

# エタリの塩辛通信

発行：エタリの塩辛愛好会事務局  
住所：雲仙市南串山町丙 10386  
TEL・FAX：0957-76-3008  
e-mail：shiokara@tenyo-maru.com  
http://shiokara.tenyo-maru.com

## エタリの塩辛を各種メディアが紹介！（5月～7月）

- 5月16日：NHK「ぐるっと8県 九州沖縄」（九州沖縄生放送）  
雲仙市の雲仙ブランド・雲仙春まつりのPRも
- 6月4日：NHK「ゆうどきネットワーク」（全国生放送）  
NHK「ながさきEYE610」（九州沖縄生放送）



生中継のため、長時間のリハーサル・・・お疲れ様でした



NHK 福岡放送局内スタジオにて

- 6月12日：NBC「あっ！ぷる」（取材対応：田崎水産）  
田崎水産の煮干加工場、まき網操業風景、  
エタリの塩辛&田崎さん特製ゴマ油漬けなどを紹介！
- 6月30日：みなと新聞 明日の農山漁村を担う女性表彰記事
- 7月2日：水産経済新聞 同上
- 7月10日：マガジンハウス社 雑誌「クロワッサン」7/25号  
あと一品に困ったら。お取り寄せでもう一品  
(ノンフィクション作家 島村菜津さん推薦)



エタリの塩辛愛好会  
エタリの塩辛

「これは、「日本のアンチョビ」。炊き立てのご飯の上  
にのせて食べてもバスタにしてもおいしいんです」。長崎  
県橘湾のカタクチイワシと塩をあわせ熟成させた、保存  
食。塩辛さがクセになる。150g 800円。送料など別途。  
http://shiokara.tenyo-maru.comで購入先を紹介。

↑↓クロワッサン7/25号より抜粋

「わざわざ取り寄せるなら、おいしく  
て安心できる素材で作られたものがい  
いです。何より、作っている人や、ど  
んな環境で作られているかもわかって  
いることが、私にとっては大事」と、  
島村菜津さんは言う。仕事柄、日本全  
国に出かけていく。そこで今まで数々  
の「無添加」にこだわった食品や、伝  
統食品に出合ってきた。

「下村婦人会のお漬物は、熊本の山間  
部で主婦の方々が集まって作っている、  
昔ながらのお漬物です。からし漬もお  
いしいし、季節限定のお漬物もいいで  
すよ。エタリの塩辛は、長崎県雲仙市  
橘湾沿岸の伝統食。食の多様化などの  
理由から、時代とともにだんだん作ら  
れなくなってきていたのですが、この  
ままでは塩辛の伝統が消滅してしまう、  
という危機感をもった漁業関係者が  
愛好会を作って、普及・伝承活動  
をしているのです」

そんな日本の生産者を、応援したい。  
そしておいしいものがあるところには、  
いい景色も必ずある。その景色を残す  
ことにも一役買えるなら……と、島村  
さんはお取り寄せを続ける。  
「おいしく頂きながら、日本のいい農業、  
いい漁業を応援していきたいんです」

- 7月11日：みなと新聞 新商品・話題の商品
- 7月28日：NCC「ビタミン 長崎の元気」（朝 6:45～7:00 長崎映像社制作）  
7月21日撮影取材 対応：三木直義、富永幸治、花ごよみ、海幸の里、事務局

事務局より 事務局で把握している分のテレビ、雑誌、新聞などを紹介致しましたが、他にエタリの塩辛に関する記載記事  
などがありましたら、ぜひともご連絡下さい。 文責：竹下敦子