“ご縁の国しまね”で食の縁結び

東料産直レター

2015
特別版
夏

産地レポート　**隠岐地方**

サンプル試食会　**「島根フェア」開催**

悠久の時を経て育まれた自然豊かな風土の味わい

表紙の画：日本の岩がき養殖発祥の地「西ノ島」。岩牡蠣を育む豊かな海は豊かな山から生まれる。

産地レポート　隠岐地方

独特な風土と豊かな食 今なお神々と共にある暮し

5/24・25・26（日）（月）（火）
in 島根

真夏を思わせるような日射しの中、島根半島の北方40~80kmの日本海に浮かぶ隠岐諸島を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、「日本橋いづもや」岩本公宏氏、「銀座和縁」宮地康夫氏、「チャイニーズレストラン Essence」薮崎友宏氏。

4つの有人島と180を数える無人島により成る隠岐諸島。有人島は「島後（どうご）」と呼ばれる島（隠岐の島町）と、「島前（どうぜん）」と呼ばれる3島（海士町、西ノ島町、知夫村）が在ります。

島後では、地元漁師さん、あごだしと藻塩の生産者さんの元を訪ね郷土食も含めたお話を伺いました。

海士町では、最新鋭のCAS冷凍施設の見学や、独特の地形を活かして放牧された足腰の強い健康な牛から生まれる島生まれ島育ちの「隠岐牛」の飼育現場に足を運びました。

西ノ島では日本で最初に岩牡蠣の養殖を成功させた現役漁師の中上氏を訪ね、お話だけにとどまらず、実際に船で養殖場を見学する貴重な体験もさせていただきました。

日本海の豊かな自然に囲まれ、岩牡蠣、あご、イカ、バイ貝、松葉蟹、アワビ、サザエ、岩海苔、神馬藻、モズク、ワカメなどの多彩な海の幸に恵まれた島の食の魅力を実感する3日間。その有意義なひと時は、古来「御食国」として海産物供給地を担った食の面はもちろん、今なお多くの神事と神社が息づく文化も含めた隠岐島に触れる貴重な視察となりました。

<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

希少な食材の宝庫「隠岐島」を中心に初夏から夏の旬のしまね食材をご紹介しました！

東京の料理店の皆さんへ島根の食材をご紹介する「サンプル試食会・島根フェア」も今回で3回目の開催となりました。春編、秋冬編につづき、今回は夏編として島根の旬の食材をご紹介。まだあまり知られていない隠岐の食材を中心に希少な農畜水産食材が会場に届きました。

昔から食されてきた天然の海の幸、最新の冷凍技術、日本の岩牡蠣養殖のパイオニアが育てる岩牡蠣、島根各地の天然塩など個性豊かな夏の島根食材の魅力を見て・触れて・味わえる会場は、今回も多くの料理店の方々にご来場いただき活気ある試食会となりました。

夏を告げる島根県の県魚”トビウオ”

島根県をはじめとする山陰地方では、夏は何といってもトビウオです。華やかな夏を告げる魚として馴染みが深いこと、島根県の生産量が全国屈指であること、空中を飛ぶ様子は飛躍・跳躍のイメージであることなどの理由から島根県の魚「県魚」に指定されています。地元では、刺身、ミンチにしてつみれ汁やさつま揚げ、塩焼き、干ものなどで食します。

出荷と取扱時期　6月20日～7月20日

商品名	内容	価格（税込）
①あご　大目	1匹当たり（約200～300g）	¥144
②あご　小目	1匹当たり（約100～200g）	¥36

※送料：¥2,000～

あご

島根県隠岐郡

MAP①

旨味の詰まった旬の夏トビを使い勝手のいいミンチにしました

定置網で獲れた隠岐のトビウオを水揚げ後即日加工し、急速冷凍をかけました。（骨と皮は外し、身だけを使用しています）粗挽きなので解凍もしやすく使いやすく仕上げています。

出荷と取扱時期　通年
配　達　日　3日後
保　存　方　法　-18℃以下で半年間

商品名	内容	価格（税込）
あごミンチ	300g×10P	¥4,610

※送料：¥1,080

あごミンチ

島根県隠岐郡

MAP②

日本初の岩がきの養殖化に成功した漁師の育てる極上岩がき

岩がき養殖の生みの親が育てるこだわりの岩がきは、口に頬張ると、海のミルクといわれる濃厚な味わいと磯の風味が口いっぱいに広がります。加熱しても身縮みの少ないのも魅力です。

出荷と取扱時期　3～6月下旬
配　達　日　1～2日後
保　存　方　法　冷凍

※1個当たり100～200g未満

商品名	内容	価格（税込）
岩がきSS	30個	¥8,640

※送料：¥1,965～

隠岐の岩がき

島根県隠岐郡

MAP⑥

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、バイ篭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。活き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）
隠岐の白バイ	1kg当たり	¥2,160

※送料：¥2,000～

隠岐の白バイ

島根県隠岐郡

MAP①

CAS白いか、CAS岩がき

島根県隠岐郡

MAP③

獲れたての隠岐の恵みをCAS凍結でお届け!

【CAS白いか】甘味が強くモチモチした食感で鮨ネタやお刺身として地元でも人気の隠岐諸島近海で獲れる白いか(剣先いか)。朝獲れたてを1本ずつ丁寧にCAS加工場で瞬間凍結します。釣り上げられてから短時間で凍結した白いかは、解凍すると透明感が蘇り、吸盤がくっつくほどの鮮度でお楽しみいただけます。

【CAS岩がき】放精・放卵前の成長期、旨味成分のイノシン酸やグルタミン酸が最も多くなる3～5月に水揚げされた岩がきを−55℃のCAS凍結で冷凍。生食用としてお届けします。細胞・組織を壊さないCAS凍結は、爽やかで芳醇な甘みの岩がきを、いつでも蘇らせます。

出荷と取扱時期　通年
保　存　方　法　冷凍90日

商品名	内容	価格(税込)
①CAS白いかラウンド	300～350g	¥1,031
②CAS白いかラウンド	350～400g	¥1,219
③CAS白いかラウンド	400～450g	¥1,408
④CAS白いかラウンド	450～500g	¥1,574
⑤CAS岩がきフルシェルS	170～235g×10個	¥3,578
⑥CAS白いか開き	90～110g	¥800
⑦CAS白いか開き	110～130g	¥960

※送料:¥1,080

隠岐の鮮魚

島根県隠岐郡

MAP⑤

隠岐西ノ島近海で揚がる季節の鮮魚を直送します!

マハタ、キジハタ、チカメキントキ、素潜り漁のアワビやサザエ、白イカなど、隠岐島から直送の季節の鮮魚をご用意。詰め合わせ内容やご注文の詳細などはお気軽にご相談くださいませ。

※価格は相場により変動します。

商品名	内容	価格(税込)
①マハタ	1kg当たり(0.3～2.0kg)	¥1,031～
②キジハタ	1kg当たり(0.3～2.0kg)	¥1,219～
③キハタ	1kg当たり(0.5～2.0kg)	¥1,408～
④チカメキントキ	1kg当たり(300～800g)	¥1,574～
⑤かさご	1kg当たり(300～1000g)	¥3,578～
⑥かさご(小)	1kg当たり(100～300g)	¥800～
⑦沖メバル	1kg当たり(100～300g)	¥960～

※送料:【100サイズ】¥1,000、【120サイズ】¥1,200
※箱代:¥200

キジハタ・マハタ

キジハタ

詰め合わせ例

その名の通り岩に張り付いて育つもずく

島では、藻場に浮いている本もずくの他に、岩に付く「岩もずく」も採れます。ぬめりは少なめでシャッキリとした歯ごたえが楽しめ、今から旬を迎えます。（天然本もずくもございます）

出荷と取扱時期　7月～2月
保　存　方　法　-18℃以下で1年間

商品名	内容	価格（税込）
岩もずく	200g×10個	¥4,032

※送料：¥1,080

天然岩もずく
島根県隠岐郡
MAP②

「神の馬が食べる藻」という由来の海藻

神馬藻はホンダワラ科ホンダワラ属で、若い芽の部分をとり乾燥保存します。汁の実、和えもの、かき揚げなどお勧めです。
隠岐では「神馬漬け」という郷土料理でよく食されます。

出荷と取扱時期　4～6月
保　存　方　法　高温多湿避けて1年間

商品名	内容	価格（税込）
①乾燥　神馬藻	20g	¥230
②乾燥　神馬藻	50g×30個	¥16,416

※送料：¥864

神馬藻（じんばそう）
島根県隠岐郡
MAP②

隠岐の豊かな自然が育んだ「あかもく」

わずか2ヵ月ほどで、体長20mにもなる生命力の強い海藻です。成熟するとぬめりが出てきます。カリウム、カロチン、ビタミンCを多く含み、低カロリーの健康食材です。隠岐の綺麗な海で育ったあかもくをご賞味ください。

※冷凍でのお届けですが、解凍後小分けしていただいてもネバリは失われません。

商品名	内容	価格（税込）
あかもく（冷凍）	1kg	¥2,592

※送料：¥982

あかもく
島根県隠岐郡

山陰の清流高津川の天然鮎

高津川は一級河川の中でも珍しくダムが無く、貯水されることが無いため、常に新鮮で豊かな水量を湛え、度々増水することで川底を一掃し、清流が保たれています。全国でも屈指の水質を誇る清流では、良質のコケが発生し、薫り高い天然鮎が生まれます。活〆鮎は出荷直前に〆るため鮮度抜群です。

※天然鮎は傷みやすいため、鮮度が命です。発送の翌日にお受取り可能な場合のみ発送させていただきます。

出荷と取扱時期　6月～9月　　保　存　方　法　冷蔵、冷凍

商品名	内容	価格（税込）
①高津川天然あゆ活〆	1kg当たり	¥14,830
②高津川天然あゆ活〆9月～	1kg当たり	¥12,960
③高津川天然あゆ活〆（冷凍）	1kg当たり	¥10,510
④高津川天然あゆ活〆（冷凍9月～）	1kg当たり	¥9,080

※送料：¥1,190～

高津川の天然鮎
島根県益田市

天然川ガニ（モクズガニ）

島根県益田市

夏の楽しみ、天然活川ガニ!

中国山地を水源に日本海にそそぐ高津川及び高津川水系は全国でも珍しくダムのない川で、一年を通してきれいな水が流れています。この川は全国有数の天然鮎と川ガニの産地として知られています。天然活川ガニが楽しめるのはほんの短い間です。（漁期は8月1日～10月10日）

商品名	内容	価格（税込）
①高津川産モクズガニ／メス	1kg当たり	¥3,600～4,320
②高津川産モクズガニ／オス	1kg当たり	¥2,160～2,880

※送料：¥1,190～

隠岐の藻塩

島根県隠岐郡

MAP③

丹誠込めた手作り藻塩

海草成分が豊富で、口当たりもまろやかな手作り藻塩。国の名勝・白島海岸の海水とアラメを煮詰めて作りました。

出荷と取扱時期　通年
保　存　方　法　常温で365日

商品名	内容	価格（税込）
①隠岐の藻塩	100g×5個	¥2,592
②隠岐の藻塩（業務用）	1kg	¥4,032

※送料：¥1,080～

海士乃塩、Salan Oki.

島根県隠岐郡

MAP④

後鳥羽上皇を奉る隠岐神社に奉納される天然塩

伝統的な手仕事で丹念に作られる天然塩は、天川の水注ぎ込む保々見湾を汲み上げ、平釜焚き～天日干しまでおよそ1.2ヵ月をかけて出来上がります。Salan Okiは粒が大きく、さらさらとして、すっと溶けていきますので、素材を包むように味を引き立てます。

出荷と取扱時期　通年
保　存　方　法　冷凍で90日
配　　達　　日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
①海士乃塩	100g袋×5	¥2,060
②Salan Oki	60g袋×5	¥2,160
③Salan Oki	75g瓶×5	¥3,025

※送料：¥1,080～

浜守の塩

島根県浜田市

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）
荒塩・雪塩・藻塩（荒）・藻塩（雪）	500g	¥2,310

※送料：¥650～

あごだし

島根県隠岐郡

MAP③

受け継がれる伝統の味を、ひとつひとつ手作業で

このあご出しを作るのは、隠岐の島町・中村地区。
ここは古くからあごだしを使う食文化があります。中骨、血合い、内蔵、頭部、脂分、アクを丁寧に手作業で取り除くため風味と持ちが格別です。

出荷と取扱時期　通年
保　存　方　法　常温で365日

商品名	内容	価格(税込)
①あごだし煮干	150g	¥1,296
②あごだし煮干(業務用)	1kg	¥8,352
③あごだし煮干粉末	100g	¥893
④あごだし煮干粉末(業務用)	1kg	¥8,640

※送料:¥1,080

隠岐牛

島根県隠岐郡

MAP⑤

島生まれ、島育ち、幻の黒毛和牛

隠岐牛の繁殖牛は、島の独特の地形を活かしてのびのびと放牧され、足腰の強い健康な牛に育ちます。
そして、生まれた仔牛は数ヶ月母牛と共にゆったりと過ごします。
月に12頭のみ出荷される希少な隠岐牛は、質の高い肉質でも注目の黒毛和牛です。

※現在隠岐牛は、出荷頭数の限られた希少な牛肉のため、部位、価格等詳細はお問い合わせください。

出西生姜

島根県出雲市

斐川町の出西地区でしか育たない、色白の美しい生姜

小ぶりで繊維質が少なく、ピリッとした切れのある辛みで香気に富んだ逸品です。
「出雲風土記」によると、「出西村がまだ海に面していたころ、九州から流れ付いた御神体を八幡宮として祭ったところ、そのまわりに生姜が繁った」という由来があります。

出荷と取扱時期　8月中旬～10月
注文時最低ロット　3kg
配　達　日　3日後

商品名	内容	価格(税込)
出西生姜	200g×15束	¥6,480

※送料:¥1,680

多伎のいちじく

島根県簸川郡

多伎地区は、全国でも数少ない「蓬莱柿（ほうらいし）」の産地です

出雲の西に位置し、自然豊かな多伎町。
特産のいちじくは、小ぶりで糖度が高いのが特徴。多岐の潮風で育ったことにより、さらに多くのミネラルや食物繊維を含んでいます。上品な甘みと爽やかな風味が味わえます。

出荷と取扱時期　8～9月末
保　存　方　法　冷蔵
注文時最低ロット　4パック
配　　達　　日　2～3

商品名	内容	価格（税込）
多伎いちじく	300g（4～5玉）×4パック	¥2,310

※送料：¥1,080

さ姫シリーズ

島根県大田市

生産者が独自開発した深紅の食用薔薇「さ姫」

出雲風土記の国引きの神話にある「佐比売（さひめ）山」（現・三瓶山）にその名を由来する薔薇「さ姫」。甘く芳香な香りと深紅の色が特徴のこの薔薇を無農薬、有機農法で栽培し、食用素材として加工、出荷まで一貫して行なう生産者から直送される付加価値の高い逸品です。着色料・香料は一切不使用です。

出荷と取扱時期　通年・常温300日　配　　達　　日　2～3日

商品名	内容	価格（税込）
①さ姫サイダー	200ml×35本　1ケース	¥13,450
②ローズシロップ	120ml×12本　1ケース	¥12,200
③ローズパウダー	100g	¥10,980
④さ姫生食用生花	50g×2	¥4,160
⑤フレグランスウォーター	250ml	¥5,500

※フレグランスウォーターは透明です　　※送料 ¥1,080

森田醤油

島根県出雲市

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　①②④⑦2年、③1年、⑤⑥半年　開封後は冷蔵
※⑤⑦は要冷蔵

商品名	内容	価格（税込）
①むらげの醤	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さしみしょうゆ	1800ml 6本／1C	¥12,440
⑦生醤油真空フレッシュボトル	200ml 6本／1C	¥2,592

※①～⑥送料込／⑦のみ送料¥703

隠岐の地酒

島根県隠岐郡

島の湧水、冬の日本海を吹き渡るシベリア風を味方に作られる隠岐の地酒

「古事記」、「日本書紀」にも登場する悠久の歴史と稀有な気候風土の隠岐島で醸される各種地酒。五味の調和を大切に、納得のいく酒造りをめざす隠岐酒造からお届けいたします。

画像：上段左から、隠岐誉純米吟醸、隠岐誉純米、隠岐の海
下段左から、いそっこ（長期熟成海藻焼酎）、わだつみの精（完熟海藻焼酎）

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