

# 振興トピックス

このコーナーでは、主に電源地域の地域活性化に向けたソフト事業の話題を取り上げています。今回は福井県美浜町、島根県松江市、佐賀県玄海町の取り組みについて紹介します。



## 美浜町伝統の「発酵熟成文化」を『みまブランド』として全国へ発信

福井県美浜町 地図A

福井県嶺南地方では、古くから「熟成」の食文化が、美浜町をはじめとする各地域に受け継がれてきました。美浜町では、鯖のヌカ漬け「へしこ」が有名ですが、こうした独自の「発酵熟成文化」を『みまブランド』として、全国発信する取り組みが進められています。

この「発酵熟成文化」は、地域の歴史的背景のもと、塩、魚、米の文化が融合して生まれました。全国統一の税制度「租・庸・調」が整備された飛鳥時代に、嶺南地方では製塩が盛んに行われ、「調」として朝廷に「塩」を納めていました。当時の木簡の中に「塩」を献上する際に付けた荷札が発見されており、ここからも、この地域は「塩貢進」の主要地域であったことが伺えます。また嶺南地域の沿岸は、気象条件・海岸線の形態・海流の影響など様々な自然環境によって形成された絶好の漁場であり、美味しい魚が育つ特別な湾となっています。



『美浜へしこ』

そして嶺南地域は、漁業のみならず農業も盛んな地域です。特に稲作が盛んで、米からは良質のヌカが獲れました。このような歴史的背景によって形成された「発酵熟成文化」。そこから派生した郷土料理を紹介しましょう。

### ヌカ熟成『美浜へしこ』

「へしこ」は北陸を中心とした日本海の沿岸地域で古くから作られている鯖、鰯などをヌカ漬けにした保存食です。塩辛い食べ物イメージが強い「へしこ」ですが、『美浜へしこ』はただ塩辛だけでなく、旨味が引き立つており、食べ比べるとその違いが歴然です。これは、製造工程の違いがあります。塩漬の際に鯖などの身から出た水分（通常、処分されることが多い）を沸騰させ灰汁をとり、赤唐辛子、酒粕など様々な調味料を再度ヌカ漬けをする際に加えます。このひと手間が『美浜へしこ』の、美味しさの秘訣です。

### 恒温恒湿熟成『美浜熟成魚』

「肉は熟成させ、魚は新鮮なうちに」と言われますが、美浜町では、魚は「獲れたて」を食べるより少し寝かせ（熟成）て食べた方が、脂が乗って美味しいと言われてきました。しかし、魚は体内の水分量が多いため腐敗が早く、保存状態が天候に左右されることもあったため、自家消費用としてのみ食され、市場に出回ることはありませんでした。それが、取り組みにより安全でさらに旨味が凝縮した『美浜熟成魚』の商品化ができるようになりました。新鮮な魚にはない、ねっとりとした口当たり、深みある旨味が特徴です。日本酒やワインによく合います。

### 塩蔵熟成『美浜塩熟ぶり』

美浜町の漁村地域（日向地区）では、毎年、年迎えの神事「板の上の儀」が正月の早朝に執り行われます。そこで、大漁祈願の縁起物の肴として参会者に配られるのが『美浜塩熟ぶり』です。ブリは昔から大変高価な魚であり、『美浜塩熟ぶり』は神事のために作られても、普段の家庭で食べられることはありませんでした。まさに日向地区のみ食べられていた隠れた郷土料理でした。『美浜塩熟ぶり』は塩味が聞いており、生ハムを食べているような味わいで、こ

れも日本酒によく合います。

美浜町では、これら「発酵熟成文化」から生まれた郷土料理から、新たな『みまブランド』づくりに挑戦しています。町内の旅館、民宿はもとより、東京・日本橋にあるアンテナショップ型居酒屋「熟成魚場 福井県美浜町 日本橋店」をはじめ、系列の居酒屋などでも、「発酵熟成文化」を味わうことができます。

『美浜塩熟ぶり』の刺身



『美浜熟成魚』の刺身盛り合わせ



# 松江の春夏薫る不味菓

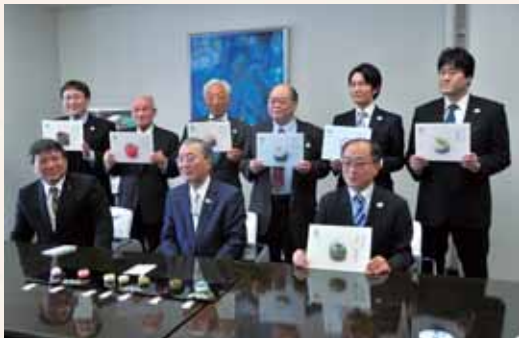
島根県松江市 地図⑥

不味菓200年祭記念菓子制作委員会が創作

大名茶人として名高い松江藩松平家七代藩主の治郷（号・不味、1751〜1818）の没後200年に合わせ、松江市内の和菓子店7社が記念菓子制作委員会を立ち上げ、記念の和菓子「不味菓」を創作しました。計7品で、各店の職人が不味公の茶会記に残されている菓銘やゆかりのエピソードから発想を得て春夏用に仕上げたものです。これは2018年度の松江市の一大イベント「不味公200年祭」に合わせた取り組みのひとつ。「茶の湯文化」をさらに



不味菓



不味菓をアピールする和菓子店の関係者

発信し、「国宝松江城」「玉造温泉の美肌の湯」と並ぶ観光ブランドとして確立させようと、市の呼び掛けに応じた一力堂、桂月堂、彩雲堂、三英堂、福田屋、風流堂、豊月堂の7社が参加しました。

このうち彩雲堂は、不味公の元に嫁いだ伊達藩の姫が持参して植え、歴代藩主が船で立ち寄る際の目印となった「舟つきの松」に着目。「2人の仲が、幾久しく続くように」との願いを込め、赤い糸と2つの松の葉を練り切りで表現しています。風流堂は、不味公の遺した茶会記にある「薄霞」の菓銘から連想した山にたなびくかすみを、ピンクや緑の淡い5色の練り切り

で表現し、春の待ち遠しさを込めています。また三英堂は、不味公が愛玩した金魚として語り継がれている「出雲なんきん（県指定天然記念物）」が優雅に泳ぐ姿を春夏らしく爽やかに表現

## 酒粕を使用して無添加石鹼を開発

佐賀県玄海町 地図⑦

急峻な山々と海に挟まれた、美しい玄海町の「浜野浦の棚田」。

この美しい棚田で育つお米（酒粕）を原料にした石鹼ができました！ まるでお米が入っているかのような小さな米袋には、「米白」の文字。石鹼を取り出すと、柔らかなお酒の香りが広がります。

しています。今回の不味菓は春夏用として、4月1日から各店及び島根県物産観光館で期間限定販売されます。なお、続編の秋冬用も9月頃の販売を目指していますので

然成分をしつかりと石鹼に閉じこめました。酒粕にはアミノ酸やペプチド、ビタミンや酵母など美容にいいものがたくさん含まれています。昔からよく酒造の職人さんの手はキレイだといわれますね。肌が弱い方やニキビ肌、アトピーの方からも使いやすいとの声が届いています。

浜野浦の棚田で栽培されているのは主にコシヒカリ。畠界灘に面した寒暖差の大きな土地で育つお米は甘みが強いのが特徴。このお米を使って造った特産品の日本酒「音音」。この音音の製造過程でできる酒粕を使用した、無添加石鹼が「米白」です。香料や着色料、防腐剤などの添加物を一切使用しない無添加洗顔石鹼にこだわっており、さらに素材の魅力を最大限に生かすために、火を使わないコールドプロセス製法を採用。自然乾燥、長期熟成をすることで、天

限られた土地である、浜野浦の棚田で育つお米の生産量はそれほど多くありません。そのお米から造る「音音」も、数量が限定されます。そのため、「音音」の酒粕を使用する「米白」も大量生産ができません。今年の生産量は、たったの1,300個と大変希少なものと

ご期待ください。職人の伝統の技と美意識が注ぎ込まれた目と舌で味わう「芸術品」。ぜひ、不味公に想いを馳せながら、不味菓の「和美学」茶美を味わってみてください。

した。

日本酒の搾りが終わる冬から春にぶ今年の酒粕を使用した石鹼づくりが始まります。その年によってお酒の味が変わるようになり、その年によって石鹼の出来上がりにも違いがあります。糖度の高いお米が育った年は、やや黄色味が強く、まるで稲穂を想像させる黄金色になることも。石鹼を使うことで、その年々に収穫されるお米の味や、この土地の美しい原風景を想像してもらえると嬉しいのです。

「音音」の製造過程でできる酒粕を使用した「米白」

