

下



やました

Information
2019. 01
No. 07

昆布巻

手巻きならではの味。
纖細でやさしい味。



雪も降り積もり、北海道にも本格的な冬が到来です。

景色も真っ白に変わりました

が、工場内も湯気で真っ白！

昆布巻の製造が最盛期です。

大きくは無い弊社独特の釜に、

昆布巻が隙間無くびっしりと

美しく並べられ、炊かれます。

綺麗に並べられた
昆布巻



炊き場に
据えられた釜

昔懐かしい 手作りの味



どの商品もそうですが、昆布巻を巻く作業も当然手作業。人間の手で巻かれる昆布巻の昆布は、二種類。これを配分良く内側と外側に重ね、食べた時の食感を良くします。

巻かれる具材は、ポピュラーナニシン、贅沢な紅鮭・寒ぶり、変わり種なタラコと4種をラインナップ。中でも一番人気は、皆様馴染み深いせいか、ダントツでニシンの昆布巻です。

昆布巻に使われるニシンは、身欠きの状態にされた後、一度糠に漬けられ、余分な脂や匂いを落とします。その後糠を丁寧に洗い流してから、昆布巻の具材になります。身近すぎてちょっと地味な印象のニ

シソは、実は時間と手間かかる具材なんです。

何人の女工さん達の手で、丁寧に巻かれた昆布巻は、下茹で後、伝統の炊き汁で美味しい味付けされます。

じっくりと火を入れ、最高のタイミングで火から降ろす。ここは職人さんの腕の見せ所でもあります。



お出汁と醤油、砂糖。シンプルな味付けながらも、コクがあるやさしいお味に仕上がっています。

この味は、手作りならでは。優しく繊細で、飽きない美

こうして美味しく炊かれた昆布巻は、1本ずつ真空パックに詰められ、包装されます。

弊社では化粧巻と呼んでいますが、緑の台紙・白い和紙・原料ごとのシール・金色の紐。晴れ着の着物を眺えるかのように、大切に扱われて装い、皆様へとお届けしています。



感染症予防に昆布

北海道の初雪は、統計史上一番遅かった明治23年と並んで128年ぶりの遅さでした。

フルエンザやノロなどのウイルス性の感染症が流行します。その予防対策として、昆布巻がお薦めですよ！

ウイルスは空気中や食べ物では繁殖しないのですが、体内に入ると腸から蔓延してしまいます。そこで昆布です！

実は食物纖維が小腸をガードして、ウイルスから守ってくれる効果があります。また、昆布に含まれているフコイダンが粘膜にバリアをはつてくれるため、予防に効果的なんですね。更にアルギン酸という成分も、ウイルスと戦ってくれる効果があります。



5cmサイズの可愛い昆布巻
ひとくち小巻 にじん 紅鮭

昆布巻
にじん・紅鮭・たらこ・寒ぶり

にじん・紅鮭・たらこ (3本セット)

◀松前漬作業

▲ 炊き場

佃煮選別作業

▲ 岩内工場前
年明けからの積雪が…

この言葉の何が便利かというと、頭に「水で」と付けなくとも、「うるかす」と言った時点で、水に浸して時間を置く、ふやかすといった意味になるんです。北海道は元々、本州のアチコチからの入植者達によって、各地方の方言が持ち込まれました。それ故に、単語によつては、本州の意外な地方で通じたりします。でも、逆に同じ道内でも通じなかつたり…。

例えば、「お米をうるかす」「食後のお茶碗をうるかす」…「昆布をうるかす」。

今回、昆布を水に浸して柔らかくするという状況を表現するのに、しばし悩みました。何故なら、普段私たちが使っている単語「うるかす」が、北海道の方言だから。

岩内の事

生たきしらす佃煮の山下水産 〈北海道寿都町〉



やました

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。