

バイオトレジャー

うつぼ

●取材先

山庄水産 山本義博さま
度会郡南伊勢町

●食材説明文 (約 140 文字)

火であぶると、香ばしいかおりが立ちのぼる。
淡白な白身に、絶妙のアクセントをつけるほんのり塩味。
もちもちした食感を演出するゼラチン質には美容によい
とされるコラーゲンも含まれている。
珍味として南伊勢に伝わるうつぼのひもの。水揚げが
少なく希少な特産品だが、その姿と味は存在感抜群だ。

●現地風景コメント（約30文字）

1



南伊勢では身近な魚「うつぼ」
うつぼの干物は昔から食されてきた。

2



うつぼの旬は夏。
5～9月が水揚げの最盛期となる。

3



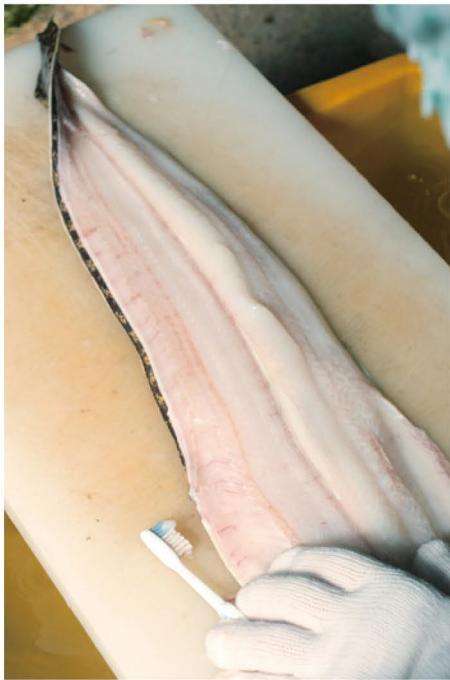
骨がかたく、身を崩さずにさばくには、
熟練した技術が必要だ。

4



冷たい水で、しっかりと水洗いをする。
臭みを出さないための重要な作業。

5



弾力のある、ぷりぷりの身は、
力強く洗っても身崩れしない。

6



うつぼの身に塩をしつかりとすりこみ、
3～4時間なじませる。

7



うつぼをさばき、洗い、塩でもむ。
一連の作業を流れるように行う。

8



塩がなじんだ身を、再度水洗いし、
天日干しにする。

9



新鮮なうつぼは身に透明感があり、
少しピンクがかっている。

10



両面しっかりと乾燥するよう、
乾き具合は、こまめにチェックする。

11



冬の冷たく乾いた風が、
おいしい干物を作るのには欠かせない。

12



天日干しにすることで、からっと仕上がる。
生産者のこだわりのひとつ。

●食材写真コメント（約30文字）

13



コラーゲンを含んでいるので、美容効果が期待される。
白身はクセがなくおいしい。

14



縦バージョン

●調理盛付例コメント（約30文字）

15



もちもちした食感と、ほんのり塩味がやみつきに。
お酒のおつまみにも最適。

16



縦バージョン

17



アップバージョン

18



縦バージョン