



1 滋賀

天然びわ鱒 燻製スライス
〈ヤブゲンさん〉

びわ湖が育んだ希少な天然のびわ鱒。食塩と昆布のみで味付けし、スモークしました。とろけるような脂の甘み、そして天然ものならではの心地よい歯ごたえをお楽しみください。



2 静岡

しらすはんぺん
〈さすばし蒲鉾さん〉

創業明治23年以来110余年の老舗蒲鉾店。駿河湾産のしらすを練り込んだ、静岡の白はんぺん。白く美しい見た目と上品な味わいです。保存料不使用です。



3 長野

馬肉ユツケ
〈大成さん〉

熊本・会津と並ぶ日本三大馬刺しの産地、長野県では昔から馬刺しが食べられてきました。大分県白杵市の富士甚醤油さんのタレで召し上がれ。※馬肉は国産ではなくウルグアイ産です。



4 宮崎

ピリッとさっぱり酢モツ
〈栗山ノーサンさん〉

豚肉生産日本一、宮崎県都城市で豚肉商品を作っています。国産の豚の胃袋を、丁寧に下処理・ボイル、食べやすいサイズにカットして味付けしました。コリコリ食感と、さっぱりとした味わいでつつい箸が進みます。酢モツは福岡を中心に、九州ならではの食べ方です。



5 福島

手作りサンマのポーポー焼
〈福やさん〉

1匹のサンマを三枚おろしにし、骨まわりの身まで丁寧にこそげ取る。ところからすべて手作業で仕上げています。包丁でたたき、混ぜる工程も手仕事。1枚にサンマを丸ごと1匹分使用しています。たたき過ぎない“ほどよい粗さ”が、食べ応えと美味しさの秘訣です。

おつまみ豆知識

日本全国はんぺん いろいろ?!!

はんぺんは「卵白や山芋が入った白くてふわふわ」と、埼玉育ちの私は思っていました。ところが、地域によってはまったく違うはんぺんが存在します。

〈静岡県〉 山芋や卵白は入れず、イワシを丸ごと使った黒はんぺんや、自身を使った白はんぺん

〈岐阜や愛知〉 さつま揚げのようにすり身を揚げた茶色いはんぺん

〈長崎〉 ちゃんぽんに入っているピンクや緑のカラフルなはんぺん

〈鹿児島〉 卵と砂糖や蜂蜜入りの甘いはんぺん などなど

西日本では、おでんにはんぺんを入れない地域が多いと聞き、食文化の違いの面白さを感じました。さすばし蒲鉾の「しらすはんぺん」も、れっきとしたはんぺんなんです。



ツマミクルColumn

日本の肉食とお肉の隠語

昔々、日本では仏教の影響から「殺生はよくない」という考えが広まり、お肉はあまり表立って食べられないものでした。やがて江戸時代になると、「肉食はタブー」という文化が建前となりますが、実際にはこっそりと肉食が楽しまれていたと言われています。

そこで生まれたのが、お肉の隠語です。

馬 = さくら(春)、鹿 = もみじ(秋)、猪 = ぼたん(冬)

季節の花の名前で血や生々しさを隠した隠語。日本らしい知恵と美意識が詰まっていて、風情すら感じます。そして今も、その呼び名だけが静かに残っています。

