

# 五十猛だより 秋号 VOL.26

暑がた夏も終わり、朝晩はめっきり涼しくなり、少しずつ秋の訪れを感じる頃となりました。いかがお過ごしでしょうか？秋と言えば、やっぱり「食欲の秋」ですね。この時期は、体調を崩しやすいですし、また、夏の疲れた体を回復させるためには、食べる事が一番です。石見和田珍味より美味しい「秋のうまいもん」をお届けします。☆★ぜひ最後までお付き合いくださいませ!!

## ふるさと風景21 五十猛町の歴史を訪ねる～絶景と神話スポット～大岬灯台へ★

今回お届けする「ふるさと風景」では、私たちの地元「五十猛町」から「大岬灯台」をご紹介します。大岬灯台って?と思われた方!...まずは、大岬灯台についてご説明しましょう。和田珍味本店リストスペースからも、見ることが出来る大岬灯台!大岬灯台は、1949年に設置されました。闇の中で光を放ち、漁船を導く希望のシンボルです。1981年までは職員さんが住んでいらしましたが、今は灯台の監視が自動化されました。

今年、7月17日限定で大岬灯台が一般に開放されました。

大岬灯台の一番頂上からは、神話に伝わるスポットが一望でき、日本海がくると見渡すことができます。私達、でらみとたいこは、お客様 スタッフからメンバーを募って、この日、灯台まで登ってきました!名付けて...「大岬灯台に登ろう!絶景と神話スポット」!!

どうですドキドキしてきませんか?まず、大岬灯台に至る石段を登ります。



その数は...なんと**246段!!**(ぞり調心)思わず、たいこは息がきれてしまいました...。汗をたくさんかいて、タオルでふきながら、「早く灯台へ!!」と気持ちばかりが焦ります。この石段は、「大岬灯台アジサイ坂」と名づけられています。梅雨になるとキレイなアジサイに彩られます。

地元の老人会の方がアジサイの世話や草の手入れをしているんですよ!

実効光度  
20海里  
(約37km)

水面から  
灯台まで  
69.43m



さて、やっと見えてきた大岬灯台。ここからまた、灯台の中に入り階段を上ります!高所恐怖症のでらみの悲鳴が聞こえてきましたが...。階段をゆっくり慎重にのぼっていきます。階段を上りきって頂上まで出ると...強い風がビューッと吹いてきました。そして、まさに絶景!が広がっていたのです!

たいことでらみは、いびらくホカーンとっつ、その景観に見とれていました!♡♡

まず、神島がちっちゃい!違った角度から見る、神島、小神島、神上はとっても新鮮でした。遠くの三瓶山まで見ることができました♡同日に開催されていた地元のお祭「海と山のふれあい祭り」の漁船パレードが、風をきって走っていくのが見えます。

たくさん汗をかいたけれど、元気で登ってきてよかったと思える瞬間でした。いいお天気にも恵まれ、写真も撮ることができました。和田珍味本店の映像モニターでご紹介していますのでぜひ見て下さい♡



キレト



文化勲章の受賞者である梅原猛先生は、歌人、柿本人麻呂の長歌の一節にある「からの山奇」がこの場所だったので、という説をたてました。先生のお言葉を彫った石石碑が、ここ大崎ヶ鼻に建立されています。☆☆



### スタッフ紹介

販売スタッフ 安江恵美

はやく仕事を覚えて  
元気よくがんばりたい  
と思います。  
よろしくお願いします☆★  
がんばってね

### 五十猛小学校ふるさと学習レポート展示

- 7月28日～8月31日の期間、和田珍味本店で五十猛小学生(3,4年生)の書いたふるさと学習レポートを展示しました。地域に密着した小情報
- を写真付きでカラフルにかわいくまとめてある力作です。感想ノートにも嬉しいお声があり大成功でした♡10月には、地元大田市出身のミュージシャン、ミュージさんの写真展も行う予定です☆
- そこで、和田珍味本店で、「これを展示してほしい!」という作品があれば、ぜひ一度お問い合わせ下さい♡♡



今が旬

# のどぐろ一夜干



のどぐろは別名『赤ムツ』と言われている。赤ムツのムツとは脂っこいという意味があり、赤い色をした脂っこい魚 = 赤ムツ日本海側では、のどぐろが黒い事からのどぐろ 又は のどぐろと言われている。同じ魚なのに呼び方が違うなんておもしろいですね。脂っこいと言われるのどぐろですが、この脂こそがうま味成分たっぷりのおいしい理由なんです。カツオのタタキの様、皮の部分をおろした刺身は最高です☆

レシピのご紹介

## のどぐろ一夜干のホイル焼き

材料

- のどぐろ一夜干 - 1尾
- えのき茸 - 適量
- しめじ - "
- パプリカ(赤・黄) - "
- ししとうがらし - "
- すだち - "

- 野菜を食べやすい大きさに切り、のどぐろ一夜干と一緒にアルミホイルでくるむ
  - フライパンに①と少量の水を入れ、弱火で約10分蒸し焼きにしたら出来上がり☆
- すだちとほん酢をかけて食べてね

## のどぐろ一夜干スーフオ アジアン風

材料 (4人分)

- のどぐろ一夜干 - 1尾
  - チンゲンサイ - 半玉
  - 青とうがらし - 2本
  - こんにゃく - 1片
- 調味料
- 魚醤(ニョクム) - 大さじ1杯
  - 塩 - 少々
  - コショウ - "
  - とりがらしスーフオ - 3カップ
  - 酒 - 大さじ1杯

- のどぐろ一夜干は豆莢を付けたまま、食べやすい大きさにぶつ切りする
- 深めの鍋で、おじんわりしたこんにゃく・青とうがらし・①を火が通るまで煮る
- とりがらしスーフオを入れて、沸騰したら適当な大きさに切ったチンゲンサイを入れる
- すべてに火が通ったら、魚醤・酒を入れ塩加減を見ながら塩・コショウをする。再び沸騰したら出来上がり☆

## ふぐの焼きほぐし 誕生秘話

今回は、新商品の『ふぐの焼きほぐし』について、ここだけのお話をご紹介します。皆さまは、魚卦フレークはご存じですか？ 普段『ふぐの焼きほぐし』は耳にしたことは無いと思います。ふぐと言えば「高価」「特別」というイメージに思われがちです。私は、もっと食卓で気軽に『ふぐ』を食べていただきたい!! ... おかずや、ご食卓のお供になればいいなと思い、考えたのが「魚卦フレーク」をヒントに、ふぐを使ってできないだろうか? という事でした。お弁当から、焼き具合、ほぐし具合など、まさに試行錯誤の繰り返し。何度も試作しました。そしてやっと、この夏、第1号の新商品『ふぐの焼きほぐし』を完成することができました。九州の近海で獲れた、天然の国産ふぐを、無添加で味付けした、安心して召上がり頂ける商品です。もちろん骨もないので、そのままおつまみにしたり、ご食卓のお供に、パスタやグラタン、ちらし寿司の具にして頂いたり色々なシーンに活用できる商品となっております。ぜひ一度、味あってみて下さい!!

## お客様の声

嬉しいお声やアドバイス等たくさんお寄せ頂きありがとうございます。みなさまからのお言葉まだまだお待ちしております。

**大阪府 田中様**

ふぐの焼きほぐし

塩加減がちょうど良く、ふぐ本来の味がしました。無添加なので安心して子供にも食べさせられました。贅沢な気分になりました。

うれしいお声ありがとうございます。塩と酒のみの完全無添加で調味しています。パスタの具としても相性バツリですよ!

**兵庫県 西本様**

のどぐろ一夜干

とても美味しかったです。

塩だてで作るといい? シンプルにがいいですね。

喜んで頂いてとても嬉しいです。今回、ご紹介しています『のどぐろ一夜干』のアレンジ料理にも是非チャレンジして下さいね!!

**鳥取県 岡田様**

ふぐ 味酢林干

お店で試食させていただいて、あまりおいしさに感動してしまいました。かめばかむほど口の中が豊たかに感じる...。お店から見える海も絶景で、本当に感動!!。一言、鳥根の海はどうかここがキレイなところですか? また来た...です。

『とろは』全国人気ランキング第1位にも選ばれた糸色景ポイントです☆ぜひ、又のご来店をお待ちしております。

## ☆編集後記☆ 次回冬号もおたのしみに!!

ホイル焼きにもすだちもいってかぼすもイヨ!

今年の夏はとよつても暑がたです。しじみ

まだ暑い日が続きそう!! はこ 夏バテ注意!

のどぐろ一夜干のレシピもおいしいので、さけこぜひお試し下さい!

体調を崩さないように、食をいちこ付けましょう!

今年も夏は海に行きました。さんぽ

たくさん食べてたいこ元氣っ!

食後の水は必ず!! 何たべーきんこかなあ??

早く涼しくなりたいかな。でんぢ

和田珍味 モバイル店

フリーダイヤル 0120-000-785

フリーFAX 0120-785-039

☆品質第一主義 - <http://fugochinmi.blog22.fc2.com/>

☆うまいもんブログ - <http://koreumai.blogshinobi.jp/>

☆営業部スタッフブログ - <http://wadachinmi.blog41.fc2.com/>

☆Twitter - <http://twitter.com/wadachinmi>

☆メルマガ - <http://drchive.mag2.com/0000260038/>

☆Eメール - [netto@wadachinmi.co.jp](mailto:netto@wadachinmi.co.jp)

ご意見、ご感想などこちらまで!! お返事いたします。