# 丸藤通信

第1号

## 発行にあたっての想い

このたび「丸藤通信」第一号を発行させていただくこととなりました。鰹節専門店として、日本の伝統的な「だし」を通じて、皆様の身近な存在になれますよう、半年に一度、最新の情報を提供してまいります。

丸藤につきまして少しでも興味を持っていただけたら幸いです。丸藤通信を通して、皆様のお役に立てることを願っております。今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申しあげます。

## 「初物」は縁起物

さて、「**のぼり鰹**」という言葉をご存知でしょうか？外洋を泳いでいる回遊魚である鰹は、4月～6月にかけて日本近海の餌を求め黒潮に乗り九州から北上します。この鰹を、「**のぼり鰹**」といい、名前の通り縁起物として別名「**初鰹**」ともいいます。

「**初物**」とは、その季節になって初めにとれた農作物や魚類などのことで「**はしり物**」ともいわれ、最も美味しく食べられる旬の始まりのことです。また初物の生命力や活力を取り入れることで、福を呼び寿命を75日延ばすことが出来ると信じられていました。日本では、縁起物として、古来より好んで食べられ、「初鰹」「初鮭」「初ナス」「初キノコ」を初物四天王といい、特に「**初鰹**」は、高額で取引され、一本数万円から数十万円で取引されていました。

三代中村歌右衛門が初鰹を1本３両で買いました。現代のお金で「初鰹」が1本約24万円。縁起物で、「女房子供を質屋に入れてでも食え」といわれていたそうです。高額にもかかわらず、こぞって買いに来る、見栄っ張りな江戸の「粋」を表すエピソードです。

鰹節を作る上で、餌を求めて北上する飢餓状態の鰹は、脂肪分が少なく、「**初鰹**」こそ美味しい「だし」を引き出すための最も適した素材になります。

## 昆布の高騰

日本の約9割の昆布は北海道産になります。その中でも真昆布、利尻昆布、日高昆布、羅臼昆布、長昆布は特に有名です。

近年、地球温暖化が進むにつれてオホーツク海の氷が溶け、流れ着いた流氷が昆布の断面を削りとることで、昆布の収穫量が減少しております。ここ数年不漁が続いており近年の卸値は、5年で2倍以上に上がっております。それに加えて生産者の高齢化や後継者問題、人員不足により昆布を洗ったり乾燥する作業が出来ず、生産数は、ここ20年前で約半分に落ち込んでおり、今後の見通しは厳しい状況です。

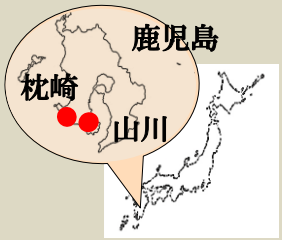
## 鹿児島・山川で良質の本節見つけました！

近年続いている良質の鰹の水揚げ減少に加え、昨年からは本節に適したサイズの鰹の水揚げも減り、本節の確保がままならない状況が続いております。お客様のご要望にお応えするために新たな本節の供給先を求めて実際に鹿児島に出向きました。

丸藤が主に取引をしているのは枕崎ですが、職人の数も少なく本節の原料確保も厳しい状態が続いていました。枕崎で今以上の本節を確保することは難しいと改めて痛感しました。

山川にも良質な本節を作る会社があります。今までの丸藤は枕崎と比較すると山川との取引が弱く、関係性が薄かったため、実情を掴み切れていない状況でした。今回、実際に山川の本節屋さんに出向き、現場と出来上がった本節を確認してきました。

一人の職人が最初から最後まで拘りぬいて作る枕崎に対し、山川は厳しい製品管理のもとシステム化されたライン の中で製造されていました。本節の製造工程の中で重要なポイントを押さえ、職人がチェックする事で作り上げる工程を実現しているとのことでした。作業工程に違いはありますが、どちらも丸藤がお客様にお届けできる本節であるということに確信を持てました。実際にお客様へお届けしましたところ、今後の丸藤の本節にご期待ください。




## おすすめ商品

### 幻の調味料「煎り酒」です

醤油の先駆けの万能調味料として、室町時代より使われていました。現代では塩分量が少なく、清酒に鰹と梅酢、あごだしを加えたさっぱりしたなかにもだしの味が詰まっており、様々な料理に使用することができる、当社のオリジナル商品になります。

**【おすすめレシピ】**

①白身魚のお刺身・卵かけごはん：そのままお使いください。

②卵焼き…普段の調味料の代わりに煎り酒をお使いください。

③炊き込みごはん…お好みの具材と煎り酒、塩で簡単な炊き込みごはんができます。目安は1合に対して煎り酒大さじ1と塩5gになります。

④お鍋…お好みの具材を準備。500mlのだし汁に対して、煎り酒大さじ4。温めた鍋に具材をいれて召し上がってみてください。

⑤魚や肉の照り焼き…チャック袋に水炊きのポン酢替わりに煎り酒をつけて食べるのもおすすめです。

⑥浅漬け…チャック袋にお好みの野菜を入れて軽く揉んで、冷蔵庫に30分おいて出来上がりです。トマトは一晩おくと味が浸みこみます。

⑦焼きそば…お好みで野菜も加えて一緒に焼きます。仕上げに煎り酒を入れて冷蔵庫で30分寝かせ、フライパンで焼きます。両面に焼き色がついて、お皿に盛るときに、残ったソースをかけてお召し上がりください。

**是非お試し下さい！**

５００ｍｌ

## 鮮魚課紹介

網代港で水揚げされた、新鮮なお魚を販売しております。毎日ＬＩＮＥで、その日の水揚げ情報発信中！

鮮魚配信

牧野です。丸藤の鮮魚はＬＩＮＥを送るだけの簡単注文！

平井です。個人情報は保護しておりますので、安心してご注文ください。

各種ＳＮＳのご登録をホームページよりお願いいたします。

ホームページ


丸藤
〒413-0103
静岡県熱海市網代458-3
TEL0557-68-4147
FAX0557-68-0566


（令和３年６月発行）