

わがまち食自慢

味噌干の原材料となるマフグ。新鮮さが命だ—大田市五十猛町の和田珍味本社工場で



島根県大田市五十猛町沖にある無人島・神島は、素戔嗚尊が息子の五十猛命と降臨したという伝説の島。その周辺の海は、上賀浜では、1923年創業の「和田珍味」が「ふぐ味醤干」を作り続けている。淡泊で上品な味の国産マフグの身を加工、しょうゆとみりんで深いこくと味わいを引き出した逸品は、おみやげ、日用の両方で人気を呼んでいる。

【鈴木健太郎】

07年に世界遺産に指定された石見銀山（同市大森町）は、かつて江戸幕府の財政を支えた日本最大の銀の産地だ。五十猛の海でとれた魚は銀山で働く人たちの食料として供給された。五十猛の漁村からは、戦後まで多くの行商人が山間部の大森の町に魚を売りに通っていた。

現社長・和田信三さん（50）の祖母・コノさんもそんな行商人の人。漁師だった祖父市

ふぐ味醤干

島根・大田

【フリッタ】ホットケ
一キ粉を水で溶き、卵を混ぜた後、衣として味醤干につけ、180度の油で揚げます。ふんわりした食感で味が引き立ちます。

【キュウリの酢の物】
刻んで混ぜると、味にめりはりがつき、後味もさっぱりです。

和田珍味本店販売リーダー
山内 朋子さん

【フリッタ】ホットケ
一キ粉を水で溶き、卵を混ぜた後、衣として味醤干につけ、180度の油で揚げます。ふんわりした食感で味が引き立ちます。

【キュウリの酢の物】
刻んで混ぜると、味にめりはりがつき、後味もさっぱりです。

一度食べるとやみつき
昔ながらの素朴な干物の味わいですが、「一度食べるとやみつきになると評判」で、島根を訪れる観光客、地元・大田の皆さん的人気です。そのまま食べていいのですが、私たちいろいろ食べ方を工夫しています。

【フリッタ】ホットケ
一キ粉を水で溶き、卵を混ぜた後、衣として味醤干につけ、180度の油で揚げます。ふんわりした食感で味が引き立ちます。

【キュウリの酢の物】
刻んで混ぜると、味にめりはりがつき、後味もさっぱりです。



県の下関が有名。山陰には浜田（島根県）、大漁港（鳥取県）といいます。小さな港町産でもこれらには、刺し身のような澄んだ身に、ほんのり黄ばみがあります。小太郎さんが干物の製造・販売を思い立ち、夫婦で創業した。復興後2代目を継いだ父正治さんの時代、神島一帯ではえなわ漁が盛んになり、大量に水揚げされるマフグを、切り身にするだけでなく、身に付けて「みりん干し」となった。写真右、「フグ」といえば山口

が、フグのうま味を最大限に引き出すように大漁港もあります。小

さな港町産でもこれらには、刺し身のような澄んだ身に、ほんのり黄ばみがあります。小太郎さんは「フグの味わいは淡麗、上品、あるいは濃厚、奥深い味にするのが決まり手です」と語る。

が、フグのうま味を最大限に引き出すように大漁港もあります。小さな港町産でもこれらには、刺し身のような澄んだ身に、ほんのり黄ばみがあります。小太郎さんは「フグの味わいは淡麗、上品、あるいは濃厚、奥深い味にするのが決まり手です」と語る。そのまま食べててもよし、軽くあぶってよい。ご飯のおかず、お茶うけ、酒のつまみにも十分おすすめだ。本