

エタリの塩辛通信

毎週土曜日 午前10時55分から放送中

食彩の王国



テレビ朝日系列にて2月13日(土)放送予定 『アンチョビ』でエタリの塩辛が紹介されます！

(関東ローカルにつき長崎での再放送日は未定・・・わかり次第お知らせします)

料理をグンと美味しくするアンチョビの知られざる物語を紐解くなかで、長崎にもアンチョビがある・・・と「エタリの塩辛」が紹介されます。取材は1月24日の朝から、京泊港での水揚げ、三木会長の漬け込み風景、インタビューが撮影されました。横浜在住の料理研究家黒川陽子さんもアンチョビ料理、そしてエタリの塩辛料理も披露して下さいます。美味しく漬かった新物の塩辛がどんなふう画面に登場するのか、その反響が楽しみです。



↑ 漬け込んだ樽
← 漬け込み風景の撮影

エタリの塩辛をもっと知りたい！

平成21年度雲仙市地域づくり補助金を活用し、エタリの塩辛についての分析を長崎県工業センターで行っています。より美味しく安全な塩辛を作るために「塩分」「遊離アミノ酸」「ヒスタミン」などの項目について調査するとともに、南串山史談会協力のもと、エタリの塩辛の歴史などに関しても調査しています！(右写真は小豆島片山水産ピアリング時)



小豆島で
塩辛発見！

エタリの塩辛が隠し味～海の駅の絶品ピザ

愛好会本部でもある富津「海の駅」では、昨夏から石窯で焼いたピザを食べることができます。ヤマジョウ製造の「エタリの塩辛ペースト」を用いたオリジナルピザソースで作ったピザはここでしか味わえません。ぜひお出かけ下さい。

お問合せ ヤマジョウ海の駅 0957-76-0400



事務局より 連絡① 2月12日(金)に開催される「雲仙食の商談会」に「エタリの塩辛愛好会」で出展します。販路を広げるために商談会への参加を希望される方は早めに事務局までご連絡下さい。連絡② ビン用かけ紙、しおり、赤モールを一括購入していますので(1セット20円：ピンは別)ご購入の方はご連絡下さい。なお、ツボ200ピンは橘湾東部漁協でご購入下さい。
文責：竹下敦子