



和歌山県

灰干し乾燥で、旨味が凝縮した無添加干物

半島のさんま食文化を継ぐ 紀州雑賀崎の灰干しさんま



有限会社西出水産
代表取締役
西出隆一 氏

東京羽田から、大阪南海に浮かぶ関西空港へ。列車に乗り換え40分ほどで、紀の川を渡ってJR和歌山駅に到着した。市街地を抜けて港を横目にゆるゆる坂を登り、潮の香ほのかな高台にある「紀州雑賀崎の灰干しさんま」を製造する（有）西出水産を訪ねた。

まず、日本のさんま漁は、紀州熊野が発祥の地とされる。江戸時代、紀州の漁師たちはさんま用の刺網漁法を開発し、より脂がのったさんまを求めて北上し、それによって房総半島に漁法が伝わったことから、江戸の魚河岸にさんまが入荷されるようになったと伝えられている。

昔から、紀州の食文化にさんまは欠かせない。熊野灘側では丸干しや寿司に使われ、紀伊水道側の雑賀崎地域では干物にして和歌山城の紀州徳川家に献上し、また、塩漬けにして江戸に送っていたことが江戸時代の文獻「俚言集覧」にも記述されている。現在も、さんま寿司や丸干しは、郷土の名物料理となっている。

和歌山県の雑賀崎で干物づくり「灰干し」が始まったのは1960年代からであるが、その技術は徳島鳴門の「灰干しわかめ」の製法を応用したものといわれている。もともと当地には白砂の美しい海岸が続き砂で魚を乾燥させる製法があったため、「灰干し」製法を受け入れやすい素地があったのだ。紀州さんま食文化の伝統を背景に、昔から砂干し技法を受け継ぐ雑賀崎の地名を合わせて「紀州雑賀崎の灰干しさんま」ができあがった。

魚の酸化を押さえ

新鮮乾燥させる灰干し製法

干物の製法でよく知られているのは、機械送風乾燥や浜辺などに魚を干して仕上げる天日干しであり、これらは風や日光を利用し空気中で魚を乾燥させる方法。片や「灰干し」とは、高い吸湿性をもつ灰の中に水分を通すセロファンで包んだ魚を入れ、空気と紫外線に触れさせず、余分な水分を抜いて魚を乾燥させていく特殊な製法である。空気と紫外線に触れない



雑賀崎の対岸は、四国徳島であり淡路島。灰干し製法は、約150年前に鳴門（現徳島県鳴門市）に前川文太郎が考案した「灰干しわかめ」をわかめだけでなく魚の干物に応用したことにある。



ため天日干しよりも、脂の酸化Ⅱ劣化をおさえ、旨みを凝縮させると同時に良質な脂を閉じ込めた新鮮な干物ができあがる。この特色こそ「灰干し」が最高級干物と評価されるゆえんである。

「紀州雑賀崎の灰干しさんま」について、味の決め手になるのは、やはり主原料のさんま。「9月中旬から10月上旬に、北海道根室沖でとれる最も脂がのった最高においしいものを使っています。根室沖でとれたものが、最も港に近く、最も鮮度がいいわけです。このなから厳選したものを1年分仕入



灰干し乾燥の作業風景。使っているのは鹿児島産の火山灰。多孔質の火山灰がセロファンを通して余分な水分やアクを吸い取ることで、旨み凝縮の干物が仕上がる。



冷凍したさんまを前夜から自然解凍し、「紀州開き」という頭を残した背開きにする。開きの形状は、武家慣習への配慮による。



水洗いし、樽の中で天然塩水に漬け、さらに水洗いして脂や汚れを除いたさんまを、セロファンで素早く巻いていく。



火山灰、吸水紙の上にセロファンで巻いたさんまを並べる。この上に吸水紙をかぶせるため、さんまは直接灰に埋もれるワケではない。



魚の上に吸水紙、さらに火山灰を入れ、上下から魚を火山灰で挟んで5～6時間で乾燥させ仕上げ。検品後、出荷となる。

さいかぎ 紀州雑賀崎の灰干しさんま

名称の由来／江戸時代からさんま漁が盛んな紀伊半島の歴史を背景に、「灰干し」という干物製法が伝わり、和歌山市雑賀崎地区で加工されているため「紀州雑賀崎の灰干しさんま」と呼ぶ。

製法の特徴／魚が酸化しにくい新鮮乾燥が特色の「灰干し製法」でつくる。吸湿性の高い灰の中に、セロファン巻きのさんまを入れ余分な水分を抜き取って仕上げていく特殊な製法である。

原材料の特徴／さんまは、最高に脂が乗って鮮度もよい状態で入手できる北海道根室沖産。副原料の塩や灰も国産で厳選したもの。食の安心・安全と健康を追求する過程で、原材料が定まった。

品質と安全性／製品は無添加。保存料や酸化防止剤は一切使っていない。衛生管理が徹底された加工場で作業を行っている。各製造段階での自社チェック項目を重ね高品質の製品を提供している。

特認者*／有限会社 西出水産（和歌山県和歌山市雑賀崎 755-3）

商品情報

さんまは、秋に一年分を一括仕入れ。産地を選び抜いたさんまを急速冷凍することで、素材の新鮮さと本来の味、高い栄養価をそのまま保っている。商品は、「灰干し」の加工前日に自然解凍するため、いつでも旬のさんまから仕上げる「灰干しさんま」が楽しめる。一匹厳選灰干しさんま（3L～4 L／6～12尾入り）灰干しさんま（2L～4L／6～12尾入り）

特認者

有限会社西出水産
和歌山県和歌山市雑賀崎755-3
☎073-444-7173



焼き灰干しさんまの上がりは、脂のりがいいのに身のしまりほどよく、ふっくら＆ほろほろ。魚の旨味を引きだてる塩加減も控えめ絶妙、おかげで、晩酌のともに箸が進みそう。

