

“ご縁の国しまね”で食の縁結び

東料産直レター

2014
特別版
春

ご縁の国しまねで結ばれる

生産者と料理人の想い

産地レポート 出雲地方

サンプル試食会 「島根フェア」開催

表紙の画：樽で熟成した醤油が重しをかけてじっくりゆっくと絞られる様子。この手間隙が渾身の1滴を生む。今では珍しい光景。

古来と未来が織りなす 伝統と新たな試みの食文化

2/
17・18
(月) (火)

in 島根

2月半ば過ぎ、まだ寒さ厳しい早春の出雲地方を3名の料理店の皆さんと訪ねました。ご参加いただいたのは、「目黒雅叙園」加藤允人氏、「銀座こびき」金子大史氏、「チャイニーズ レストラン Essence」藪崎友宏氏。

折しも現地視察当日は、出雲大社でも重要な大祭式のひとつ「祈穀祭」が行なわれており、今年の五穀豊穡を祈願する大切な日に料理人の皆さんと食材巡りの旅が始められるという不思議なご縁に恵まれました。

出雲では出雲大社のお膝元にある「大社漁港」、昔ながらの手掻き漁を営む大粒しじみの産地「神西湖」、神在月のころから出荷が始まる「神在ねぎ」と島根の春野菜「あすっこ」の圃場を見学。奥出雲では、かつて出雲風土記にも登場していた島根の山椒を再び育てている生産者と出会い、古民家集った地元の生産者の皆さんには温かな手作りの郷土料理と地場食材のお話で迎えていただきました。昔ながらの製法を実直に守りながらも新たな試みを常に考える「森田醤油」では仕込みの見学や、醤油と料理の意見交換が行なわれました。

また、古くからたたたら製鉄で栄え、今でも世界で唯一「たたたら」操業を行い日本刀の原料となる「玉鋼」を生産する奥出雲では現役の刀匠との出会いもあるなど、どこを訪ねてもご縁を大切にしている島根の人々との出会いに恵まれた有意義な2日間でした。



イラスト
Ai Ohara



<島根県データ>
中国地方の北側に位置し、北は日本海、南は中国山地に囲まれ、県土は東西約230キロにおよびます。本土の出雲、石見と日本海に浮かぶ隠岐の3つの地域からなり、この3つの地域は自然と農業がもたらす風土性と、文化交流や旧藩の生活様式、政策、宗教がもたらす歴史性との差異によってそれぞれ異なった地域性を形成しています。特に出雲と石見は、陸続きにあるにもかかわらず、地域個性に大きな差異があることも特徴です。大量生産できる品目が少なく、なかなか市場に出回らない隠れた希少食材が数多くあります。

サンプル試食会「島根フェア」開催

「出雲、石見、隠岐」多様な 気候風土に恵まれた島根の食材

東京の料理店の皆さんへ島根の食材をご紹介します「サンプル試食会・島根フェア」を開催いたしました。今回は、現地視察にも参加していただいた目黒雅叙園・加藤料理長が試食調理をしてくださり、会場内には様々な試食が並びました。当日は森田醤油さんも来場され、希少な搾りたての生醤油を紹介いただきました。春ならではのもの、通年でお勧めなもの、伝統食材や新開発食材まで、実に多様な島根食材の魅力を、見て・触れて・味わえる試食会に多くの料理店の方々にご来場いただき、島根食材へのご注文やお問い合わせをいただくなど、たいへん賑わいました。





婚礼・卒業・入学・転勤など一年で最も「縁(えにし)」を感じる春に揚がる不思議な天然ぶり

2月～4月、縁結びの神に導かれるように脂ののったぶりが出雲大社のお膝元の海に押し寄せます。ぶりの一本釣りにおいて県内一の水揚げを誇る出雲市大社地区より、釣りたてを船上で活メ、血抜き、水水で低温管理してお届けします。

出荷と取扱時期 12～4月

商品名	内容	価格(税込)
①大社縁結びぶり	¥/kg当たり	時価

大社縁結びぶり

島根県出雲市

MAP①



知る人ぞ知る大粒しじみの産地「神西湖」

日本海から近く、塩分濃度の高い汽水湖なのでミネラル分が高く、栄養分の豊富な湖「神西湖」。ここでは昔ながらの「じょれん」という道具を使い、漁師が手掻きで漁をします。出雲大社におまつりされているオオクニヌシノミコトの妻スセリヒメの出身地であることから「神西」の地は別名「神妻」とも呼ばれます。

出荷と取扱時期 通年
配達日 3日後
保存方法 冷凍で90日

※画像 左:5年もの、右:3年もの

商品名	内容	価格(税込)
①3年物	1kg	¥4,220
②5年物	1kg	¥4,650

※送料込

神西湖のしじみ

島根県出雲市

MAP②



ぷりぷりの食感に、色鮮やかな貝殻が美しい隠岐のひおうぎ貝

オレンジ・黄・紫などの鮮やかな貝殻はすべて天然色。ぷりぷりとした食感がよく、口に含めば甘みが広がります。是非お造りでお試ください。(各色バランス良くお届けします)

出荷と取扱時期 通年
配達日 1～2日後
保存方法 冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①2年物	10枚	¥3,100
②2年物	30枚	¥7,400

※送料込

ひおうぎ貝

島根県隠岐郡



岩牡蠣養殖発祥の地・隠岐から届く極上岩牡蠣

東料産直では、ひとつひとつにトレーサビリティタグの付いたトップブランド岩がきのみを厳選して産地よりお届けします。隠岐の生産者が、隠岐の海で、隠岐産の種苗を使って丹精込めて育てあげました。是非一度お試しください。

出荷と取扱時期 3月～6月初旬
配達日 1～2日後

商品名	内容	価格(税込)
①SS 150～199g	15個	¥4,320
②S 200～249g	10個	¥3,810
③M 250～299g	10個	¥4,530
④L 300～349g	10個	¥5,250

※送料込

隠岐の岩牡蠣

島根県隠岐郡

十六島のり

うっふるい

島根県出雲市

「出雲風土記」にも登場する、季節、産地、生産者が限定される希少食材

「シマゴ」と呼ばれる女性たちが、絨毯のように岩場に貼付いているのりを指先で巻き取るようにして収穫します。その歴史は古く、奈良・平安時代から貢納品として朝廷に納められる高級品でした。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2日
保存方法 冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①十六島かんそうのりAクラス	100g	¥10,100
②十六島かんそうのりBクラス	100g	¥7,200
③十六島のりAクラス	100g	¥9,620
④十六島のりBクラス	100g	¥8,180
⑤十六島のりCクラス	100g	¥6,020

※送料込



隠岐の白バイ

島根県隠岐郡

隠岐の漁師の間ではあわびよりも旨いとされる高級食材。大粒をお届け!

隠岐の白バイは、バイ簀漁で水揚げをするため高品質。身はツヤのある肌色で、コリコリとした食感が特徴。活かしたままのお届けなので刺身がおすすめです。

出荷と取扱時期 通年
配達日 1~2日
保存方法 冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①隠岐の白バイ 大	200g/1粒6kg	¥20,730
②隠岐の白バイ 小	100g/1粒6kg	¥14,080

※送料込



隠岐の干しなまこ

島根県隠岐郡

島根県隠岐郡海士町近海で獲れた貴重な黒なまこ

その歴史は古く、平安時代には朝廷への献上品とされていました。現在でも毎秋に行われる地元隠岐神社の収穫祭で奉納される貴重な逸品です。今年の新ものがいよいよ出荷スタートです!

出荷と取扱時期 4月下旬~
配達日 1~2日
保存方法 常温、冷凍で5年

商品名	内容	価格(税込)
①隠岐の干しなまこ2L・3L	100g(3~4個)	¥6,540
②隠岐の干しなまこM・L	100g(5~6個)	¥6,540
③このわた	1kgあたり	¥18,700
④くちこ	2枚(1枚約10g)	¥3,660

※送料込



カジメ

島根県浜田市

石見の海より届く栄養分が豊富なカジメ

古くは「かちめ」や「あらめ」とも呼ばれる、コンブ科の海藻です。茎の長さは1~2mで、大きな羽状の葉を持ち、アルギン酸やフコイダンなどの栄養素が豊富。湯通しすると、鮮やかな若草色に変わり、粘りも出てきます。汁もの、和えものによく合います。

出荷と取扱時期 2月~6月
保存方法 冷凍

商品名	内容	価格(税込)
①カジメ(冷凍)	1kg(約12枚)	¥2,480

※送料込





神話の国出雲から届く、 季節ごとの山椒の味わい

出雲地方と山椒の関わりは、古くは「出雲風土記」に「かわはじかみ」として登場します。花、新芽、実、葉(生、乾燥)季節ごとの山椒をお届けします。

出荷と取扱時期 ②⑤⑥⑦通年 配達日 5日後
 ①5月下旬～6月上旬(4月から予約受付)
 ③4月中旬の1週間(4月から予約受付)
 保存方法 ①②冷凍③④すぐ⑤⑥⑦常温で1年

商品名	内容	価格(税込)
①実山椒(生果)	500g	¥4,800
②実山椒(冷凍・真空p)	400g	¥5,520
③花山椒(生果)	100g	¥3,790
④山椒(新芽)	100g×2p	¥2,640
⑤いずも八山椒粉末タイプ	5g×2p	¥1,520
⑥奥出雲のはじかみ(卓上ミルタイプ)	15g	¥1,990
⑦山椒番茶	50g	¥1,920

※送料込

いずも八山椒

島根県雲南市

MAP③



名前の由来は古事記に登場する 「ヤマタノオロチ」

穴道湖畔を中心に自生する浜ダイコンを品種改良した出雲原産の辛味大根。ヒゲ根の多い形状は「ヤマタノオロチ」を彷彿させ、「オロシ(チ)」で食べると強烈な刺激があることから「出雲おろち大根」と命名されました。水分が非常に少なく、おろしてもサラサラしていて辛味があり、ワサビ替わりにも使えます。魚・肉ともに好相性です。

出荷と取扱時期 11月中旬～3月下旬

商品名	内容	価格(税込)
①おろち大根	3kg(約9本)	¥2,630

※送料込

おろち大根

島根県出雲市



小ぶりながらも、風味抜群の 島根のわさび

標高1000mで栽培される葉わさびは、ピリッとした辛味と香り。

かつて「西の島根、東の静岡」とうたわれたほど高品質の島根産わさび。石見地方の寒い冬を越すお陰で、小ぶりながらも粘りと風味の強いわさびが育ちます。※茎わさびもごございます。お問合せください。

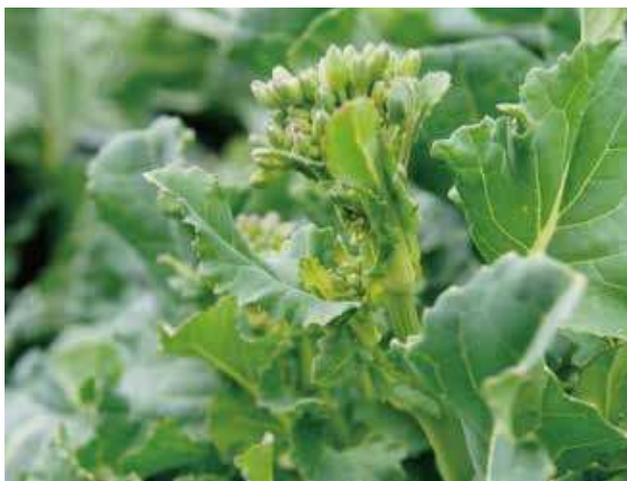
出荷と取扱時期 3月～4月中旬
 配達日 1～2日
 保存方法 冷蔵で1週間

商品名	内容	価格(税込)
①花わさび	100g×5p	¥2,780

※送料込

花わさび・わさび

島根県益田市



ブロッコリーとビタミン菜を交配して 誕生した島根県のオリジナル野菜

葉、茎、花まで全て食べることができ、甘味が強くクセの無いのが特徴です。和洋中様々なお料理にお使いいただけます。特に油との相性がよく、炒め物や天ぷらなどはお勧めです。「明日を目指す野菜」というのが名前の由来です。

出荷と取扱時期 12月～4月中旬
 保存方法 冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
①あすっこ	130g×10袋	¥2,970

※送料込

あすっこ

島根県出雲市

MAP④

奥出雲唐辛子

島根県奥出雲町

MAP⑤

有機無農薬栽培で天日干しする 4種の唐辛子

珍しい黄金色の「黄金唐辛子」、深紅が鮮やかな「赤唐辛子」、「ハバネロ」、「ジョロキア」の各種唐辛子をさやのままと粉末の両方でご紹介します。

出荷と取扱時期 通年
配達日 1~3日
保存方法 冷蔵所で1年

商品名	内容	価格(税込)
①奥出雲黄金唐辛子(粉)	10g×5瓶	¥3,340
②奥出雲ハバネロ(粉)	10g×5瓶	¥3,340
③奥出雲ジョロキア(粉)	10g×5瓶	¥3,340
④奥出雲唐辛子(粉)	10g×5瓶	¥3,340
⑤奥出雲さや唐辛子	約7g×10	¥3,000

※送料込



上段左：ハバネロ
上段右：ジョロキア
下段：黄金唐辛子

山菜

(うるい・こごみ・たらの芽)

島根県益田市

採れたての山菜を、石見地方より直送!

特有の香味豊かなたらの芽、色形味共に良質なこごみ、出てきたばかりの柔らかかなういを新鮮なままお届け。(各種混合でお送りすることも可能です)

出荷と取扱時期 1~3月(旬は2月)
配達日 1~2日
保存方法 冷蔵で1週間

商品名	内容	価格(税込)
①山菜(うるい)	100g/1p(10p)	¥3,640
②山菜(こごみ)	50g/1粒(10p)	¥3,640
③山菜(たらの芽)	50g/1粒(10p)	¥3,640

※送料込



石見和牛

島根県西部

雌の若牛、年間200頭限定生産の希少和牛

島根県は優秀な血統の雌牛を有名産地に多く輩出している日本有数の繁殖地です。中でも石見牛を育む県西部の邑智郡は緑に囲まれた台地と寒暖差の激しい土地柄で、和牛の飼育にはこれ以上ない環境を持つ地域です。
※お問合せください。



いのしし肉

島根県津和野町

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

大自然の中で育った天然のいのしし肉です。いのしし肉は、高たんぱく・低カロリー・低脂肪です。天然の野趣あふれるいのしし肉を是非ご賞味ください。いのししは下処理を確実にし、一頭一頭を吟味し、くさみのない上質な状態でお届けいたします。

出荷と取扱時期 通年
配達日 2日後
保存方法 冷凍で3ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①ロース 上級	1kg当たり	¥9,300
②バラ 上級	1kg当たり	¥7,950
③内モモ 上級	1kg当たり	¥7,950

※スライス加工料500円/kg・送料込





奥出雲より、こだわりの希少醤油各種

伝統の醸造技術で二夏を通し熟成。原料選びから製麹、もろみ管理、火入れまで一貫して自らの工場で行う森田醤油。杉木桶で熟成させた再仕込み生醤油や、希少な黒大豆醤油など各種こだわり醤油が揃います。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 ①②④⑥2年、③1年、⑤半年 開封後は冷蔵

商品名	内容	価格(税込)
①むらげの醬	1800ml 6本/1C	¥7,250
②国産丸大豆醤油こいくち	1800ml 6本/1C	¥5,880
③国産丸大豆生しょうゆ(加熱)	1800ml 6本/1C	¥6,050
④三年熟成醤油	1800ml 6本/1C	¥14,500
⑤三年熟成生醤油	1800ml 6本/1C	¥14,950
⑥黒大豆しょうゆ	1800ml 6本/1C	¥14,500

※送料込

森田醤油

島根県出雲市

MAP⑥



海を愛する若者達が自ら汲み上げた海水を薪で炊き上げた「愛情塩」

「海が持つ良さをたくさん込めた商品を作りたい」地元の海で生活する若者達が自分たちの想いを形にするため「浜守の塩」シリーズは製塩工程を機械化することなく、全て手作りで行なっています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 常温

商品名	内容	価格(税込)
①荒塩・雪塩・藻塩(荒)・藻塩(雪)	500g	¥2,960

※送料込

浜守の塩

島根県浜田市



夏に人気の出西生姜が、キレのある香りと味の微粉末で登場

出雲市出西地区でしか育たない出西生姜。その香りがよく辛味の効いた味をギュッと凝縮しました。粉末なので調味料としてもお手軽にお使いいただけます。繊維が殆どないので生姜塩などが良いでしょう。

出荷と取扱時期 通年
配達日 1~2日後
保存方法 常温で1年

商品名	内容	価格(税込)
①粉末出西生姜	15g×5本	¥3,570

※送料込

粉末出西生姜

島根県出雲市



「畑の青魚」といわれる健康食材

様々な油の中でも、 α -リノレン酸が圧倒的に多く含まれるえごま油。 α -リノレン酸は、体内に入ると「DHA^{※1}」や「EPA^{※2}」に変換されます。青魚にも多く含まれ、人の体内では作ることができない必須脂肪酸の一種です。有機・無農薬で育てています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法 ①6ヶ月常温冷暗所②1年常温冷暗所

商品名	内容	価格(税込)
①えごま油	70g/3本	¥4,100
②えごま油	130g/1本	¥3,340
③えごまの実(黒・白)	30g/10袋	¥2,550

※送料込

えごま実油(白・黒)

島根県出雲市

MAP⑦

※1DHA:ドコサヘキサエン酸
※2EPA:エイコサペンタエン酸…血液をサラサラにしたり、アレルギー症状の緩和など、病気予防の点から期待されています。

島根県雲南市

こだわりのチーズを奥出雲より直送

プロボローネピッコロは、熱をかけると糸のように伸びるパスタワイラータタイプのセミハードチーズ。じっくり薫製してあり独特のモチモチとした感触がワインや日本酒にもよく合います。

モッツアレラは、奥出雲で飼育された牛の生乳を使い、食塩を加えず作りましたのでミルクそのままの風味が味わえます。

出荷と取扱時期 通年
 配達日 2~3日後
 保存方法 ①冷蔵で90日②冷蔵で10日

商品名	内容	価格(税込)
①プロボローネピッコロ	100g/5個	¥3,280
②モッツアレラ	100g/5個	¥2,990

※送料込



島根県奥出雲町

MAP⑧

奥出雲町産コシヒカリのブランド米「仁多米」を原料にした純玄米酢

夏場の昼夜の寒暖差が大きく、ミネラル豊富な水もあり、良質な米ができる奥出雲。農薬や機械を使わない伝統的な有機農法で地元の有志とともに栽培しているお米から生まれたまろやかで贅沢な玄米酢。

出荷と取扱時期 通年
 配達日 3日後
 保存方法 冷暗所

商品名	内容	価格(税込)
①純玄米酢「稲のはな」	720ml	¥4,350

※送料込



島根県奥出雲町

MAP⑨

奥出雲産仁多米100%を使った、独特の食感の玄米餅

玄米のつぶつぶ感を残した無添加のお餅です。地元奥出雲の餅作りの名人が手間隙掛けて手作りました。焼くのはもちろん、汁物に入れると粒の食感と玄米の甘味の絶妙な具材になります。

お料理も、デザートにも!

出荷と取扱時期 通年
 配達日 在庫あり→2日
 在庫なし→7日
 保存方法 5~9月:3週間
 10~4月:1ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①つぶつぶ発芽玄米餅	500g(11~16個)×2p	¥2,880

※送料込



復活した「地伝酒」・・・出雲地方で古来より使われてきた料理酒。

戦後製造が途絶えるも、50年ぶりに復活。甘味は味醂の半分で旨味は3倍~5倍。濃厚な旨みと甘さ、そして独特の風合いがあり、あご焼き、宍道湖七珍料理など出雲の食文化に欠かせない調味料です。

ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフィス(受付時間:平日9時~17時、土日祝休み)

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
 mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp