



地元産の飛魚と地伝酒を使い、炭火で丁寧に焼き上げる昔ながらの製法でつくる松江の炭火あご野焼き



有限会社青山商店
代表取締役
青山 昭氏

し、製法も従来の炭火焼きから機械化による大量生産に変わっていった。こうした中で、厳選された原料と炭火による製法を頑なに貫いているのが青山商店（青山蒲鉾店）である。

「ばたでん」の愛称で親しまれ、映画でも話題になった一畑電車の「松江しんじ湖温泉」駅。その程近くに店を構える青山商店は、創業1727（享保12）年という老舗中の老舗で、元は松江藩家出入りの魚屋であったという。昭和23年に青山蒲鉾店から有限会社青山商店に法人化し、現在に至っている。14代目で代表取締役の青山昭さんにお話を伺った。「実は当社も、祖父や父の代には他社と同じように機械化し、機械で生産したものと炭火で手焼きしたもの2通りのあご野焼きを販売していました。その中で、祖父は昔ながらの製法を私に手ほどきしてくれま

「ばたでん」の愛称で親しまれ、映画でも話題になった一畑電車の「松江しんじ湖温泉」駅。その程近くに店を構える青山商店は、創業1727（享保12）年という老舗中の老舗で、元は松江藩家出入りの魚屋であったという。昭和23年に青山蒲鉾店から有限会社青山商店に法人化し、現在に至っている。14代目で代表取締役の青山昭さんにお話を伺った。「実は当社も、祖父や父の代には他社と同じように機械化し、機械で生産したものと炭火で手焼きしたもの2通りのあご野焼きを販売していました。その中で、祖父は昔ながらの製法を私に手ほどきしてくれま

「祖父の頃までは、地伝酒を使っであご野焼きをつくっていました。独特の弾力ある歯触りは、材料の鮮度と塩加減、それと地伝酒から生まれるんです」。地伝酒とは江戸古来より出雲に伝わる料理酒で、戦時中の統制により途絶えていた。お祖父さんがつくっていた昔のあご野焼きを食べてみたい

てもやっけていられません。お客様に本当に美味しく安全なものを食べていただきたいという思いがあるから、私たちは頑張れるんです」と奥さんは語る。出来立てを一口いだけてみた。外はパリッとして中は柔らかい。淡泊でありながら、ゆっくり噛みしめると深い味わいがある。そこには、一つ一つ真心を込めてつくる人たちの思いが伝わってくる気がした。「松江の炭火あご野焼き」が「本場の本物」に認定されたことは、

本場の本物認定
ココが特徴

松江の炭火あご野焼き

名称の由来／「あご」と呼ばれる飛魚を原料とした練り物を、昔は軒先で焼いたことから「あご野焼き」の名が付いた。

製法の特徴／地酒である地伝酒を使い、昔ながらの炭火による製法を一貫して守り通している。

原材料の特徴／島根県東部沿岸で水揚げされた飛魚のみを使用。

品質と安全性／化学調味料、保存料は不使用。目視による異物チェック。

特認者*／有限会社青山商店（島根県松江市中原町 88）

に伴い、あご野焼き製造者のほとんどが他の港で水揚げされたものを使用するようになってきている中で、青山商店はあくまでも地元産にこだわっている。

製法も昔ながらの手作業だ。厳選した飛魚の頭と内臓を取り除き、水洗いした後、採取機にかけて魚肉と骨、皮、鱗に分ける。魚肉を水でさらし、布袋で絞る。この絞りが具合が大事で、気温や湿度によって調整する。絞りは主に息子さんが行なっている。絞った魚肉をミンチとカッターにかけてから、石臼で練って、塩、地伝酒などで味付けをする。こうして出来上がったすり身を包丁で延ばし、1m以上もあるアルミ棒に手早く巻きつける。この作業も熟練の技が必要で非常に難しい。

と、青山さんは大学教授や地元商工会などの協力を得て平成6年に地伝酒を復活させ、昔ながらの味がよみがえった。

伝統を守り続けることが老舗としての使命



「松江の炭火あご野焼き」の原料には、島根県東部沿岸で水揚げされた飛魚だけを使用している。淡泊ではあるが脂がのり、刺身焼き魚、あご野焼きとして古くから食されてきた。県西部で水揚げされる飛魚は脂分が少なく、練り物の原料には適さない。漁獲期は5月下旬から7月中旬と短く、しかも飛魚は劣化が早いいため冷凍保存を行なっている。漁獲量の減少



すり身をアルミ棒に巻きつけ、手早く成形する。熟練の技が光る。



ミンチにかけ、小骨、鱗を取り除く。



水でさらした魚肉を布袋で絞る。気温や湿度に合わせて絞り具合を調整する。



店舗は「松江しんじ湖温泉」駅のすぐ近く。裏が工場になっている。



「突き立て棒」で叩きながら、炭火で丁寧に焼き上げる。夏場はとくに過酷な作業だ。



審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト
向笠 千恵子氏

焼きたてを頬ばると、山陰の初夏の海が口一杯に広がる

松江地方の気候は、干物には適していません。そのため、保存法として野焼きが発達しました。初夏が旬のあごをすり身にし、棒に巻きつけて焼くのですが、地酒の地伝酒を加えて炭火焼きにすることで格段に風味が増します。この伝統技術を家族ぐるみで誠実に守り伝えているのが青山商店で、焼きたてを頬ばると、野趣の奥にひそんだうま味がいっそうきわだちます。

商品情報

左から、「地伝酒あご野焼き」（小 300g）、同（大 500g）。すり身にしたあご（飛魚）を、地伝酒、塩、澱粉、卵白、砂糖で味付けし、一本一本丁寧に炭火で焼き上げる。添加物は一切使用しない。

特認者

有限会社青山商店
島根県松江市中原町 88
☎0852-21-2675



原料は島根県東部の飛魚のみ。島根県東部沿岸で初夏に水揚げされる飛魚は、淡泊ではあるが脂がのっている。島根県は日本海に面して長く、石見地方（県西部）で水揚げされる飛魚は脂分が少なく練り物の原料に適さない。また、同じ東部でも隠岐島周辺の飛魚は時期がずれることと、旨み成分が無いため使用しない。

* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみを受け継いでおり、それが関係者等によって明らかになり、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。