にしたもんやけどね」と、熟練の手つきの津田会長。



創業元禄元年創業の老舗「津田孫兵衛」では福井県小浜で漁れたての魚を加工した逸品がずらり。

こんがり焼けばヒレや尾はもちろん、骨まで食べられる「柳がれい」。その旨さは干物の中でも別格である。

若狭湾でとれる柳がれいは、地元の福井県小浜では「甘がれい」とも呼ばれるほど、上品な甘みをもつ。刺身や煮付けにするより、干すことで旨くなる魚である。

小浜産の魚を加工した逸品が

ズラリと並ぶ、小浜屈指の海産物店「津田孫兵衛」は、柳がれいは前浜で獲れたものだけから厳選し、軽く塩を振って干し上げる。食べてみると、その洗練の味わいは比類なきもの。旬を迎える11月ごろには味がぐんとのつくるという。今年晩秋は、本物の味を堪能したい。



たびたび懐石料理に登場する若狭かれいの塩焼き。程よい干し加減で身が適度に引き締まり、薄塩が独特の甘さを引き出して見事。

地元では「甘がれい」と呼ばれる淡泊で上品な甘みが豊かな、希少な北陸の佳味。



塩を軽くして、一夜干しにしました。淡泊な中に、ほんのりとした甘みが旨みを増幅させます。抱いている卵は更に旨みが濃いところ。かれいの表裏の中骨までと、子のところに切れ目を入れて軽く焼き、身が白くなれば焼き上がりです。パリパリのヒレも香ばしく味わえます。残った中骨は更に一度火を通して骨酒に。かれいの旨みと香ばしさが入り混じった骨酒も是非、ご堪能ください。

福井・津田孫兵衛 若狭かれい詰合せ

申し込み番号 19 U 70666

●セット内容/若狭かれい(大・中)×各3 ●かれい:福井県若狭湾沿岸産 ●賞味期間/冷蔵 6日

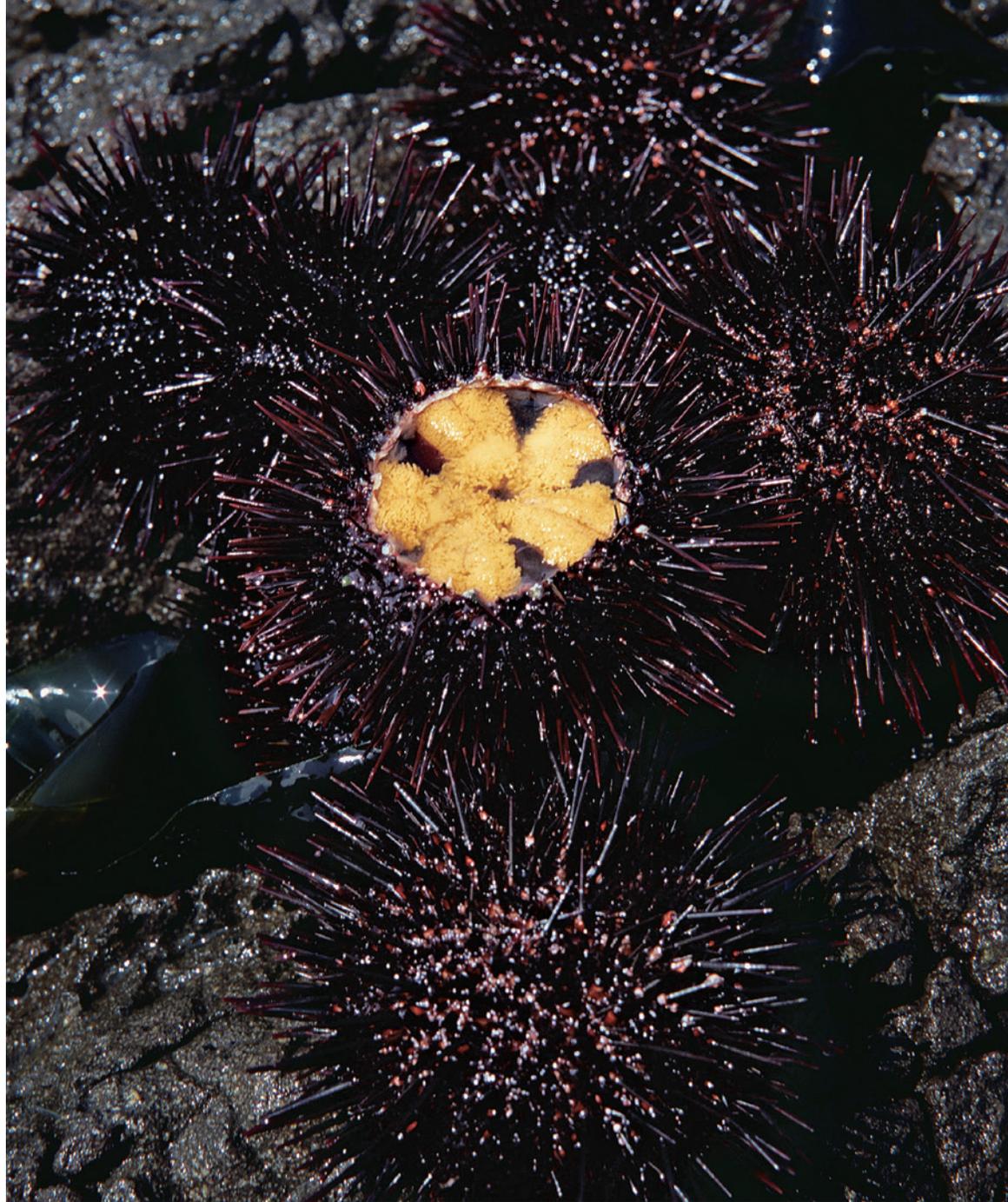


※商品のご注文にはお届け先の連絡のとれる電話番号のご記入が必要となります。

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

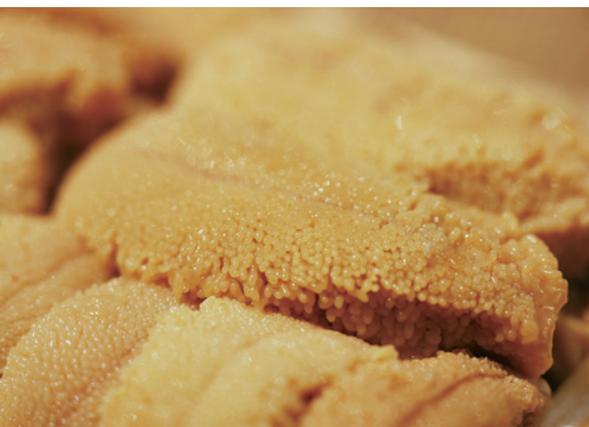
美しい海の豊富な海藻が育てた「杵岐うに」に舌鼓を打つ。



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。



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 **19 U 93267**

●セット内容/ムラサキウニ 70g×3 ●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。

島内一貫肥育の黒毛和牛。島の潮風が育んだ美味

長崎・杵岐牛焼肉用

杵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。そんな杵岐で生まれ、さらに自然豊かな杵岐の島内ですっと育った杵岐牛は、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杵岐牛を生み出し、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杵岐牛。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。紺碧の海に浮かぶ杵岐は南北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、いざよひに至る」とあり、太古の昔から杵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杵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「杵岐牛」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、食味のよさでも近年ますます高い評価を得ている。「杵岐生まれの杵岐育ち、島内一貫飼育です」と肥育農家の人が胸を張る杵岐牛

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。杵岐牛の肉は、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
「杵岐牛」。



自ら杵岐牛を肥育し、飲食店も運営する杵岐の和牛専門店「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
杵岐牛 焼肉用

申し込み番号 **19 U 10717**

●セット内容/バラ肉 540g ●杵岐牛：長崎県杵岐産
●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。

長浜「魚三」の丸まる太った天然鴨

琵琶湖の鴨すき

トントントン、トントントン……。鴨の骨を叩く音が、琵琶湖畔の長浜の人たちに冬の訪れを告げる。鴨すきのおいしさの秘訣は「たたき」と呼ばれるアバラなどのミンチである。



天然鴨の抱き身(むね肉)は、さっと鍋をくぐらせる程度で食べたい。



肉が桃色のうちに、煮えたせりを巻いて食べるのが、「魚三」藤林さんのとくにお薦めだ。



しつとりとしたやさしい食感と、深い味わいに魅了される。野菜類は、ねぎとせりを欠かしたくない。



天然鴨の滋養が溶け込んだ深紅の鴨肉。

脂ののった天然鴨は至福である。



鍋の食べ方は、昆布だしに淡口醤油と砂糖で薄めに味つけした、甘辛のつゆで鴨を煮る「すき鍋」。これが琵琶湖の「鴨すき」といわれています。子持ち大鮎甘露煮をセットにしてお届けします。

滋賀・魚三

鍋用天然真鴨セットと子持ち大鮎甘露煮詰合せ

申し込み番号 19 U 20687

●セット内容/真鴨1羽 700g (ロース、もも、皮、骨たき [首やあばら骨や軟骨を叩いたもの]、内臓 [レバ・ハツ・砂肝])、濃縮だし 100ml×2、和歌山県産粉山椒 0.15g×5、子持ち大鮎甘露煮×5
●真鴨：新潟県産、鮎：滋賀県産 ●賞味期間/冷凍 30日

お申し込み期間 8月1日～1月15日

お届け期間 11月20日～2月末日

※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。

琵琶湖畔の人たちにとって、鴨は『魚三』のような淡水魚専門の魚屋さんで買うものだったのだ。
『魚三』の創業は明治38年。現在の鴨は「米」をたっぷり食べて丸々と太った天然鴨を新潟の猟師さんから送ってもらっているという。
『すき鍋』には、ねぎとせりも欠かせないところだ。これが独自の食文化が息づく琵琶湖の「鴨すき」である。琵琶湖畔の冬に思いを馳せながら、鴨を口に運ぶ。

「たたきからいだしが出るので、天然鴨の鍋は、まずたたきを鍋に入れてください。長浜の割烹料亭の主人がそう教えてくれた。たたきとは、鴨のアバラ首など、肉と内臓以外を斧の背で細くなるまで叩いたもの。トントントン……。と、魚屋さんや料理屋の厨房から聞こえてくる鴨の骨を叩く音が、琵琶湖畔の長浜に冬の訪れを告げられる、という。
「琵琶湖が鴨の保護区になるまでは、冬になると店頭で鴨がずらっと並んでいたものでした」と『魚三』四代目の藤林英孝さんは当時を振り返る。『魚三』の初冬の売り場には、本もろこ、いさぎ、川えび、セタシジミ、ふな等と一緒に鴨肉が並んでいる。



柴田勝家が整備したという北国街道沿いにある「魚三」。