

エタリの塩辛通信

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

そろそろ塩辛用のエタリが獲れるかも

エタリの塩辛は秋の彼岸前後に漬け込み・・・といいながら、一昨年、昨年に続き、今年も未だ塩辛原料となるサイズのエタリが漁獲されていません。とはいえ、次第にサイズも大きくなっていますので、そろそろ漬ける準備をしましょう。今冬は一層の需要の増加が見込まれていますので（下記参照）、昨シーズンよりもぜひ沢山漬けて下さい！また、昔ながらの木樽での漬け込みも予定しています。

今冬はぜひ雲仙小浜温泉へ！

12月28日発売予定の「じゃらん九州2月号」（リクルート発行）で雲仙市の特集があり、エタリの塩辛も紹介されます。それに伴い、雲仙温泉や小浜温泉の旅館ホテルでもエタリの塩辛を積極的に料理に取り入れてくれることになりました。

雲仙こぶ高菜とエタリの塩辛を使って、どんな素晴らしい料理が生まれるのか非常に楽しみです。



三木会長への取材（11月20日）

エタリの塩辛料理を紹介～雲仙市市民講座で料理教室開催

11月1日、8日の2日間、南串山保健福祉センターにて「郷土の食材を使った料理教室」でエタリの塩辛料理を講習しました。雲仙市観光協議会の食・食材部会で試作した「雲仙ライスピザ」を少々アレンジして、土台には地元産白米と黒米を使い、エタリの塩辛をペースト状にしたものをたっぷり塗り、雲仙こぶ高菜のキムチ漬けをのせ、ピザ用チーズをたっぷりかけてオーブンで焼きました。どうです、美味しそうでしょ？！今回使用した塩辛はサイズが大きかったため、頭と中骨を外し身だけにして利用しました。



ピザのほかには、オリーブオイルで炒めた塩辛にホックリと茹でたニンニクと牛乳を加えた「エタリの塩辛ソース（バーニャカウダ）」やエタリの塩辛ドレッシングで野菜や刺身を美味しく頂きました。バーニャカウダは料理研究家黒川陽子さん提供のレシピによるものです。さて、今回はドレッシングのレシピを紹介します。ぜひお試し下さい。

簡単！エタリの塩辛ドレッシング

作り方

1. エタリの塩辛を刻んでペースト状にする。
2. 玉ねぎはすりおろす。
3. 材料を全てよく合わせる。
シェイクして乳化させましょう～

材料

エタリの塩辛	10g（身だけ）
酢	大さじ1と1/2
レモン汁	大さじ1/2
オリーブオイル	大さじ3
うすくち醤油	小さじ1
玉ねぎ	1/4個
こしょう	少々

事務局より 福岡のTV局や全国放送のTV番組からも取材の打診や下見がありましたが、漬け込み風景を撮影できない、ということで収録は見送られました。本来でしたら、もっとメディアを通じてPRができるころでしたが非常に残念です。塩辛用のイワシ（エタリ）が獲れ始めたら、マスコミにもどんどん取り上げてもらえるよう努力していきたいと思っております。とにかく魚次第です！！

文責：竹下敦子