

下



やました

Information

2017.05

No.02

待ちに待った、小女子の季節です！

初釜

超極小ちりめん

港に上がった新鮮な小女子。ピチピチと跳ねて船の灯りを反射し、綺麗な銀色が輝いています。

水揚げされたばかりの新鮮な小女子、鮮度が落ちない内に生のまま釜で炊き上げます。

早朝：それこそ、朝の5時〜6時から、従業員総出での大仕事。

眠い目を擦っていたはずが、エプロンをギュッと締め、準備万端とばかりに作業を始めます。

釜で小女子を炊き上げる職人、小女子や調味料の分量を計る人、獲れたての小女子を運ぶ人に、炊きあがった小女子を運ぶ人。上がってきた蒸気と熱気の中で、

タイミングを見計らって行き交います。そんな中、炊きあがったばかりの佃煮は、窓から入る朝日を浴びて艶めく黄金色。

硬くなり過ぎていない、ふんわりとした状態で火加減をして炊き上げるのは職人さんの腕の見せ所。

甘い香りと、熱気や蒸気が立ち込める工場内は、全員が汗でびっしょり。

朝は早いし、体力・気力を使うこの時期ですが、食べた方の笑顔を想いながら、頑張っています。

「美味しいの一言が、最高の褒め言葉。」

「初釜」と呼ばれる、漁が始まったばかりの頃の小女子の佃煮。超極小の小女子

を繊細な作業で炊き上げた「初釜」は、食べると口の中ではどけるように無くなります。このサラッとした食感は、「初釜」ならではのものなので、是非お試しください。



# 初釜 超極小ちりめん 生たきしらす佃煮

豊富なサイズ展開！  
150g化粧袋入  
～400g化粧箱入。  
くるみ入も同様です。  
しらす佃煮・くるみ入佃煮が  
各200gセットになった  
寿セットもオススメ！



## 初釜つて？

初釜は、小女子漁が始まったばかりの、極小の小女子を使った佃煮です。最初の1週間ほどしか水揚げされないので、大変希少な小女子です。どんどん成長しちゃいますからね。超極小サイズなので、炊く職人の腕の見せ所となります。火を通し過ぎてもいけないし、味はしっかりとついてないと美味しくない。繊細な火加減と釜から上げるタイミングは、職人さん達の目と感覚。体に染みつけたものが全てを左右します。

## 生たき製法つて？

これは読んでそのまま、素材を生そのまま炊き上げる製法です。早朝に水揚げされた原料を、その日の午前中に新鮮な生の状態で秘伝のタレで炊き上げるんです。この、生のままというのがポイントで二度タレに出て行ってしまう旨みが、炊き上がる時に素材の方へと戻って来るんです。当然、旨みは凝縮され、美味しさもギュツと詰まっています。伝統の製法なんです。

# 寿都の事

# 岩内の事

只今、小女漁の最盛期。仕事が終わる頃、会社の目の前にある寿都港から船が出港します。仕事帰りに船を見送り、大漁祈願をするのが日課です。船は夜明け前まで漁をし、帰港します。帰港する様子は見たことがなかったのですが、先日夜中に港に行ってきました。そこには帰港した船がそこら中の岸壁にとまっています。まだ灯りを点けて小女子の荷おろしをしています。それだけではありません！ 遠くを見渡すとまだ漁をしている船の群れが。その光景は、まるで真夜中の漁船のパレードを見ているよう。圧巻でした。この日は今年一番の大漁だったようです！

普段は岩内工場事務所勤務な私ですが、先日1日だけ、寿都本社の工場に、小女子炊の体験に行つて来ました。朝4時過ぎに携帯が鳴り、今すぐ出発、5時に始まるからと言われ、バッグをひっ掴んですぐさま出社。到着するや否や、カツパエプロン装備で、生の小女子の計量作業。合間に隙を見て、寿都事務所女性陣の愛のこもった朝ご飯を立ったまま頂きつつ、「生く」という職人さんの声に、計った小女子を持つて小走りで運ぶ。運ぶ・運ぶ…(以下エンドレス)。半日程度の作業でしたが、翌朝筋肉痛で、体が固まりました。毎日作業している皆さん、ホント、凄いです！

美味しい！  
を食卓へ



北海道寿都町 山下水産

# やました

〒048-0404

北海道寿都郡

寿都町字大磯町 75 番地

☎ 0120-117-136

インターネット店舗 HP

<http://www.yamashitasuisan.com/>



<https://twitter.com/suttuyamashita>

今日あった事、季節のお薦め旬の商品や新商品をいち早く。また各店舗のイベントなど呟いております。