

# 生産者や産地にこだわる グルメ 美食の源泉へ

第19回

日本の朝食の象徴といえば、熱々のご飯に塩味がほどよく利いたアジの開きとみそ汁だろう。天日干しでうま味を凝縮・熟成した佐賀県唐津産のアジの開きに思わず唸った。

唐津吉村商店  
の干物

東京・佐賀



天日干しのマアジを使った「唐津吉村商店の干物」

所用を済ませた都内の目黒区青葉台で猛烈に腹が減った。朝食はいつものようにカフェオレ一杯、すでに午後2時を回っている。

目黒川沿いを中目黒駅へ向かって歩きながら食堂を物色したが、ランチタイムを終え暖簾を下ろした店ばかり。と、道を挟んだ左手に営業中の赤い日よけのこ

空腹でもんどりうつ胃袋  
有機・薬膳の店に駆け込む

唐津港で水揚げされたマアジ



じゃれたレストランが目に入った。店名は「中目黒Bioキッチンスタジオ」。Bio(有機の)と謳っているから、オーガニックの食材にこだわった洋食キッチンに違いない。だが、二日酔いの体が小ライスとみそ汁付きの和食を要求している。足を止めて大いに迷ったが、もんどりうつ胃袋に勝てず足を踏み入れると、店内は思いのほか広く、壁一面の鮮やかな絵が迎えてくれた。

絵など鑑賞している場合ではない。メニューはレギュ

ラーと菓膳の14品。有機豆腐入りハンバーグにするか、

それともクコの実の菓膳キーマカレーか、いや待て唐津吉村商店の干物があるではないか。空腹で暴れ回る胃袋に負けて飛び込んだとはいえ、この店にして大正解である。

### 昔ながらの自然乾燥の干物 天日と潮風でうま味が凝縮

注文を終え、空腹を紛ら

わすため席を立てて絵を眺めていると、同店のシェフ・松

井小百合が学芸員よろしく解説してくれた。

「佐賀県出身のアーティスト・ミヤザキケンスケ氏の作品で、佐賀平野と有明海の恵みが世の中に広がっていく様子を描いています。当店はオーナーが佐賀の魅力にほれ込み、できるだけ佐賀の食材を取り入れた料理を提供しているのです」

なるほど、ランチメニューの佐賀県唐津産の干物に合点がいく。

席に戻ると、アジの開きの干物を中心に、ほんのり赤みかかったご飯と具だくさんのみそ汁、そしてナスの煮びたし、切り干しダイコンの煮ものなど4種の小鉢、さらにサラダが行儀よくそろい踏みをしている。

シェフが続ける。

「吉村商店の干物は、玄界灘に面した唐津港で水揚げしたアジャサバ、カマスな

どを、昔ながらの天日と潮風による自然乾燥で製造しています」

胃袋に急かされて箸をつけると、焦げ目の付いた表面は香ばしく、うま味が凝縮した身はプリプリとした食感で、ほどよい塩気の後に甘みを感じる。唐津港で水揚げした新鮮な素材に加え、天日と潮風が自然の調味料になっているのだろう。

シェフは言う。

「アジの干物は軟らかさを失わないよう、まず表面をあぶってからオーブンで蒸し焼きにしています」

ご飯は小粒でうるち米をブレンドしているのか、おこわの食感。みそ汁が心と体にしみわたる。添えられたダイコンおろしにしょうゆを数滴垂らして口直した後、再び身を味わうと、天日干しでうま味が凝縮・成熟したアジの濃厚な味わいが

いっそう引き立つ。

シェフがさらに続ける。

「ご飯は佐賀県産さがびよりに、農薬・化学肥料不使用の古代米を配合した同県産の雑穀『縄文の米十三穀』をブレンドして炊き上げています。また、しょうゆは丸大豆を2年間じっくりと発酵・熟成させた佐賀県のお舗蔵元『丸秀醤油』の『自然一醤油』にオーガニックのカツオ節を漬け込み、まろやかな味わいと香りに



中目黒Bioキッチンスタジオのシェフ・松井小百合さん

唐津吉村商店の干物 1058円  
営業時間 11時~16時(LO15時)  
水曜休  
東京都目黒区上目黒1-13-14  
☎03-3461-1002  
中目黒 Bio キッチンスタジオ

仕上げています」

不得手のナスの煮びたしを残してペロリと完食。胃袋がクウクウと喜びの雄叫びを上げた。

### 脂がのる産卵期のマアジ 塩辛さと甘さと丸み

羽田空港から福岡空港まで1時間50分。同空港は日本で唯一、地下鉄が直接乗り入れる。しかもJR九州の筑肥線と相互直通運転を行っているから、羽田空港を発つて乗り換えは1回だけ、3時間半余りで唐津駅に降り立った。



ヨシムラ(旧吉村商店)営業課長の谷口 篤史さん

目指す吉村商店(6月1日に社名をヨシムラに変更)の本社工場は、唐津駅から車で10分の唐津市海岸通り。迎えてくれた同社の営業課長・谷口篤史(37)は言う。

「弊社は1954年にイワシの丸干し製造販売業として創業し、63年にわたって玄海灘に面した唐津の前浜で水揚げされる生きのいいマアジやサバ、カマス、ブリなどを中心に干物に加工しています」

青背魚あおせぎなのマアジは北海道南部から東シナ海に生息するが、内湾の岩礁などにすみつく根付き型と、内湾から沖合を回遊する2種類がいる。市場では前者を「黄アジ」、あるいは「黄金アジ」、後者を「黒アジ」あるいは「ノド黒」と呼ぶ。

九州北部沿岸の唐津や玄海灘のマアジは「黒

アジ」で、1年を通して漁があるが、もとも脂がのる旬は産卵期の5月〜8月。ヨシムラの「天日干しアジ開き」は旬のマアジだけを使う。

谷口が続ける。

「太陽の光をいっぱい浴びた干物はうまさの違いです。おいしい干物づくりの秘訣は、旬の時期に獲れる鮮度のよい魚を使い、魚に塩を染み込ませる絶妙な加減をすること。そして衛生的な干場で干し込みを行うことで、潮風のミネラルと天日の紫外線がじんわりと魚に浸透し、味わい深く弾力のある干物へと変化していくのです」

同社の天日干しは、海水からつくる自然海塩を使っている。昔ながらの塩はミネラル分を多く含んでいるため、口を含むとピリツとした塩辛さを感じるが、すぐにミネラル分の甘さと丸みが



天日と潮風で自然乾燥するマアジの開き

感じられ、口当たりが軟らかく雑味もないという。

同社の直売店で「天日干しアジ開き」(2枚入り432円)を購入した。干物の焼き方の基本は、強火の遠火で身から焼く。身と皮の焼き具合の比率は、身が7割で皮が3割。炭火が最適だが、今どき一般家庭に炭などない。

谷口においしい干物の焼き方を教わった。170度程度を温めたホットプレートで皮を下にして焼き、皮が7割、身が3割で焼き上げると、網で焼いた干物とは違った食感を味わえるという。焼き過ぎると甘みを失い、硬くなるので油断は禁物！

(文中敬称略)

文・写真／古木杜恵