

三紀の  
さんま寿司

# 小辞典



尾鷲の  
さんま  
寿司

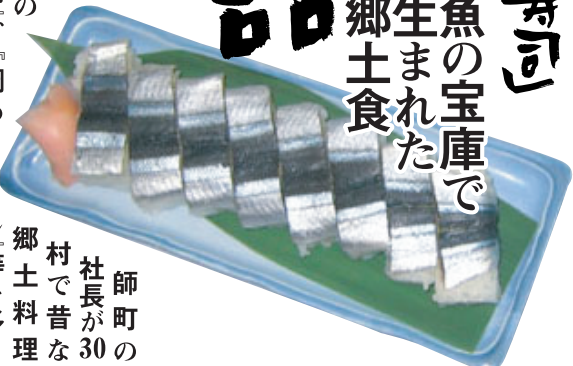


東紀州を代表する郷土料理に「さんま寿司」があります。三重熊野灘沿岸の漁村に昔から伝わる郷土料理です。さんまは、11月末頃から冬にかけて、北の海から寒流にのって熊野灘に南下してきます。さんまと言えば脂のつた物を連想しますが、熊野灘沖で捕れるさんまはほどよく脂が抜けています。漁師町では、このほどよく脂の抜けたさんまを使い、さんま寿司・干物(丸干し)をつくり昔から食べられてきました。

おさかなの宝庫で生まれた郷土食

# 誕生秘話

尾鷲市行野浦の小さな漁師の四男坊に生まれた年ほど前に、ふるさとのがら食べられていた漁師町の「さんま寿司」、「こけら寿司」、「鯛めし」等を多く村で昔な郷土料理師町の社長が30



尾鷲市行野浦の小さな漁師の四男坊に生まれた年ほど前に、ふるさとのがら食べられていた漁師町の「さんま寿司」、「こけら寿司」、「鯛めし」等を多く村で昔な郷土料理師町の社長が30

の人に食べてもらいたい！又、尾鷲の名物になればと思い、製造販売を始めました。今では、尾鷲市をはじめ、熊野市など周辺市町村でも、ふるさとの味として売り出され、東紀州を代表するお土産になっています。

丸正米酢を使用。

明治12年創業の丸正酢醸造元は、熊野霊山の伏流水を用い、伝統の古式醸造法を続けています。

このような昔ながらの方法は温度、湿度のコントロールが難しく、長年の勘、熟練の技が頼りです。じっくりと時間をかける事によりアミノ酸が旨み成分を増し、実にまろやかで甘みを持ち、コクのある柔らかな酢ができるのです。

まろやか、やわらか。



# 丸正米酢