

2016年

まーどっ!



食の道
ほそ魚醬
(ぎょしょう)

魚醬は醤油と並ぶ
万能調味料

ハタハタから生まれた「しよつる」

鍋料理がおいしい季節です。全国各地にはお国自慢の名物鍋がたくさんありますが、秋田を代表する「しよつる鍋」もその一つ。

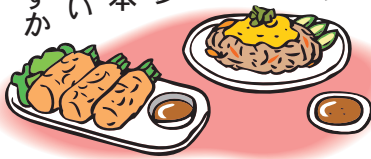
ハタハタなどの小魚に塩や麴を加えてじっくり熟成させた独特の調味料「しよつる(塩魚汁)」が味の決め手。この汁で冬の旬の魚介や野菜、豆腐などを煮込んだ鍋は極上の味わいです。

日本には優れた魚醬がいっぱい

この「しよつる」のように小魚を塩漬けして作る醤油のような調味料を魚醬と言います。魚大國、日本には昔から各地で独自の魚醬が作られてきました。中でも石川県能登半島のイワシやサバを使った「いしる」や真イカのゴロと呼ばれる内臓を使った「いしり」。香川県のいかなごを原料にした「いかなご醤油」などが知られています。どの魚醬も魚を余さずおいしく使い切る先人の知恵が生み出した万能調味料です。

東南アジアは魚醬王国

魚醬は世界中にあり、とくに東南アジア諸国では昔から多彩な種類が作られてきました。中でもカタクチイワシ類を原料にしたタイの「ナンプラー」やベトナムの「ヌックマム」は有名ですね。昨今、東南アジアから来日する観光客が増加。現地から持参した魚醬で刺身や天ぷらを食す人も多いため、日本の代表的な調味料、醤油はいまや世界語になっていますが、魚醬もまた日本に新たな食文化をもたらすかも知れません。



当店
おすすめ!

「自動おそうじ」でお手入れラクラクの
加湿空気清浄機

寒くて窓を閉めきるので、空気の汚れが気になる真冬のお部屋。
日立の「クリア」がお役に立ちます。



1 日立はエコに自動おそうじをたし算

ホコリがたまる前に、プレフィルターを自動でお掃除。
お手入れがさらに簡単になりました。

日立のエコ [eco] 節電運転で、通常の自動運転に比べ、
消費電力量を低減。

2 様々な空気の汚れやニオイに対応

アレルオフHEPAフィルターと洗える脱臭フィルターで汚れやニオイ
をキャッチ。

3 ワイドスピード集じん

ワイドに吸い込むことで、適用床面積~48畳モデルの集じん能力
を実現。適用床面積が大きいほど、短時間で空気をきれいにでき
ます。

自動おそうじ
クリア

日立 加湿空気清浄機

日立加湿空気清浄機

EP-LVG110

オープン価格★



ブラウン(T)



シャンパン(N)

ちょっと一服 ことばのつぼみ 帷子(かたびら)雪って、
どんな雪?

暦の上ではもう立春。降る雪も積もってはすぐ消える淡雪になりますね。春の雪は雪片が大きく湿り気を含んでいるのが特徴。昔から牡丹雪、綿雪、泡雪、だんびら雪などとも呼ばれてきました。「帷子雪」もそのひとつ。帷子は単衣ものの布のことで、薄くてひらひらした淡雪の形状に似ているところから名がついたのでしょうか。また春の雪はまだらに降るので斑雪、はだら雪などとも呼ばれます。それにしても、花咲く春が待たれますね。

