新 食べある紀の国 週刊

うま味発酵 清流育ち

あゆチョビ 白浜町

歯応え十分 手軽に高級感

小魚を塩漬けして発酵させる「アンチョビ」にヒントを得た発酵食品「あゆチョビ」がこの春、白浜町で売り出された。清流の日置川で育った天然アユを使う。おいしいのに、小さすぎて商品にできないアユを無駄なく活用した。手のひらに乗る小瓶には「日置川の自然を余すところなく生かしたい」という地元の熱意と知恵がたくさん詰まっていた。（平畑玄洋）

松田典代さん（右から2人目）ら地元の主婦が手作りした「あゆチョビ」の瓶詰＝いずれも白浜町日置

日置川の上流へ車で向かった。「歓迎　テニスと鮎の里」と書かれた看板が立つ。旧日置川町にあたるこの場所は、近畿一円から太公望が集まる。エメラルドグリーンに輝く川面近くに下りた。田辺市から来た男性(75)に釣ったアユを見せてもらった。体長は18㌢。天然の特徴である黄色い斑点がはっきりしている。友釣りに使う養殖のアユと比べ、つやがあり、輝いていた。

「あゆチョビ」に使われる天然アユ。黄色い斑点が鮮やかだ

天然アユが楽しめる三宿「森のお宿」を営む釣り名人の森清さん(55)に聞くと、天然のアユは運動量が多いため、身が引き締まり、甘みもあるという。泥の少ない澄んだ日置川で育ったアユは、良質のコケを食べて育ち、川魚特有の生臭さもない。

美味で知られる天然アユには利用面で「弱点」があった。体長が15㌢以下だと、塩焼きには見栄えが悪いとされ、価値が低い。流通に乗らず、地域で食べられることが多かった。

「塩漬けにすれば小さいアユでも商品になるのでは」。日置川町商工会の鈴木健さん(71)らは、そう思いついた。商工会の有志でグループ「日置川ふるさと物産センター」を作り、2年前から東京の料理研究家の馬場香織さん(58)と相談して試作を重ねた。

臭みのない天然アユは、イワシのような海の魚に負けない好素材だった。切り身に塩をまぶし、オリーブオイルに漬け込むと、発酵によってほどよい酸味とうまみが出た。馬場さんは「食べやすいので、いろんな料理に使える。オイルの

まろやかさも出ている」と評価した。

あゆチョビをつくる物産センターの加工場を訪ねた。町商工会の隣に設けられた施設。トレーラーを改装した加工場の中では、地元の主婦が手際よく天然アユを三枚におろしていた。切り身には、天然のシンボルの黄色い斑点がくっきり。

あゆチョビと無塩バターを混ぜた「ディップ」をクラッカーに乗せて食べてみた。バターの味にコクと深みが加わった。アンチョビほど強い塩味はなく、食べやすい。アユの形が残り、歯応えがあるので、酒のつまみにもなりそうだ。スタッフの中本京子さん(44)は「料理に使うと手軽に高級感が出せます。グラタンや茶わん蒸しに入れてもおいしい」という。

昨年2月に東京の見本市で、あゆチョビのスパゲティを出品すると、料理研究家やシェフらが足を止め、試食の行列ができた。手応えを感じ、今年4月に本格的な製造と販売を始めた。

「日置川は日本一の清流」という鈴木さんは「これからも天然アユにこだわった商品づくりをして、川の魅力を全国に広めたい」と意気込んだ。

①

①氷でしめたあと、冷凍していたアユを解凍して三枚におろし、内臓や骨を取り除く。

②

②アユの切り身の重さの20％分の塩をまぶし、1カ月以上熟成させる。発酵すると、酸味のある白い乳酸菌が現れる。

③

③発酵した塩漬けの切り身をオリーブオイルに漬け込む。オイルは切り身を空気から遮断し、長期保存するのに役立つ。

④

④アユの切り身を瓶に入れ、オリーブオイルを加えて瓶詰めする。瓶詰めして半年のアユを皿に出すと、切り身がしっかりしていて、歯応えがある。

あゆチョビ〈600㌘〉　日置川の天然アユ約1㌔。海水から作った塩約200㌘。スペイン産のエクストラバージンオリーブオイルは適量。

プレゼント

あゆチョビの瓶詰（35㌘）1個を13人にプレゼントします。はがきに住所、氏名、年齢、電話番号、和歌山版や紹介した食材などへの感想を書いて、〒640・8156　和歌山市七番丁17、朝日新聞和歌山総局「新食べある紀の国『あゆチョビ』プレゼント係」へ。10日必着。賞品の発送で当選発表にかえます。

ちそうさま

深い味わい 郷土愛

アユは「香魚」とも言われ、天然のコケを食べて育ったものは、スイカのような香りがするという。京都大学フィールド科学教育研究センターによると、アユはよどんだ東京の川でも生息できるが、工業排水などの影響で良質のコケが食べられないと、風味は消えるという。

清流が保たれてこそ、おいしいアユは育つ。日置川町商工会の朝本政幸さん(58)は「アユを軸にした町おこしを通じて、地域の宝が何なのか改めて気づかされた」と話す。「あゆチョビ」の深い味わいは、郷土愛が生んだのかもしれない。（千葉県出身・40歳）

ありま す

あゆチョビ

日置川ふるさと物産センター（日置980の1）　瓶詰は35㌘入りが735円、110㌘入りが3150円。塩漬け液を発酵させた「あゆしょうゆ」（60㍉リットル）が735円。冷凍の天然アユも販売。営業は午前9時～午後5時。定休は土曜、日曜、祝日。電話は0739・52・3878。

温泉施設のリヴァージュ・スパひきがわ（日置1013の25）、物産店の茜・千畳茶屋（2927の72）イタリア料理店のラ・バンビーナ（田辺市中万呂869の43）などにもある。

もう一丁！ 読者の声

たち重

週刊「新食べある紀の国」で紹介した食材、食品に対する読者のみなさんの感想などを掲載します。タチウオは多彩な食べ方が人気のようです。

「タチウオは焼き、煮つけ、ムニエルなど、どんな料理もできて、我が家でも大好きな魚。たち重を味わってみたい」（和歌山市、62歳）、「タチウオのお刺し身は、とてもおいしい」（同市、59歳）、「タチウオは鍋にしても、天ぷらでもおいしい」（有田川町、57歳）、「淡泊な味が大好き。お刺し身を食べるのが、楽しみ」（橋本市、65歳）、「鮎茶屋でタチウオのお寿司とたち重をいただいた。とてもおいしかった」（和歌山市、58歳）、「かば焼きは、アナゴやサンマは知っていたが、タチウオは知らなかった」（同市、27歳）、「漁師に聞くと、タチウオは刺し身がおいしいという。梅干しとシソで巻いたのを食べて以来、好物になった」（海南市、63歳）、「うな重が好きだが、カロリーが高くて、あまり食べられない。たち重なら、ぴったりのごちそう」（新宮市、74歳）、「タチウオは、三枚におろして、三杯酢にあえ、キュウリを添えて食べてもおいしい。息子がたち重を食べて、おいしかったと感心していた」（有田川町、60歳）

〒640・8156　和歌山市七番丁17、朝日新聞和歌山総局「新食べある紀の国感想係」へ。5日必着。プレゼントの応募はがきにお書きいただいても構いません。

次回は休載し、16日付で再開します。食材は未定です。

誠実売買 永楽堂 金切古金・券・銀・類手銭貨 TEL073-431-8155 和歌山市元寺町3-25（定休日）火曜日

金・プラチナ高価買取 リサイクル&アウトレット ジュエリー キノシタ ぷらくり丁入口 TEL.073-499-5112

ジストシネマ和歌山 ※10月2日(火)の上映時間
TEL.073-480-5800 ガーデンパーク和歌山2階
ケイタイでチェック http://www.oe-net.jp

水まわりの事なら私たちにお任せ下さい。給排水管全般のつまり 屋内外配水管水圧洗浄 株式会社 関西通管 TEL(073)451-2219

◇和歌山◇ 映画案内 広告 本欄のお問い合わせは 朝日エリア・アド 073-424-5111（受付時間/10時～17時30分 ※土日祝除く）

クリーンエネルギーLPガス ◆家庭用から業務用・工業用◆ 有限会社 トキワ TEL.(073)423-0948㈹ FAX.(073)428-2656 和歌山市中之島1506

LPガスは！ 安全・便利で、ハイ・カロリー 災害にも強く人と地球に優しい

住設・電化商品・燃料・LPガス 配管工事 住宅設備機器、燃料、ガス配管工事など「住」に関する設備工事のことならお気軽にお電話ください。 ㈲福島商店 〒640-8216 TEL(073)423-1682