東料産直レター
浜田特別版

山陰の恵み 浜田フェア

石見神楽の音が響く浜田で豊かな海の幸、山の実りに出会う

複雑な海洋構造をはじめ、その恵まれた地形は海も山も多彩な食材の宝庫

「浜田フェア」レポート＆食材紹介

2012
秋・冬

SHIMANE
HAMADA

食、歴史、文化、が息づく石見地方

旧石見国の中心地として栄えてきた港町「浜田」。

東西に長い海岸線が続く島根県の西部に位置し、中でも豊富な漁獲高を誇る浜田市。山陰有数の漁港として知られており、日本の特定第三種漁港（全国で 13 カ所）にも選ばれています。山陰沖西部には水深 200m未満の大陸棚が広がり、栄養分豊富なプランクトンが成育。その豊かな漁場ゆえ、山陰有数の水産都市として漁業をはじめ、干物に代表される水産加工業が盛んです。

かつて神への貢ぎものを迎える里ともいわれたこの地は、豊かな食材の宝庫。加えて、石見神楽（国重要無形文化財）や、石州半紙（ユネスコ世界遺産）、石州瓦など歴史的にも貴重な伝統文化が息づく地域でもあります。

＜浜田市データ＞

島根県西部の日本海を望む位置にあり、東は江津市、邑南町、西は益田市、南は広島県に隣接しています。大部分が丘陵地や山地で、中国山地が日本海まで迫り、切り立ったリアス式地形と砂丘海岸の織り成す海岸線は、優れた自然景観と天然の良港をもたらしています。対馬海流の影響で比較的温暖で、冬季の積雪も少なく自然環境に恵まれた地域です。市の魚は古くから地域で親しまれている「ノドグロ」です。

「浜田フェア」開催！ 10/25（木）銀座フェニックスプラザ

浜田の豊かな海から届いた、鮮魚、干物、天然塩を中心に、首都圏にはあまり出回らない山の恵み西条柿の合わせ柿（生果）、干柿、冷凍柿を、実際に見て・触れて・味わっていただき、さらに、浜田の伝統である石州瓦の技法で作った器たちをご紹介する「浜田フェア」を開催いたしました。

ウチワエビのお造りやアマダイの昆布〆、笹カレイ・ノドグロの干物等が特に好評を博しました。

また、浜田の海で育つカジメを使った藻塩をはじめとする天然塩 4 種類はそのまろやかで深い味わいが人気を集め、旬を迎えたばかりの西条柿は、その自然な甘味を皆様にご堪能いただきました。

石州本来待瓦／サビ瓦の器では、亀谷窯業の窯元も来場。器の特性や種類などをアピールする特設テーブルは料理人の皆様からも関心が高く、注目を集めました。

どんちっち三魚

浜田を代表するブランド三魚

「どんちっち」とは？

神楽の囃子を表現する幼児言葉で、それが転じて石見神楽全体を意味するようになりました。「アジ」、「ノドグロ」、「カレイ（ミズガレイ、エテガレイ、ササカレイ）」を島根を代表する「どんちっち三魚」としてお届けいたします。

～どんちっちブランド規格～

1.三魚共通

（1）浜田市水産物ブランド化戦略会議に加盟した団体が浜田漁港で水揚げしたもの

（2）生産者が選別し、漁業協同組合 JF しまね浜田支所が証明したもの

2.マアジのブランド規格

【基本】島根県西部沖において、まき網漁業で漁獲したもので、平均脂質が10%以上のものに限る

（期間は概ね４月～９月）

3.カレイ類のブランド規格

【基本】沖合底引き網漁業（２そうびき）で漁獲したもので、ミズカレイ、ササカレイ、エテカレイに限る

（期間は概ね８月～２月）

2.ノドグロのブランド規格

【基本】沖合底引き網漁業（２そうびき）で漁獲したもの

（期間は概ね４月～９月）

商品名	内容	想定価格／1kg 当たり（税別）
①ノドグロ	0.5～1.2kg	￥5,500～￥9,500
②水ガレイ	0.2～0.5kg	￥1,700～￥3,200
③ササガレイ	0.2～0.5kg	￥1,700～￥5,000
④アジ	0.12～0.13kg	￥900～￥2,000

【出荷時期】トロール船　８月 20 日～翌年６月末。期間中の魚種、品種のばらつきがあります。

【送　　料】10 kg程度（同梱可）、1 箱￥1,680

全国でも珍しい「懐競り」

早朝の浜田港。仲買人の威勢の良い声とともに、競りが始まります。

ここ浜田では昔から上着で隠した指で買値を出す懐競りと呼ばれる独特の方法で競りが行われます。

ウチワエビ

知る人ぞ知る海の至宝。
その味わいは伊勢エビを凌ぐ味。

【主な産地】　日本海西部　浜田沖以南
【漁　　法】　底引き
【旬の時期】　9月下旬～6月

利用者の声

子供の頃、伊豆でも獲れたウチワエビ。たまたま網に引っかかって獲れるようなものだったから、茹でたり、味噌汁に入れたりして食べていました。私にとっては親しみのある食材でもあります。ただ、活きの良いものを安定的に入れるのは簡単ではないですからね。今回は試食をしてすぐに納得。その場で買うことにしました。届いたウチワエビは活で届き、鮮度抜群でした。もちろんお造りでお客様へお出ししました。蒸し物にも使いましたが、こちらも抜群でした。　（六本木クラブ様）

商品名	内容	想定価格／1kg 当たり（税別）
①（活）ウチワエビ	0.12 ～ 0.25 kg	￥1,800 ～￥3,500

【出荷時期】トロール船　8 月 20 日～翌年 6 月末。期間中の魚種、品種のばらつきがあります。
【送　　料】10 kg程度（同梱可）、1 箱￥1,680

マトウダイ

関東にはまだ多く出回わらない魚
甘味のある白身は是非お造りで。

【主な産地】　日本海西部　浜田沖以南
【漁　　法】　底引き、釣り
【旬の時期】　8月下旬～6月

▲油との相性も良いので
揚物もお勧め。

商品名	内容	想定価格／1kg 当たり（税別）
①マトウダイ	0.3 ～ 2.0 kg	￥800 ～￥1,300

【出荷時期】トロール船　8 月 20 日～翌年 6 月末。期間中の魚種、品種のばらつきがあります。
【送　　料】10 kg程度（同梱可）、1 箱￥1,680

アマダイ

お造りでいただける新鮮さから
生まれる上品な甘味。

【主な産地】　日本海西部　浜田沖以南
【漁　　法】　底引き、釣り
【旬の時期】　9月中旬～5月

▲アマダイの昆布〆

商品名	内容	想定価格／1kg 当たり（税別）
①アマダイ（底引）	0.3 ～ 1.5 kg	￥1,500 ～￥3,200
②アマダイ（釣り）	0.3 ～ 1.6 kg	～￥6,500

【出荷時期】トロール船　8 月 20 日～翌年 6 月末。期間中の魚種、品種のばらつきがあります。
【送　　料】10 kg程度（同梱可）、1 箱￥1,680

のどぐろ開干し

甲殻類のプランクトン豊富な泥地で育つ浜田沖のノドグロは、脂質も20%を超え、開干しにすることにより旨味成分が凝縮され、風味豊かな一夜干しに仕上がります。溢れんばかりの脂汁は、まさに白身の大トロ。

商品名	内容	価格（送料・税別）	
		60尾	30尾
①干物（ノドグロ）	100～130g	¥29,100	¥16,500
②干物（ノドグロ）	130～160g	¥36,500	¥22,000
③干物（ノドグロ）	160～200g	¥55,000	¥29,500

干し笹かれい

カレイ類のなかでも旨味成分のイノシン酸が豊富で、寒風にさらしながら天日干しにすることで旨味を熟成させます。焼きたての味と香りは極上の逸品です。

商品名	内容	価格（送料・税別）	
		60尾	30尾
①干物（ササガレイ）	70～100g	¥19,500	¥12,100
②干物（ササガレイ）	100～130g	¥23,100	¥13,900
③干物（ササガレイ）	130～160g	¥34,200	¥19,500
④干物（ササガレイ）	160～200g	¥41,600	¥23,100

干し水かれい

カレイ類のなかでも笹かれいに次いで旨味成分のイノシン酸が豊富で、寒風にさらしながら天日干しにすることで旨味を熟成させます。焼きたての味と香りは極上の逸品です。

商品名	内容	価格（送料・税別）	
		60尾	30尾
①干物（水ガレイ）	100～120g	¥14,300	¥9,100
②干物（水ガレイ）	130～150g	¥17,900	¥11,000
③干物（水ガレイ）	160～180g	¥21,600	¥12,800
④干物（水ガレイ）	180～200g	¥23,100	¥13,510

剣先イカ

夜の日本海を照らす浜田の風物詩漁火（いさりび）。
イカ釣り船で釣りあげられた浜田の剣先イカは、身にとても甘みがあります。

商品名	内容	価格（送料・税別）	
		60尾	30尾
①剣先イカ（若干し）	10～12cm	¥12,800	¥8,500
②剣先イカ（若干し）	12～15cm	¥14,300	¥9,100
③剣先イカ（若干し）	15～18cm	¥17,900	¥11,000
④剣先イカ（若干し）	18～20cm	¥21,600	¥12,800

利用者の声

先日参加した浜田フェアでこの干物をいただいた時、何故こんなに美味いのかと驚きました。のどぐろ、笹カレイを始め、干物自体の鮮度、そして魚の持つ脂の旨味が際立ちました。味わいながらも、これらの魚が育つ山陰の海の豊かさ、そして、何より生産者の鮮度を大切にする姿勢がそうさせているのだと感じました。その後個人的、また社用としても数箱発注し、贈答用としても使わせていただきましたが大変ご好評を頂戴しました。まさに、日本の自然とそれを生かす生産者がいて初めて産まれた賜物だと思います。

（日本橋いづもや 様）

浜守の塩

海を愛する若者達が自らくみ上げた海水を薪で炊き上げた愛情塩

「海がもつ良さをたくさん込めた商品を作りたい」
地元を愛する地元の若者が自分たちの思いを伝え形にするため、「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、すべて手作りで行なっています。

利用者の声

当日会場で試食をしてみたところ、とても美味しい塩でしたので、その場ですぐに購入しました。藻塩は、磯の香と旨味が素晴らしい塩だと思います。同じ島根産のチョウザメ料理のつけ塩等に活用しています。また、雪塩は汁物に使っています。いい味になりますよ。とても丁寧に作られている貴重な塩ですから、私も大切に使いたいと思います。　（東レ軽井沢山の家 様）

商品名	内容	価格（送料・税別）
白塩（荒） 白塩（雪） 藻塩（荒） 藻塩（雪）	①500ｇ	¥2,900
	②1kg	¥4,900

「浜守の塩」は全4種。“浜守”と名付けられたこの塩は、浜田の海で生活する地元ライフセーバーたちが作る天然塩です。白塩と、海水にカジメを入れて炊いた藻塩。いずれも、事務所そばの深海から海水を汲み上げ、数日かけて釜で炊いていきます。薪をくべて炊き続けるため重労働となりますが、日々コツコツと海水を数回つぎ足しながら、海水の塩分濃度を上げていきます。塩が結晶化しかけたところで濾し、不要物を取りのぞき、再び釜で炊いて結晶化。これを全て手作業でおこないます。
浜田の海の楽しさを伝え、命を守り、海の恵を喜びに変える...ライフセーバー達の海への想いが結晶化した「浜守の塩」です。

西条柿

濃厚な甘み、上品な舌触りが身上
山陰の山の恵み西条柿

「柿のもつ甘み･風味･食感ともにバランスのとれた西条柿」
西条柿は中国地方特有の品種で全国的にみても非常に珍しい柿です。渋抜きされた西条柿は、柿の中でもとびっきりの甘さで、その肉質はとても上品で緻密です。かたすぎず、柔らかすぎず絶妙の食感が味わえます。

利用者の声

西条柿のおかげで、カクテル以外でも季節感を演出することを思い付きました。そして、器も洋食器より和食器に盛り付けるようになりました。

西条柿の干柿は、銀座で売っている高級チョコレートにも負けないレベルの高さです。新物の干し柿の出来上がりも楽しみにしております。(BAR yu-nagi 様)

商品名	内容	価格（送料・税別）
①西条柿(生)①2Lサイズ	170～199ｇ 28個	¥5,100
②西条柿(生)②Lサイズ	140～169ｇ 34個	¥4,400
③西条柿(冷凍)①2Lサイズ	170～199ｇ 20個	¥6,500
④西条柿(冷凍)②Lサイズ	140～169ｇ 20個	¥5,100
⑤西条柿(干し柿)①	40～44ｇ 40個	¥10,100
⑥西条柿(干し柿)②	35～39ｇ 40個	¥8,400

【取扱時期】①②／10月20日～11月25日
③④／10月末～翌年9月
⑤⑥／問合せ

石州本来待瓦（ほんきまち）

石見の土と、出雲の釉薬との出会いがあって生まれた石州瓦

「江戸時代 北前船にのって諸国に渡った石州瓦」
石州の青い海辺にたたずむ小さな漁村の赤い屋根、緑の山陰にひっそりと静まりかえる農家の赤屋根、石州瓦は江戸時代から石州和紙、石見丸物、干鰯、長浜人形とならんで石見地域の特産品です。先人の英知が刻まれた石州瓦、料理の器としてもしっくりと趣のある風情を醸し出します。

利用者の声

もともとが瓦なので、親しみと温かみを感じました。個人的にもこういう器は好きですね。鮪の赤が映えそうだから寿司に合うと思いましたし、お肉を焼いても面白い。青味、赤味など色を大切にする日本料理においても料理を決して邪魔しない器だと思います。どの形も四角くてノーマルです。瓦ですからね。そこに少しだけアレンジを施すのが伝統と上手く寄り添っていて、日本人のみならず、外国のお客様にも喜んでいただけるいい器だと思います。　（コンラッド東京「風花」様）

▲直火用耐熱瓦。焦げ付き難い

▲最高焼成温度は 1350 度

まだまだあります浜田の味覚

トラフグ

旬は、11月から翌2月頃。浜田沖西部、トロール船による底引き漁です。身欠きでの出荷となります。

アンコウ

旬は、11月から翌2月頃。浜田沖西部、トロール船による底引き漁です。丸または身欠きでの出荷、いずれも可能です。

ケンボロー種豚肉「芙蓉ポーク」

「芙容ポーク」は、ケンボロー豚を飼料の運搬から飼育･出荷まできめ細やかなルールを定め、経験豊かな管理者が大切に育てます。万全な健康管理のもと大切に育てられた肉は、赤身のたんぱく質と癖のないまろやかな旨み。脂っこさがなく、さっぱりした味が特徴で、冷めても味が落ちにくいのが特徴です。

赤　梨

島根県と広島県との県境、寒暖の差が大きな地域で収穫される「赤梨」。甘味が強く、みずみずしいのが特徴です。 果実本来の味を求め収穫期にこだわり美味しい梨をお届けします。島根県の美味しまね認証制度で認証された安心、安全の梨です。

唐柿（いちじく）

浜田のいちじくは、日本海の潮風をはじめ、豊かな気候風土に助けられ、古くから「唐柿（とうがき）」の名で親しまれています。浜田市の特産果樹として位置づけられているこのいちじくは、国内でも栽培するところが少ない「蓬莱柿（ほうらいし）」という品種で、適度な甘味とほのかな酸味が上品な味わいです。

葉物有機野菜

安心安全は当たり前、健全で美味しい野菜を有機で育てています。有機JASでのほうれん草、小松菜、水菜、小ネギ（青ネギ）、ミニチンゲンサイ、赤茎ほうれん草、サラダ春菊、ルッコラ、大葉春菊等の葉菜類野菜。野菜の持つ、アクやエグミ（硝酸態窒素、シュウ酸）を極力低減し食味の良い糖度の高い野菜を育てています。

お問い合わせ・ご注文は**「東料産直」（株）アイフィス**まで

TEL 03-5395-1201　　FAX 03-5395-1206　　E-mail：sancyoku@ifys.co.jp

【主催】はまだ産業振興機構

【企画・実施】株式会社アイフィス　〒112-0005　東京都文京区水道 2-10-13
TEL.03-5395-1201　FAX.03-5395-1206　URL：www.ifys.co.jp