

エタリの塩辛愛好会

海と魚と伝統と向き合い 伝える地元の美味しさ

「和製アンチヨビ」とも称される「エタリの塩辛」。独特の塩辛さと凝縮されたエタリイワシ(カタクチイワシ)の旨みで、塩辛3匹で、あっという間にご飯1膳を食べ終えてしまうほど。

ここ橘湾では、エタリの漁が盛んで、あがった魚のほとんどは煮干の原料となる。そこで煮干しには不向きな脂ののった大きめの(約10cm)エタリを使って塩辛は作られる。作り方は至ってシンプル。ウロコをとったエタリと塩を6対1の割合で加え、稲藁をかぶせ、重石をのせて1カ月ほど冷暗所で熟成させ、白い粉が出れば食べごろだ。冷蔵庫も電気もない時代に冬場の保存食として活躍した、まさに先人の知恵が生んだ賜物である。

しかし、時代が変わり、食生活が変化するにつれて、塩辛を作る、というよりむしろ食べる習慣すらなくなりつつあった。そんなときに、三木さんを中心に地元の人々によってエタリの塩辛愛好会が結成され、エタリの塩辛の復活のために試行錯誤が行われた。エタリの塩辛をもっと多くの人に知ってもらおうべく、ソースやパスタのほかに簡単なアレンジで美味しくできるエタリの塩辛レシピの開発を進めている。今後は、初めて食べる人からも、昔から食べている人からも愛される味の統一が目標だと言う。一度食べるのとクセになる伝統の味を伝える愛好会の挑戦はまだ続く。

以前は秋が塩辛の美味しい季節とされていたが、現在では三木さんたちの努力によって一年中手に入るようになった



大量のエタリイワシとともに、沖から漁師たちが帰ってきた



塩辛をつけたあとに出る汁は、魚醤として製品化されており、全てにおいて無駄がない



漁は煮干し用のエタリがメインなので、塩辛の原料はなかなか確保されにくい



004 エタリの塩辛

ご飯はもちろん、サツマイモとの相性も抜群。酒の肴にもどうぞ。
★1ピン800円(レシピ付)

三木さんの塩辛が買えるお店
☎0957-74-3966(販売元 小浜海産)
取り寄せ方法/電話・FAX
雲仙市小浜町マリーナ20-3
営8:00~18:30 無休