



今回の特集は、「干物」

特集

日本最大の半島、紀伊半島。その西側を占める和歌山県は、ぐるりと海に囲まれています。太平洋を流れる黒潮や、瀬戸内海に出入りする紀伊水道の海には色々な種類の魚介がいっぱい！今回は海の恵み豊かな和歌山の「干物」をご紹介します！



商品紹介



紀州ゆあさ魚義

梅塩の干物 真サバの開き
紀州和歌山には秋祭りに真サバを使って作った、なれ寿司という腐り寿司を食べる奇習があります。その秋祭り頃に取れる和歌山近海のサバには脂が非常によくのって大変美味しいのです。その秋口に取れたサバを使って干物にしているので大変美味しい干物に仕上がっています。

魚義商店



あゆ一夜干

鮮度にこだわり活魚を使用。南高梅の梅酢と厳選塩との絶妙な塩加減で、魚の風味と香りを閉じ込めた一品。

日高川漁業協同組合



いさき開き

旬の鮮度の良いいさきを一枚一枚丁寧に手開きし、天日塩をブレンドした塩水に浸け仕上げた脂のりの良い白身のいさきの開きです。

かね七商店



灰干さんま

紀州開きで良質の脂の乗ったサンマを自然で無害の火山灰で乾燥させた干物。空気に触れずに酸化を防ぎサンマの旨みを凝縮しています。酢で召し上がっていただけるほどの鮮度が自慢。魚本来の持つ旨みを封じ込めました。

(有) 西出水産



紀州備長炭干し 備長梅左衛門 真あじ

紀州備長炭の特性である吸水性・脱臭効果を使って干物に仕上げています。焼き上がりはふっくらとし美味しいです。

(株) 紀州高下水産



和歌山加太丸 一夜干しタイ

一匹ずつ自分の目で厳選した魚だけを仕入れ、加工は家族だけで行うため、少量生産になるがそれだけ商品には自信とプライドもっています。そして、素材そのものの味を大切にするため塩分を控え、健康面にも配慮しています。食べて頂くと他との違いがわかります。

和歌山加太丸



うるめ (めざし)

伝統的な製法の目を刺す仕様です。干物本来の水分量を極力減らした乾燥手法で、棒受け漁で獲れたうるめの鮮度等に注意し、水揚げから塩漬けまでの速さにこだわり、微妙な塩加減でうるめ本来の味を損なわない細心の注意を払っています。

おぎきのひもの



太刀魚干物

地元漁港水揚げの刺身で食べられる鮮度の良い太刀魚に限定し、干物として加工。天然天日塩を使い、化学調味料等は無添加。太刀魚の干物はあっさりしていて、安心して召し上がれるよう、全て手作業で「骨無し」の干物にしました。

(株) はし長



～その他トピックス～

わかやま産品商談会 in 大阪

を開催いたします！！

和歌山県が主催する最大の食品展示商談会であり、販路拡大に意欲にある多くの事業者が出展のうえ、魅力ある自慢の商品が一堂に会する場となっておりますのでご案内いたします。食品業界関係者やメディア関係者をはじめとする各界関係者の皆様は、この機会にぜひともご来場ください。

【開催日時・場所等】

- ・日時：令和3年2月3日（水）13:00～17:00（12:30～受付）
【第1部 13:00～15:00】 【第2部 15:00～17:00】

入場無料

- ・場所：大阪マーチャンダイズ・マート2階B・Cホール（大阪府中央区大手前1-7-31）
- ・主催：和歌山県(食品流通課)・(公財)わかやま産業振興財団・日本政策金融公庫和歌山支店
- ・出展事業者：80社（予定）
- ・申込方法：①「Google Form」申込フォームより登録
② 事前来場申込書を「FAX」にて送付

出展事業者の詳細や申し込みはこちら
(今後の社会情勢を踏まえた対応状況についても、
随時HPにてお知らせ予定です。)



<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/kokunai/d00205637.html>

== 感染症予防対策のためのご理解とご協力をお願いいたします ==

- ・マスクは各自ご準備のうえご来場ください。
- ・入場時の検温において37.5度以上の方の入場をお断りする場合があります。
- ・来場者数が多数の場合には、入場人数調整のため一時的にお待ちいただく場合があります。
- ・発熱や咳などにより体調が優れない場合のご来場はご遠慮ください。
- ・厚生労働省「新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCONA)」活用のご協力をお願いします。
- ・その他、必要に応じて感染防止対策をはじめとする会場スタッフの運営にご協力をお願いします。

【わかやま「食」情報サイト】

- ◆和歌山県産品カタログ <https://food-distr.pref.wakayama.jp/kensanpin/dbtop.html>
- ◆プレミアム和歌山 <https://premier-wakayama.jp/>
- ◆和歌山県食品流通課 <https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

【お問い合わせ先】

和歌山県農林水産部食品流通課
〒640-8585 和歌山市小松原通1-1
TEL 073-441-2815

