

7年かけてたどり着いた「昔ながらの濃厚熟成塩辛」 妥協しない塩辛づくりから生まれる、濃厚な旨味がたまらない！ 【お取り寄せグルメサイト 久世福 e 商店街】

株式会社サンクゼール

2020-11-17 13:00

株式会社サンクゼールは、2020年10月5日、久世福商店の目利きの店が集う産直スタイルのオンラインモール「久世福 e 商店街」をオープンいたしました。「久世福 e 商店街」では今月、東北三陸地方の生産者様やその商品をピックアップ！

三陸地方は2011年の東日本大震災で甚大な被害を受けた地域の一つです。今年で震災から9年。前を向き、頑張る生産者さんたちに寄り添い力になりたい、「久世福 e 商店街」でこの地域を盛り上げたいと、生産者様のもとを訪ねました。今回は、宮城県気仙沼市で水産加工品づくりを営む、波座（なぐら）物産の「昔ながらの濃厚熟成塩辛」をご紹介します。



7年の歳月をかけてたどり着いた、濃厚な旨味



商品ページ：https://nagurashouten.kuzefuku-arcade.jp/?page_id=13&eci_product=1004001

ぷりっぷりで見ると濃厚ないかの塩辛。この「昔ながらの濃厚熟成塩辛」は、職人が納得のいく味をつくり上げるまでに、なんと7年もの歳月をかけました。一夜干しで旨味を引き出し、新鮮ないかのワタ(内臓)で味付けをする“気仙沼塩辛”。その旨味と風味をより高めるためにたどり着いたのが、通常の2倍の量のワタに、30日間以上も漬け込む独自の製法です。

いかの塩辛は通常数日で作ることができますが、「昔ながらの濃厚熟成塩辛」は完成までに2か月！この塩辛にかかるこだわりがとにかくすごいのです。

完成してもやり直し！？ 妥協しない、塩辛づくり



網の上に並んでいるのは、塩辛の原料となるするめいか。1枚1枚、手作業で網の上に広げて乾燥させます。一晩干したするめいかはカットされて、調味腑（ちょうみふ）が入った樽の中へ。じっくりと味を染み込ませていきます。調味腑に使っているのは、新鮮ないかのワタ（内臓）と塩、必要最低限の調味料だけ。試行錯誤を重ね、保存がきくぎりぎりのところまで調味料を減らし、絶妙なバランスに仕上がっています。

約2か月！熟成に熟成を重ねる

樽の中でじっくり寝かせて完成！と言いたところですが、「昔ながらの濃厚熟成塩辛」は一味違う！干したするめいかは、乾燥具合も、味の染み込み具合もそれぞれ違うそう。味を均一にするために複数の樽で寝かせた塩辛をブレンドして、さらに熟成させます。熟成期間は、1か月半～2か月。これも長年の研究の末にたどり着いた方法なのです。



納得できなければやり直し！

さらに、完成品を従業員全員で味見して、納得できなければやり直し！と、かなりストイック。おまけに、熟成期間中に樽の上部あった塩辛は、空気に触れて酸化しているため、使わないそうです。こうすることで渋味をなくすことができ、「昔ながらの濃厚熟成塩辛」が完成します。細部までとことんこだわり、手間をかけているからこそ、おいしい塩辛ができるんですね。

濃厚！噛むほどに味わい深い

じっくり寝かせて熟成された塩辛は、とにかく濃厚で噛むほどに味わい深い。塩辛好きにはたまりません！また、塩辛にありがちな臭いもまったく気にならない。ごはんもお酒も止まらなくなる危険な味は、やみつきになること間違いなしです！

七味唐辛子をひと振りすれば、塩辛独特の風味が爽やかな香りに変わり、より深い味わいに。ホカホカごはんの上に塩辛をのせて、焼き海苔で巻いて食べるのもおすすめです。



塩辛が可愛くてしょうがない！

気仙沼工場での塩辛づくりを任されていた、前工場長の大原さんが記録していたノート。そこには、レシピや乾燥状態などを毎回丁寧に記録していました。実はこのノート、東日本大震災の津波で流されてしまったそうですが、大原さんの息子さん（現工場長）が探し出したそうです。ノートがなければ再び塩辛をつくることは難しかったかもしれないと大原さんは言います。

何度も試行錯誤してたどり着いた味。この塩辛づくりにゴールはないそうです。「うちの塩辛づくりは手間しかない。なんでここまで手間をかけるの？と言われることもあるけど、何度も失敗を繰り返して、何年もかけてやってきたから、もう可愛くてしょうがない」と、嬉しそうな大原さん。塩辛にかける熱意と愛情に感服します。

いつもの食卓、晩酌に。濃厚な旨味を堪能できる「昔ながらの濃厚熟成塩辛」はいかがでしょう？

久世福 e 商店街サイト「波座物産」でのお買い物はこちらから
<https://nagurashouten.kuzefuku-arcade.jp/>

久世福 e 商店街 概要

「久世福 e 商店街」は、日本の素晴らしき生産者を応援する「産直スタイル」のオンラインモールです。旬で新鮮な食材、懐かしいふるさとの味、お世話になった方へのギフトも。あっと驚くおいしいお取り寄せグルメは「久世福 e 商店街」で！

<https://kuzefuku-arcade.jp/>

公式 SNS も更新中！

Instagram： https://www.instagram.com/kuzefuku_arcade/

Twitter： https://twitter.com/kuzefuku_arcade

Facebook： <https://facebook.com/kuzefuku.arcade/>

会社概要

会社名：株式会社サンクゼール

本社：長野県上水内郡飯綱町芋川 1260

代表者：代表取締役社長 久世 良太

創業：1979 年

設立：1982 年

事業内容：ジャム・ワイン、その他食品の製造販売、
ワイナリー、レストラン、売店などの直営、
及びフランチャイズ展開

ホームページ URL： <https://www.stcousair.co.jp/company>

公式オンラインショップ： <https://stcousair.jp/>

楽天市場店： <https://www.rakuten.co.jp/sc-rkt/>