

色が輝いています。 の灯りを反射し、綺麗な銀女子。ピチピチと跳ねて船 上がった新 鮮 な

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

での大仕事。

時~6時から、従業員総

早朝…それこそ、朝の5

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

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

> 艶めく黄金色。 窓から入る朝日を浴びて きあがったばかりの佃煮は、 き交います。そんな中、

タイミングを見計らっ

を

繊

細な作業で炊き上げ

ふんわりとした状態で火 硬くなり過ぎていな 4

0

は職人さんの腕の見せ所。加減をして炊き上しるの 甘辛い香りと、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

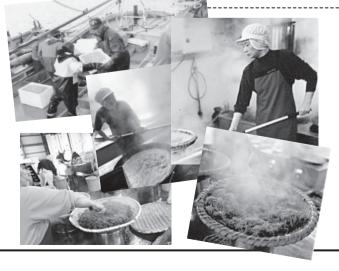
頑張っています。 た方の笑顔を想いながら 美味しいの一言が、 最高

を使うこの時期ですが、食

始まったばかりの頃の小女 「初釜」と呼ばれる、 漁が

子の佃煮。超極小の小女子

のものなので、是非お試 た食感は、「初釜」ならでは なります。このサラっとし いただきたいです。 た「初釜」は、食べると口 でほどけるように無く





で炊き上げるんです。鮮な生の状態で秘伝の

トで、一度タレ

生のままというのが

初釜って?

超極小サイズなので、炊成長しちゃいますからね。場げされないので、大変希最初の1週間ほどしか水安子を使った佃煮です。 刈窓 がいりの、極小の小まったばかりの、極小の小まったばかりの、極小の小まったがが

達の目と感覚。体に染みないし、味はしっかりといてないと美味しくないがないと美味しくないがでないと、味はしっかりといるタイミングは、職人の腕の見せ所となりというない。

がる時に素材の方

て来るんです。

当然、旨みは凝

縮

しさもギュッと詰まっ

生たき 製法ってっ ま材を生のまま炊き上 素材を生のまま炊き上 る製法です。 早朝に水揚げされた

げ

伝統の製法なんです。ています。

いたものが全てを左右

一番の大漁だったようです! 一番の大漁だったようです!

一番段は岩内工場事務所勤務な私ですが、先日1日だけ、 の体験に行って来ました。朝 の体験に行って来ました。朝 のが女子の計量作業。合間に では発、5時に始まるから」 と言われ、バッグをひつ掴んで で、カッパエプロン装備で、生 の愛のこもった朝ご飯を立った まま頂きつつ、「生~」という まま頂きつつ、「生~」という では光、5時に始まるから」 と言われ、バッグをひつ掴んで でで選ぶ・運が、 一番手ので運ぶ・運 が・運ぶ…(以下エンドレス)。 当ました。毎日作業でしたが、 をました。毎日作業でしたが、 では、 本が、ホント、凄いです・

あっ 美味しい! を食卓~グを表した

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

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。