

春ですね。お出掛けしたい気分です。

大っぴらな旅はまだよつと気がひけるから、  
おいしいもの探訪はいかがでしょう。

今号のStepは、知多半島の海の幸を

旬以外でも味わえる水産加工品「珍味」の特集。  
煮たり、干したり、手間ひまかけて旨味を引き出した  
味も存在感も「ディープ」な海産物を集めました。

# 海幸珍味

うみさちちゃんね。



写真：日本龍溪 (STUDIO KITS)  
文：栗林義典  
企画・編集：橋田裕樹

Present

ご紹介店舗から読者プレゼントあり!  
詳しくはP58をご覧ください。

# 干貝の旨味を凝縮。天日でじっくり

天日でじっくり  
貝の旨味を凝縮。

三河湾・伊勢湾の栄養豊富な海は、昔から貝類が豊富。貝どころとも言える知多半島で、岬水産は主に東京に向けて寿司や刺身用の貝類を出荷してきた。その直売所が「岬だより」だ。店内の水槽には、大粒の見事な大アサリやミル貝などが生きたまま並び、直売価格で購入できる。注目したいのは、貝の干物だ。ビチビチのあさりや平貝、ミル貝、青柳(バカ貝)などのむき身を天日で干した半生タイプをすぐ真空パックするので旨味がぎゅっと凝縮、しかも焼けばふっくら。取材では平貝をさばく様子を見せていただき。グローブみたいに大きな平貝を水槽から取り出し、メリメリっと開く。すると、鮮やかな身の中心に、ホタテのお化けみたいな巨大貝柱が現れる。ホタテより筋肉質なので繊維感をしっかり味わえる。刺身ならスライスがおすすめ。干物になると、サクッととした歯ごたえと、やさしい旨味に。知多半島の「春の地貝」として全国に自慢したい。

## 岬だより

岬水産直売所

店舗情報はP11へ!



貝のことなら何でもござれ。  
オリジナルかっぽう着が似合う女将さん。

加工場の水槽には大きな平貝がみっしり。貝の合わせ目に包丁を差し入れて手際よく開き、最後に平貝自身の貝殻をこそぐと。この方法が、いちばんきれいにとれる。



残念なネーミング? でも…

冗談みたいな名前の「バカ貝」。  
これ、実はれっきとした標準和名。しかし  
バガガイのむき身は、通称「青柳(アオヤギ)」  
むき身を細長く引き伸ばして乾燥させたものは  
「姫貝(ヒメガイ)」、むき身のまま乾燥させた  
ものは「桜貝(サクラガイ)」と呼ばれる。  
通称名がいっぱいあるのだ!

姫貝(ヒメガイ)  
(青柳の干物)  
全國でも珍しい青柳の干物。  
三河湾産の獲れたて天然物を  
使用ねつちりとした濃厚な食  
感と嗜めば嗜むほど出てくる  
旨味が特徴。軽く炙つていただ  
いて。トースターでもOK。  
(3串/1串あたり3個  
1210円)

白ミル貝の  
干物

刺身でも食べられるほど活  
きのよい白ミル貝のひも部  
分を醤油で味付けて天日  
干し。むつちりとした弾力  
があり、クセのない食べや  
すさ。刺身とはまた違う、  
深い味わい。

(100g 840円)

平貝の干物

一度も冷凍されていない生の平  
貝。味付けは天然本醸造の醤油  
のみ。炙ると身の表面にぶつぶ  
つと貝汁が出てくる。それが食  
べ頃の目安。炊き込みご飯に入  
れても美味しい。

(100g 950円)

真いわしの  
丸干し

愛知県で一番多く水揚げされる  
真いわしは、鮮度の良さを証明す  
るような艶。塩以外は一切無添加  
の天日干しだ。グリルで焼いて、  
頭から丸ごとどうぞ。滋味濃厚。

(6尾前後 380円)

# 佃煮食べ比べ。

濃いめの味付けで白いご飯が進む佃煮。副菜としても、おにぎりの具としても万能選手だ。瓶詰のものは、ちょっとしたお土産にも最適。今回は、好奇心をそそられる変わり種をファインナップしました。

## 今宵のとつておき。

お酒のあてになる珍味のなかでも通好みも濃い面々は、ちびちび嗜みたい呑べにもぴったり。それにしても、これらを食材として最初に口にした勇者に敬意を表さずにはいられない。

### とんび

魚太郎

1杯のイカから一つしかとれない口部分を、カラリと揚げたスナック。軽く炙ればさらに香ばしくなりペルのおつまみに最適。真ん中のくちばしは鋭く固いので、口に入れるのは厳禁。周囲をかじりとろう。

(1袋178g) 648円

### くちこ 塩漬

岬だより

愛知県産の天然活なまこの卵巣を古来より伝わる製法で塩漬けに。やさしい磯の香りで、珍味初心者なら「このわた」よりも、つきやすい。熱々の白いご飯にも、酒にも合う。別名「このこと」とも呼ばれる。

(1瓶80g) 185円



岬だより  
なまこの内臓のうち、腸は「このわた」、卵巣は「くちこ」になるくちこを海水で洗って何本もまとめて、1週間近くカリッとなるまで天日で干す。炙っていたらくつか、茶わん蒸しや熱燗に入れても。1枚324円。(1枚324円)

### 干しく述

岬だより

なまこの内臓のうち、腸は「このわた」、卵巣は「くちこ」になるくちこを海水で洗って何本もまとめて、1週間近くカリッとなるまで天日で干す。炙っていたらくつか、茶わん蒸しや熱燗に入れても。1枚324円。(1枚324円)

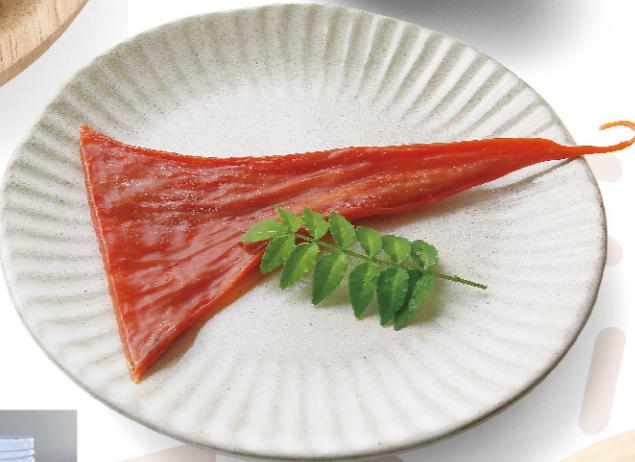


### このわた

岬だより

「うに」「からすみ」と並ぶ日本三大珍味の「このわた」は、砂などを掃除済みの腸を塩漬けにして熟成したもの。その昔徳川将軍家にも献上された「三河湾のこのわた」は全国随一の最上品!なのだ。

(1瓶80g) 4600円



### 国産とらふぐひれ

岬だより

てつさ用のふぐのヒレを干した、ひれ酒用。オーブントースターなどで軽く炙り、熱燗1合に対しても1、2枚を投入。蓋をして、待つことを一分。あく抜きとして、お酒の表面をライターなどでさつと炙れば、なお美味。

(1袋660円)



### このわた

岬だより

「うに」「からすみ」と並ぶ日本三大珍味の「このわた」は、砂などを掃除済みの腸を塩漬けにして熟成したもの。その昔徳川将軍家にも献上された「三河湾のこのわた」は全国随一の最上品!なのだ。

### 青のり佃煮

魚太郎  
「魚太郎」店内の食堂でもお馴染みのオリジナル佃煮。国産青のりの旨味、風味とも濃厚で一度食べたら忘れられない旨さ。アクセントにワカメも入って食感も楽しい人気モノ。

(1パック230g) 507円



### 海音貝旨煮

つくだ煮街道  
あさりの天敵別名ツメタ貝下処理が面倒なために食材としては今ひとつマイナーナーなこの貝をおいしい浜町の名物にしようという思いから生まれた商品。こちらはあっさり醤油味。

(1瓶100g) 648円



つくだ煮街道  
板海苔にするための海苔を手切りして佃煮に。いわゆる増粘剤を足していないので、海苔本来の食感はもちろん、本来の風味が生きている。辛くないのでお子様にもおすすめ。



### 佃煮

海音貝オリーブオイル  
つくだ煮街道  
ガーリックの効いたイタリアン味。おつまみはもちろんパンに乗せたり、パスタにしたり、お料理食材として使える。海音貝の食感はサザエに似てやや硬めで、味は淡泊でクセがない。

(1瓶100g) 648円



### うねがい

海音貝

つくだ煮街道  
佃煮

生海苔の佃煮

# 主役級の おかず。

魚介類の上手な食べ方を知り尽くしたプロの手による加工品は、おいしくてバリエーション豊か。目利きが仕入れた旬の素材を技ありの調理で仕上げ、食卓でメインを張れる味と存在感に。日持ちがある程度するのもうれしい。

## まいわし 甘露煮

つくだ煮街道  
豊浜漁港で水揚げされたビーチのまいわしきを、すぐに素焼きしてから3時間炊き上げるため、骨まで食べられる。炊く時に魚の旨味たっぷりの残液を入れ、炊き上げ後も漬け込んで深みを出している。無添加で素材の良さを感じる雑味のない美味しいで、普段はいわしを好まない子どもでも目を輝かせておかわりするらしい。

(真空パック入り80g) 540円



## とろさんま 蒲焼

つくだ煮街道  
とろさんまとは、スバーバーなで見かける一般的なさんまとひと回り大きい脂がありひどい匂いがしっかりのつたもの。2枚おろしのとろさんまを素焼きしてからカットし、竹網に並べてじっくり煮していく昔ながらの製法で、身の奥までしっかりと味が染みてる。店頭では作りたてを購入できる。

(真空パック入り220g) 990円



元気いっぱい! つくだ煮街道の看板社長。

## 味付けさば 山太師崎直売店

水産加工会社の山太で扱う加工品は、味も本格派特に、ふっくら肉厚なさばは、味付けのラインナップが豊富。人気は定番の塩さばだが、一通り試してみるとなる。たとえば、バジルオイル漬け。フレイパンでこんがり焼くだけでハイレベルな味に仕上がり、サラダを添えればイタリアンレストランのような一皿が完成する。



## 鯛の じゅうじゅう みそ焼

つくだ煮街道  
篠島の郷土料理「じゅうじゅう焼き」を、島名物の鯛と南知多町の豆味噌を使って作り上げた。篠島観光協会の自慢の商品。「愛知のふるさと食品コンテスト」最優秀賞、「優良ふるさと食品中央コンクール」でも農林水産省食料産業局長賞を受賞。半調理済みなので家庭での調理は簡単。立派な鯛がまるごと1尾入っており、存在感たっぷりのこ馳走に。(1箱110g/鯛1尾味噌タレ入り) 1620円



## まいわし オイルサーーディン

つくだ煮街道  
浅焼きした新鮮まいわしをローリエなどのハーブとともにオリーブオイル漬けに。醤油と砂糖が隠し味の日本人好みに仕上げている。缶詰のオイルサーーディンとは違うやわらかさと風味があり、塩が強くないのでそのままでも、パスタやカナッペなどにもよく合つ。

(1袋150g) 540円



## 今回ご紹介した商品が買えるお店



### つくだ煮街道

昭和24年に創業した海産加工品会社、株式会社浜幸の直売所。大型バスも立ち寄るお土産どころ。60年以上つくり足している“秘伝のたれ”と無添加の味わいを守り続ける。

0569-82-5151  
美浜町古布浜6-3  
9:00~15:00 水曜休  
www.tsukudanikaido.jp



### 魚太郎本店

豊浜漁港、片名漁港から数分の立地を活かし、セリ直送の魚貝類を提供。鮮魚市場、浜焼きバーべキュー、旨いもの屋台など、お好みのスタイルで食を満喫できる人気スポット。

0569-82-6188  
美浜町豊丘原子3-2-1  
平日 9:00~16:00、  
土日祝 8:30~16:30 無休  
www.uotaro.com



### 岬だより

活貝と水産加工品を全国に卸している岬水産株式会社の直売所。特に、貝類専門店としての歴史が長く、質の高い“旬の地貝”が並ぶ。切り絵作家・山崎修氏による看板が目印。

0569-63-2122  
南知多町片名黒地14-8  
10:00~18:00 無休  
misakidayori.com



### 山太 師崎直売店

さばをはじめ、地元で水揚げされたしらすなどの水産物加工商品製造会社、株式会社山太の直売店。師崎直売店はイトインもあり。しらす丼などが味わえ観光客にも人気。

0569-64-6668  
南知多町師崎高岩1-1  
平日 9:00~16:00、  
土日祝 9:00~17:00 水曜休  
yamata-tasuke.co.jp

表示の価格は掲載時点のものです。季節や漁獲量により価格は変動する場合があります。

営業時間が変更となっている場合があります。お出かけの際は事前にご確認ください。

今回ご紹介した商品が買えるお店