

## エタリの塩辛

[長崎県雲仙市]

古くから漁家の生活を支えてきた伝統の塩辛。



エタリとは、カタクチイワシの地方名。雲仙市橋湾は昔からエタリ漁が盛んで、ここで捕れるエタリは、おいしい煮干しの原料として有名だ。一方で、この地域では、煮干し加工に不向きなエタリは塩漬けされ、冬の保存食として親しまれてきた。

近年、その塩辛離れが加速。「エタリの塩辛愛好会」では塩辛を調味料として普及させようと、レシピの提案、旅館などと連携した加工品開発に取り組んでいる。

●1瓶(150g) 800円~  
エタリの塩辛愛好会事務局  
tel.090-5029-2126

品川 明さん  
(学習院女子大学教授)

熟成が進んだものは旨味が強く、アンチョビにも負けない風味。

## 熟成たまねぎ酢

[佐賀県・白石町]

佐賀県産原料100%で、素材の旨みが凝縮。



佐賀県のたまねぎ生産量は、全国2位。特に県内一の産地である白石平野はミネラルの多い重粘土質のため、栄養価が高く甘いたまねぎが作られる。

そのたまねぎの搾り汁のみで、一滴の水も加えず、約6ヶ月かけてじっくり発酵・貯蔵させたのが「熟成たまねぎ酢」。1993年に、「ふるさと食品」として県の工業試験場と共同開発された。やさしい酸味なので、生野菜や焼き魚などにそのまま呑むだけでも美味しい。

●1本(300ml) 504円  
サガビネガー  
tel.0952-23-6263

橋 由歩さん  
(ソニーフィクションライター)

香りも色もたまねぎ、食欲を呼び起す香り、まるやかでコクのある酢です。

## 菱の実

[佐賀県神埼市]

なかなかお目にかかる珍味。



現在、この「菱の実採り」を見られるのは千代田町下直鳥地区のみ。

菱は、佐賀平野のクリーク(掘)に多く自生する水草。夏になると水面に浮かぶ茎の先に白い花を咲かせ、実をつける。古くから菱の実は、塩茹でして殻の中にいる白い部分が食べられてきた。ほんのり甘く淡泊で、栗に似た風味は、佐賀の珍味として有名だ。

収穫時期は9月中旬から10月初旬。水面に「ハンギー」を浮かべての菱の実採りは、神埼市千

代田町ならではの秋の風物詩である。ハンギーとは、大人一人がやっと座れるほど木製のタライ。ハンギーに乗る名人たちは見事なバランスで水面を動き、鮮やかな手つきで収穫していく。毎年8月にはその伝統文化を継承すべく、ハンギー競漕イベントも行われている。

●1kg1000円  
神埼市商工観光課  
tel.0952-37-0107

ソトコト編集部

写真の「本菱」(和菱)はもちろん、赤紫の大きな「唐菱」(鬼菱)も後を引くおいしさですよ。

## 島内啓次の有明海苔

[佐賀県佐賀市]

自然の力と人の愛情をたっぷり受けた海苔。



おいしい海苔は、育て方が違う。種から培養し「干出」という方法で海苔作りを続いているは、佐賀市の島内啓次さんだ。

海苔をかけた網が海面から干潮時に太陽と潮風にさらすことで、栄養を凝縮。1日2回の出が、ギュッと旨さを閉じ込める「なるべく自然に則した方法でりたい」という彼の思いも詰め込んでいるからこそ、あぶったとき強い香りを解き放ってくれるものかもしれない。

●全形(10枚×5袋) 4001円  
うまいもんドットコム  
<http://www.umai-mon.com>

清野玲子さん  
(「カフェエイト」プロデューサー)

直前にあぶると香りが違います。この海苔で握ったおにぎりが最高!

## 天草大王

[熊本県上天草市]

半世紀ぶりに蘇った幻の地鶏肉。



江戸期から明治期に作られた「肥後5鶏」のひとつで、日本最大級の地鶏。昭和初期に絶滅したが、1992年から県で復元を試み、2003年から供給を開始。

飼育農場は県内限定で、15軒。通常の肉用鶏の2倍の120日をかけ育てられる。最大6kgという大きさかられる豊富な肉量、弾力のある歯ごたえ、コク深さ、どれをとっても大王の名にふさわしい。その出荷量は比内地鶏の5分の1という稀少な地鶏だ。

●中抜き丸(1kg) 2300円  
姫コッコ俱楽部  
tel.0969-58-2723

立石章彦さん  
(「日本農業新聞」記者)

出荷まで長く育つため、肉のしまりがよく、野性味あふれる食味が特長。

## 熊本湯前産十六種雑穀米

[熊本県・湯前町]

地産地消に懸ける生産者の情熱。



雑穀は、全国各地で栽培されたものをまとめてブランド化することが多いが、「十六種雑穀米」の生産地は一地域のみ。球磨郡湯前町地方で栽培された16種類の雑穀がブレンドされている。

農薬・化学肥料不使用で、よい種を作るために費やした時間はなんと5年。防カビ剤の使用が不可欠なもち麦などであっても、有機農産物への使用が認められている天然の硫黄を使うという自然農法にこだわり抜いた逸品だ。

●1パック(15g×13袋) 1155円  
ベストアメニティ  
0120-580-359(どんなんか)

ソトコト編集部

どんなお米に混ぜたって、絶対においしくしてくれます。頼れるヤツです!

## 雲仙こぶ高菜

[長崎県雲仙市]

葉の辛味とこぶの甘味が絶妙。



葉茎に親指大のこぶができる高菜。種苗店を営んでいた峰真直さんが、戦後、中国から引き揚げ時に種を持ちかえり、地方品種として改良育成したのが始まり。

一時期、生産が途絶えたが、「らでいしづぼーや」が岩崎政利さんに声をかけ、2003年に再生プロジェクトチームが発足。原種に近い味形を復活させ、漬物、こんにゃくなど加工品も生み出した。08年、世界スローフード協会の「プレシディオ」に認定。

●300g280円  
らでいしづぼーや  
0120-831-375

潮田和也さん

(「らでいしづぼーや」)

ニヨキッと出たこぶがユニークな「ながさき伝統野菜」です。

## 小長井牡蠣

[長崎県諫早市]

生で食べられる特大サイズの牡蠣。



冬になると、諫早市小長井町の沿岸には多くの「カキ小屋」が出現する。小長井町は地元民の間では言わずと知れた牡蠣のメッカだ。栄養豊富な有明海で育った小長井町の牡蠣は、手の平サイズもあるほど大粒。肉厚で貝殻の先端まで身が詰まり、ぷりっとした食感がたまらない。

最新の装置を持つ「小長井町漁業協同組合」が直売する牡蠣は、生食が可能。11月上旬から冬季限定で販売される。

●2kg3300円程度  
e-ながさきどっこむ  
<http://www.e-nagasaki.com/>

品川 明さん

(学習院女子大学教授)

焼いても茹でても身が縮みにくく、濃厚な味わいのある逸品です。

## 辻田白菜

[長崎県長崎市]

日本における結球白菜の草分け。



大正初期に、長崎郊外の辻家・辻田長次郎さんが品種改良を成功させた日本初の完全結球白菜。全国でも栽培されるようになったが、病気に弱い性質上、30年代には生産が途絶えた。

その後、長次郎さんの孫・三さんがある度に保存していた種子を山木木場伝統野菜育成保存会が譲り受け、復活。葉肉が硬く甘味が強いのが特徴で、漬物の絶品。現在は、市内の小学校で学校給食に使われている。

西山木場伝統野菜育成保存会 tel.095-824-1370

ソトコト編集部

食べごたえのあるシャキシャキ感が病みつきに。ロール白菜にも最適!

[千葉県市川市] 醬油をベースにした地場野菜たっぷりの旨だれ。野菜ソムリエの大久保貴之さんが千葉県にこだわってつくった、スローフードならぬスローソース。●1本(300g) 798円(味禅 tel.047-705-4842)

