

下



やました

Information
2018. 11

No. 06

飯 寿 し



今年も、冬の御馳走が
美味しく出来上がりました！

フェリーも止まる台風に見舞われ、更に唐突な地震と停電があった9月の北海道。暑い寒いを繰り返し、秋も終わりととうとう11月！今年も残す所2ヶ月となりました。

気温も下がり、水も冷たいこの季節、冬の御馳走が今年も美味しく出来上りました。

弊社の冬の御馳走と言えば幾つかありますが、今回は【飯寿し】を特集です。

飯いす寿しとは？

東北以南の方には馴染みの無い食べ物、【飯寿し】。

【飯寿し】とは、北海道から北陸にかけての寒冷地で作られる、魚を米・野菜と共に熟成させた「なれずし」の一種で、伝統的な郷土料理になります。

本づくり製法による 優しい手づくりの味

山下水産の飯寿しは、伝統の製法にこだわり、昔ながらの「本づくり製法」で作られています。

魚を捌き、野菜を切り、それらの材料を混ぜて樽に漬け込む作業全て、女工さん達が丁寧に手作業で行います。

魚、野菜、米のバランスを見ながら、出来上がりを想定し、均一に発酵が進むようにひと樽ずつ漬け込みます。

この時使用する樽は伝統の杉樽。杉樽は気温や湿度の変化に合わせて動き、呼吸をする為、乳酸菌の発酵に最適な調整が自然となされます。

こうして時間をかけてじっくりと発酵を促しますが、発酵期間、職人さん達は原料ご

とに異なる温度管理と加圧に徹底して気を使い、細心の注意を払って、最高の状態での出来上がりを見極めます。



時間を惜しまず熟成させる事で、魚の旨味が凝縮された液が滲み出し、全体に旨みが増して、奥行きのある深い味わいに仕上がります。

カラーでお見せできないのが残念ですが、樽から出された飯寿司は、まるでケーキのようです。材料のコントラストがとても綺麗。

出来上がった飯寿司は、これまた手作業で容器や袋に詰められます。手で詰める事により、魚を傷つけず、魚・野菜・米が、偏る事無くまんべんなく入り、美味しい状態で皆様にお届けできます。



人工的に急速に温度を上げて作られるものと違い、惜しげも無く、時間と人の手をかけて作られた弊社の【飯寿司】は、昔ながらの優しい味わいと、旨味が味わえます。

また、飯寿司は優秀な発酵食品です。じっくりと乳酸菌を自然と育てて出来る、柔らかな酸味が特徴です。

年末のこの時期に仕上り、冬季のみの商品なので、お歳暮等の贈答品にも人気です。

「今年の飯寿司はまだ？」と毎年楽しみにして下さるお客様も多く、年末は飯寿司を求めて来店されるお客様で、お店はとても賑わいます。

北海道の、しかも寒い冬限定のグルメです。地元の方は勿論ですが、まだ未体験の方には是非、一度はお召し上がりいただきたい逸品です。

飯寿司 各種

ほっけ・紅鮭・秋鮭
はたはた・にじん



木樽 300g
(木樽は、ほっけ・紅鮭
はたはたのみです)



500g

ほっけ 400g(700gX4)
紅鮭 360g(70gX4)
秋鮭 400g(700gX4)
はたはた 360g(70gX4)

🐟 寿都の事

飯寿しの特集という事で、弊社の山下社長から、ホツケの飯寿しの製造過程、特に水替えについてのお話を伺いました。

ホツケは原料として仕入れた生ホツケを捌いてカットし、その日の内に水に晒します。ホツケの身に残った汚れや血液を綺麗に抜く為に、数時間置きに何度か水を替え、中に沈んだホツケの身を、たも網で攪拌します。(表紙写真参照)

この水替えの作業は、2日に渡り昼夜行われ、男性陣(社長含む)は、草木も眠る丑三つ時、寒い工場に赴き、ホツケと水が入った大きなタンクの周りを何周か巡りながら、万遍無く中のホツケを攪拌します。この時、力を入れ過ぎると魚の身が崩れ、力が足りないと身は綺麗にならず、かき混ぜる力加減がとても大切です。

また、タンクの水にも適温があり、温度が高いとホツケは痛み、温度が高いからと言って冷やし過ぎると、今度は血が抜けません。

ホツケは飯寿司の原料の中でも、特に手間の掛かる魚です。水替え作業後にも、水分を抜く作業を含め、何工程も経て、他の材料と共に大きな樽の中に収められ、やつと発酵と熟成が始まります。

🐟 岩内の事

今年も残す所あと2ヶ月を切りました。岩内工場でも昆布巻の作業が最盛期に入り、毎日沢山の釜から湯気が上がり、甘い香りが漂っています。岩内工場の狭い店舗からは工場内の様子が伺え、ズラリと居並ぶ沢山の釜から湯気が立つ、圧巻な光景が見られます。それをガラス越しに写真を撮られるお客様の姿。

圧巻の光景を見に、岩内近郊にお寄りの際は、是非お寄り下さい。



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。