

バイオトレジャー

しょっから

●取材先

鳥羽市畔蛸町
北川 聰さん

●食材説明文（約140文字）

漬け樽を開けると、香りにつられてどこからともなく
人がやってくる。

「こここのしょっからが、いちばんうまいんや」
志摩地方の郷土料理、魚を塩漬けにした、しょっから。
鮮度の高い魚だけを選び、港の近くですぐに漬け込む。
添加物は一切なし。味付けは塩のみ。素材や漬け方にこ
だわり抜いた近所でも評判の一品は、三重の海が育んだ
全国的にも貴重な食文化だ。

●現地風景コメント（約30文字）【ウルメイワシ】

1



漬け込みに使われるウルメイワシ。
とびっきり新鮮な魚でないと、
おいしいしょっからはできないという。

2



魚に塩をまぶし、よく混ぜる。

3



魚を網に乗せ、天日にさらす。
こうして余分な水気を抜く。

4



別バージョン

5



その日の天候にもよるが、
3時間ほどで余分な水気が抜け落ちる。

6



別バージョン

7



魚を樽に隙間なくならべ、
ふたたび塩をふる。

8



塩加減は勘まかせだ。
だからこそ、各家庭ごとの味わいがある。

9



魚の上に乗せるわらは、
発酵を促進させ、
余分な油を吸い取ってくれる。

10



重しを乗せ、
温度が一定の場所で約3ヶ月。
しょっからが食べごろになる。

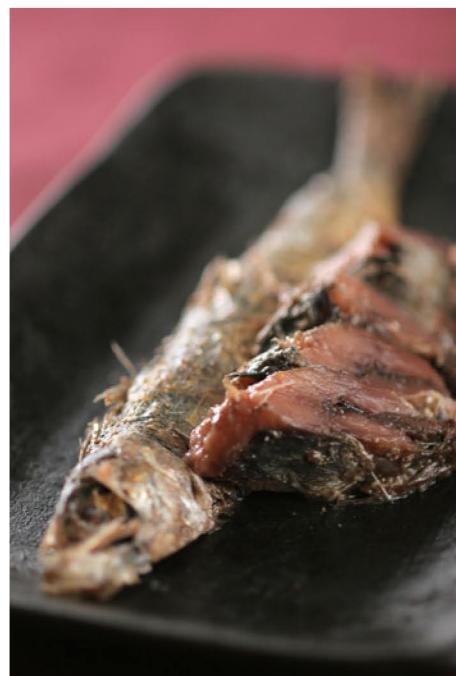
●食材写真コメント【ウルメイワシ】

11



漬けあがったウルメイワシには、
発酵食品ならではの香りと旨味が引き出される。

12



新鮮で、脂の乗ったイワシ
だからこそ出せる味だ。

13



お酒の肴には最適。
濃厚な味わいがクセになる。

14



地域の人々が、昔から保存食と
して親しんできた食品。