

■ 産品自慢 —— Vol.14 福井県 美浜町

さばのへしこ

福井県の南西部に位置する美浜町は、好漁場として知られる若狭湾に面しており、新鮮な海の幸に恵まれた町です。

今回ご紹介するのは、そんな漁村のおかあさん方が立ち上げた「有限会社なぎさ会」の「さばのへしこ」です。「へしこ」とは、魚を塩漬けにした後、米ヌカに漬け込んで長期熟成させた、若狭地方の伝統食です。昔から冬の保存食として各家庭で作られていました。そのまま切って酒のつまみで食べたり、甘酢に30分ほど漬けて大根おろしで食べるほか、レア程度に軽くあぶったものをほぐしてお茶漬けの具にし



「なぎさ会」のさばのへしこ

たり、あつあつの白ご飯と一緒に食べるなど、幅広い食べ方が楽しめます。

なぎさ会の「へしこ」は、鯖をさばくところから、繰り返される漬け込み、樽上げ（完成）まで、すべて手作業で行われます。一人ひとりが担当の樽を持ち、丹精こめて作り上げます。

また、伝統食をお年寄りから若い人まで多くの人に食べてもらいたいという思いから、味付けにも工夫を凝らしています。鯖を漬け込むヌカと塩以外に、醤油やみりんなど独自の調味料を使っているのです。そうすることで、伝承されてきた仕込み方法を守りながらも、現代の食にあった味を作ることができたのです。

もともと「なぎさ会」は、漁家の主婦5人が「へしこ」をお土産品にしようと研究グループを発足して作り始めたのがはじまりでした。それが評判を呼び、その注文にこたえるべく平成9年に加工場を建設し本格的な生産を始めました。平成12年には「全国食アメニティコンテスト」で国土庁長官賞を受賞。今では美浜町の特産品として、生産が追いつかないほど好評を博しています。



地元のおかあさんが1匹ずつ丹精こめて仕上げます

また、おかあさん方の手つきも慣れたもので、短時間で鯖をさばく技をもって、注文にこたえながら、本物の美浜町の味を伝え続けています。

「さばのへしこ」のほか、「ふぐのへしこ」もあります。美浜町のおかあさん方の伝統の味をぜひお楽しみください。

お問い合わせ先

有限会社 なぎさ会 TEL. 0770-32-0437

FAX. 0770-32-0454