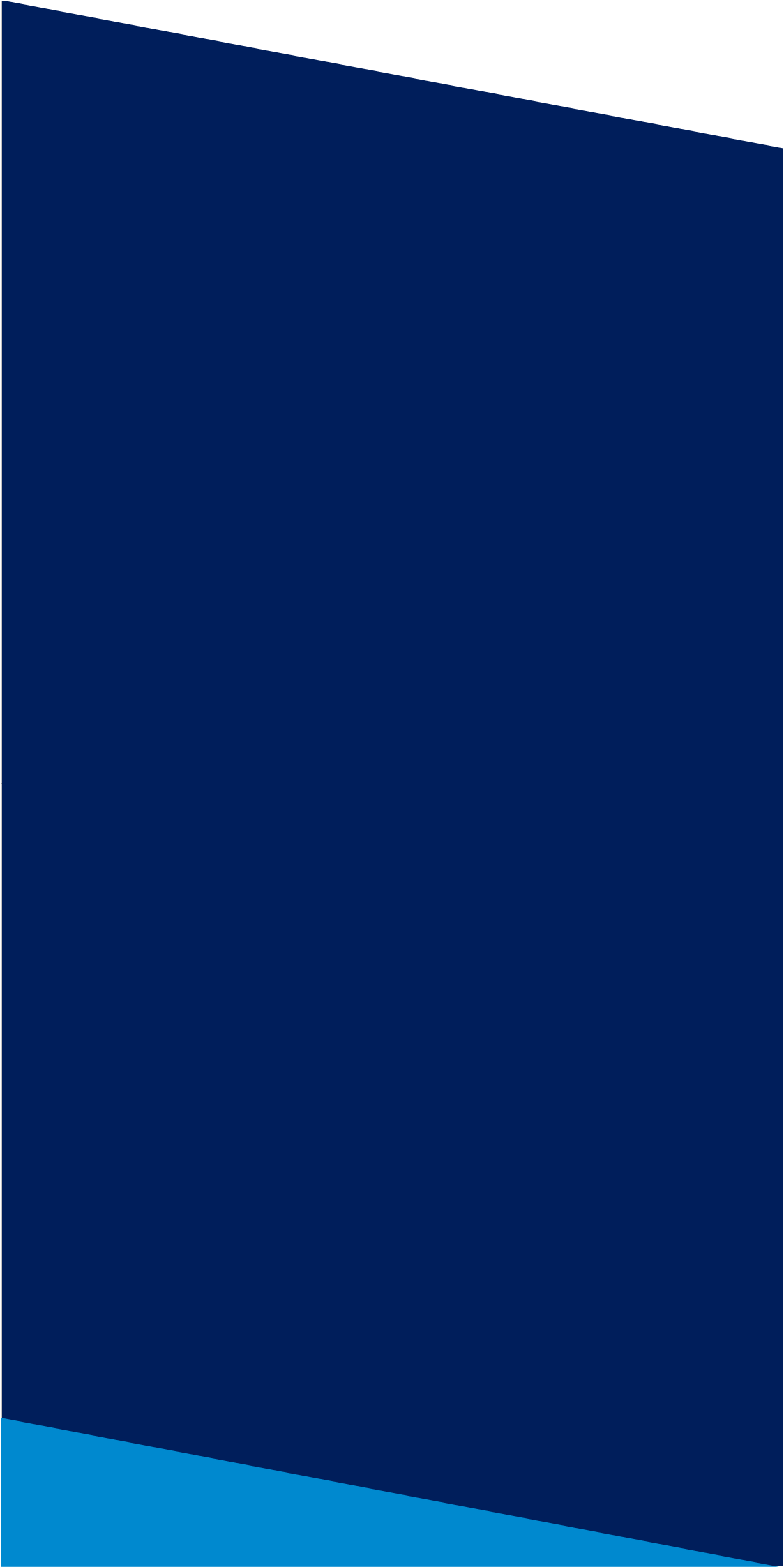


石見名産

ふぐ味酩干

みりんぼし



「神島に祈りながら
ふぐを食べれば
福が来るぞ」

【祈り方】

- 一、神島に向かい二拍一礼す
- 二、心の中で願いごとを浮かべ
- 三、ゆっくりとふぐを食す。

※ 静かに、静かに、

決して音を立てないこと。

「福」が気づいて逃げてしまうぞ



神話の夢舞台、島根県。
出雲大社から石見銀山へ向かう道中、
水平線が西へと抜ける、
小さな集落があります。
海の幸にめぐまれた町、
五十猛^{いそたけ}。



ここは、日本の国づくりの祖、
スサノオミコトが
息子のイタケルノミコトと共に、
神の国から海を渡って
上陸した地と言われています。



今となっては誰も
確かめることはできませんが、


神島、
神上の浜、
神隠れの池、
神別れの坂。

神と名のつく地が
この五十猛には多いのも事実。

国中に木種を蒔いたとされる
イタケルノミコトは、
この五十猛には、海の幸の種を
蒔いてくださったのでしょうか。

この地の経済を支えていた
石見銀山が昭和に入って閉山となり、
人々が不安にかられるころ、
不思議なことに、神島の沖合いで、
「ふぐ」の延縄漁が盛んになりました。

そして私たちはその「ふぐ」を食し、
その「ふぐ」と共に、歩んできました。



「神島に祈りながら
ふぐを食べれば
福が来るぞ」

△ごあいさつ▽

私ども和田珍味には、下関という港のブランドも、とらふぐというブランドもありません。

交通も海運も、決してよいとは言えない石見の土地だから生まれたやりかた。それは、ただただ、うまいもんをつくり続けることでした。

初代・和田市太郎は腕のたつ漁師として知られ、妻コノは魚の目利きでした。父の正治は、研究熱心な男で、ふぐの加工技術の向上につとめました。

そうして三代にわたり完成した特別な一品が高級珍味「ふぐ味酛干」です。

食すと幸福になれると語り継がれる五十年のふぐ。私に言えることは、ふぐの味酛干しを食す、この幸福感だけは、まぎれもなく本物ということです。

三代目 和田信三

国産にこだわる

いまでは国産ふぐは、なかなかお目にかかれない時代となりましたが、和田珍味では、神様が渡ってきた海とされる日本海域、石見近海から下関、九州近海にかけて獲れる国産ふぐを使用しています。良質で新鮮な国産ふぐにだけ絞る。そうしなければ「これぞふぐ」と感じていただける歯ごたえを約束できないのです。





鮮度にこだわる

ふぐの美味さは、包丁の使い方ひとつ、そしてその包丁を使う人で決まります。ふぐは素人にはさばけない、と言われる理由です。一匹、一匹、一枚、一枚。手早く、かつ丁寧にさばくことを、数十年と続けてきた職人にしかつくりえない鮮度。そこに、私たちはこだわり続けます。味醂干しの見事な薄さも、機械でつくらず、すべて人間の手によるものです。

加工にこだわる

ふぐ一枚一枚に秘伝のタレをじっくりとしみ込ませ、そして、ゆっくりと乾燥させていきます。またタレは、春夏秋冬といった季節、またふぐの状態によつて、微妙に配合を変えるようにしています。刺身ではなく加工です。それは人の工夫を加えることです。ここでも職人の経験と勘が、ふぐ本来の旨味を引き出します。高級珍味といわれる高みまで、独特の旨味をつくりあげます。



焼き方にこだわる

参考までに、私ども和田珍味
推奨の焼き方をご紹介します。
裏返し、また裏返し、ゆっ
くりと待つ時間。そんな時間も
また、一興です。よい素材だか
らこそ、決して焼き過ぎず、ふ
ぐ本来の旨味を引き出してお召
しあがり頂きたいと思いま^す



焼き方

一、網は直火の薄いものではなく、二重構造の遠火のものがのぞましいです。
(セラミック加工だと遠赤外線が出てガスでも美味しく焼けます)

弱火でゆっくりと網全体を暖めます。
二、強火は厳禁です。(手をかざしても4〜5秒は我慢できるくらいの熱さまで)

味醂干しを網にのせます。(一分ほど
三、反応がありませんが、決して火を強くせずお待ちください)

四、少しだけ味酩干しが動いたら、裏返します。

五、また少し待ちます。再び味酩干しが動き出したら少し方向を変えて、全体に熱をいきわたらせませます。

六、動きが大きくなってきたら、もう一度裏返します。（この時、味酩干しは半透明になりつつあるはずです）

七、動きが止まる前、まだ動いている最中に裏返します。

八、また少し待ちます。味酩干しの透明感がなくなり、動きが止まります。

九、この止まったときが食べ時です（これ以上は焼き過ぎないように）

十、焼きあがったら手でちぎってお召し上がりください。（熱いですが焼きたての美味さは格別です）

※くれぐれも焼きすぎにご注意ください。
焦げ目が付いたり、手で触ってベトベトするようなら焼きすぎです。



食し方

酒に合います。飯に合います。
網であぶってお召しあがり頂
く他、酢の物や炒飯の具とし
て贅沢に使うこともおすすめ
です。幸福の象徴とされる「ふ
く」に、神島の伝説も重なっ
て、祝いごとの席にも喜ばれ
ています。



「神島に祈りながら
ふぐを食べれば
福が来るぞ」

ふぐづくり、
福づくり。

和田珍味

ご注文・おとりよせは
<http://wadachinmi.co.jp/>
0120-000-785