

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛通信

エタリの塩辛を国内外でPR！第2弾

SLOW FISH IN GENOVA

5月4～7日にイタリア・ジェノバで開催されたスローフィッシュ(主催：スローフード協会)に招待され、愛好会事務局(竹下敦子：SF長崎会員)が料理研究家の黒川陽子さんとともに参加してきました。博覧会というだけでなく、水、漁業、魚資源の消費などのテーマについて話し合う場もあり、「テッラ・マードレの網にかかったコミュニティが魚について話します」と題されたコーナーで、同じく日本から参加した秋田の「しょつつる」生産者(諸井氏)、「はたはた」研究者(杉山氏)と協力し合い、それぞれの食材を展示、試食PRしてきました。



小さい子にイリコは人気でした



ブースでの展示・試食(イリコ&エタリの塩辛)



イモとエタリの塩辛



皆さんサツマイモに興味津々
イタリア語でパターアメリカーナ



現地テレビ局の取材



左は杉山氏 右は諸井氏



協会会長がブースを視察



橘湾写真展



ミーティングルームでは昨年8月末に南串山・小浜地区に写真撮影に来た Adam Huggins 氏(通信3号参照)の橘湾写真展があり、そこでコミュニティによるワークショップが行われました。エタリの塩辛愛好会は、橘湾の漁業・煮干加工、そしてエタリの塩辛の生産や食べ方について、黒川さんと共同発表しました。「イモとイワシ」の食文化について話すとともに、蒸かしイモにエタリの塩辛のフィレをのせたものを紹介。甘さと塩気の絶妙なバランスが好評でした(伊語通訳は協会本部石田氏)



マーケット(アジ)



各国の方々と



魚醬(colatura di alici)



“アンチョビ”セミナー



企業フロアの様子