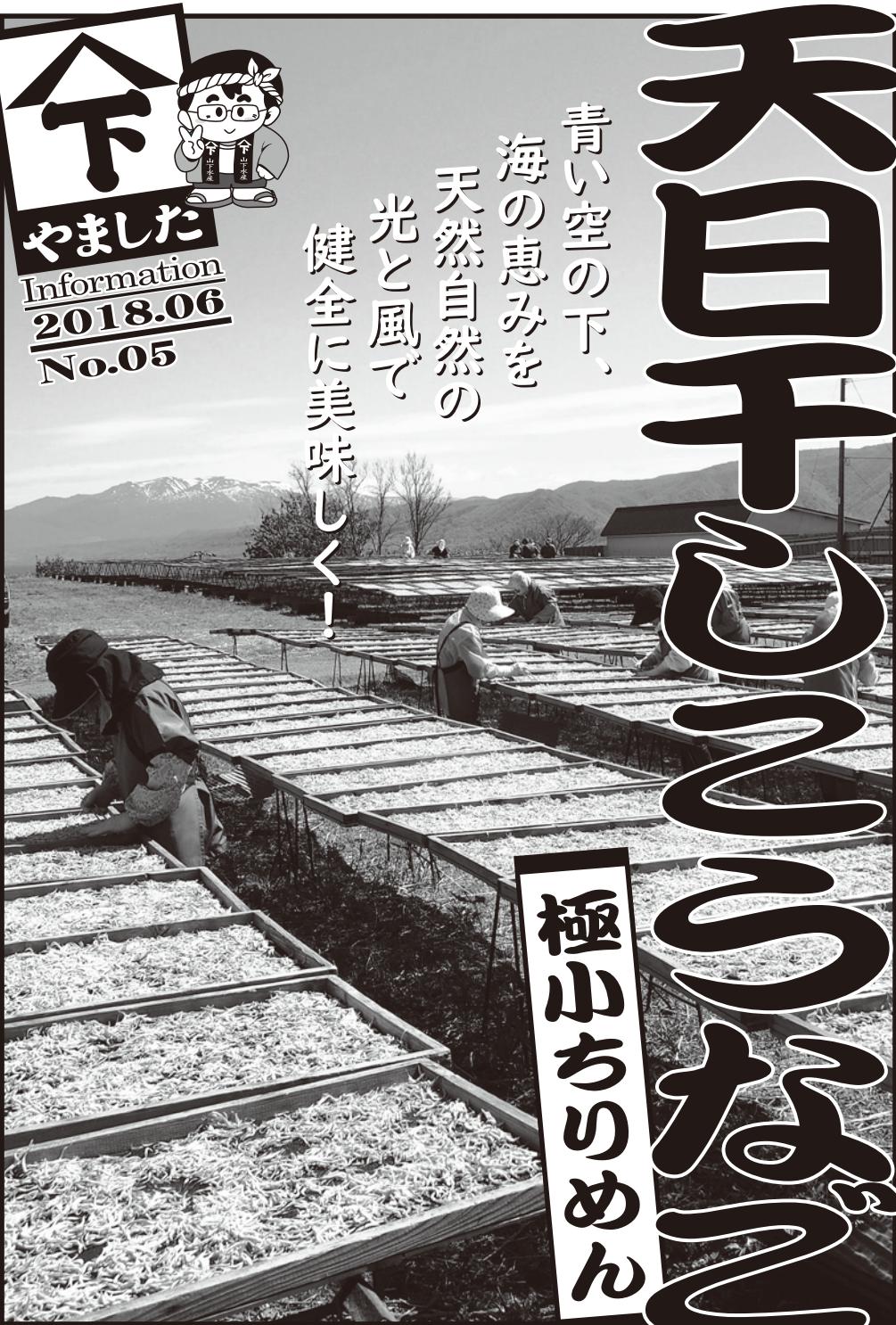


天白干しりめん

極小ちりめん

青い空の下、
海の恵みを
天然自然の
光と風で
健全に美味しく！



山下水産本社からほんの少し離れた、僅かに傾斜のある丘の上に、天日干し小女子の干し場があります。

天然の光が晴れた青空から降り注ぎ、自然の海風が走る中、日よけの帽子とヤツケ、腕抜きを身に着けた集団が、一心不乱に箸を操ります。

丘の斜面いっぱいに設置された干し網。その上に広げられる茹で立ての小女子は、真っ白でホカホカ。青空と緑の背景の中、コントラストがとても綺麗に映えます。

「生来たよ！」の一言で、駆け出すと、トラックに積まれた茹で立て小女子が、並んだ女性陣の手によつて手際良くバケツリレーされてすぐに干し網の上に乗せて、箸で丁寧

に素早く解され、網一面に広げられます。折れないように慎重に。

燐燐と降り注ぐ日光、海から、山からの風の具合で乾燥の時間は毎日どころか数刻ごとに変化。乾きにムラが無いように、ひつくり返しては広げを数回繰り返します。

最初は網を2枚重ねてクルンと反転。網に残った小女子を落とす為、杵を棒で叩くカンカンという音が響き、その後に続いて、小女子を網に広げる一団が追いかけます。

再度「生来た！」の声で手を止め、トラックへと駆け寄り、小女子のバケツリレー。再び同じ作業を繰り返し行います。足場の良くない丘陵で、走りながらも転ぶ人も無く、作業は淡々と続きます。

合間に休憩を挟み、また網の前に立ち、箸を構えます。

網の端から乾くので、今度は外側と内側を入れ替えての乾燥。そうしている内に、徐々に水分が抜けて出来上がる天日干しこうなご。文字通りに、天日で干した小女子ですが、工程を見ると感慨深いですね。

茹でて、運んで、広げて、返して。そしてできた干小女子を袋詰めする作業も、工程の全てが人間の手での作業なんです。



山下の【天日干しこうなご】は、天然の素材を、天然の風と日光で干した、自然な逸品です。特に不漁の今年は、普



◀お箸を使い、丁寧に広げる作業。

丘一面に設置された干し網。
乗せられた小女子は白く綺麗。▶



段でも希少な「初釜 極小ちりめん」は更に稀少！ 小さくて柔らかいので、是非、そのままの状態で、一度召し上がる頂きたいです。

ご飯に混ぜてオニギリにすると、少しふやけて食べやすいですし、お湯で少し戻して大根おろしと共に頂けばカルシウムと酵素が摂れます。キユウリとワカメの酢の物に混ぜると、彩り良く美味しいです。

また、チーズと共にトーストすると焼けた小女子がパリパリとして香ばしく、これもお薦め。ポイントはチーズの下に干小女子。チーズが溶ける前に、小女子が焦げるのを防ぎます。パンの下にアルミニウムを敷くと、ふんわりしつとり仕上がりますよ。

初釜

天日干しこうなご 極小ちりめん



100g入



寿都の事

『春夏秋冬』とは文字通り春から始まり、冬で終わるが、我が社の四季は小女子から始まり飯寿司で終わる。

今年の春は少々遅く、気温も水温も低いまま始まって、暑くなつて来たかなと思つているうちに終わつた気がする。旬の素材を負いながら、この春出来立てきらきらな生たきしらす佃煮と、天日干しこうなごに感謝の気持ちを込めて、もうすぐほたての旬を迎える。

本物の海の幸の旨さを皆様にお届けできるよう、全社一丸となり、ひたすら研究、ひたすら努力の山下水産でした。

岩内の事

6月に入り、やつと好天に恵まれたこの頃。青い空の下、電線から一羽の鳩に監視されるように見下ろされながら、干小女子の作業をお手伝い。

遠くから聞こえる、運動会のアナウンス（北海道の運動会は6月です）に心和ませつつ、慣れない作業に四苦八苦。お箸を片手に、小女子が均一に万遍無く乾くように、専用干し網にムラ無く広げます。乾きかけたら、上下を返して広げてを繰り返し。

遠目には完全農家ルックの私に、「馴染んでますね」と、「違和感がある」など、正反対な感想のお言葉を頂きました。

あつ
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
TEL 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。