



日本独自の食文化に秘められた無限の可能性
三河湾の自然と醸造文化が育む至極の〆佃煮

三河生炊佃煮

なまだしき



本場の本物
認定
ココが特徴

三河生炊佃煮

名称の由来／遠浅の浜が広がる三河湾の最深部にある豊川、佐奈川流域では海の幸が豊富に水揚げされ、明治のころから佃煮づくりが盛んになり一大産地となった。

製法の特徴／下処理後、骨のある魚には素焼きやボイル処理をし、魚煮籠に並べ落とし蓋などを施して丁寧に炊き上げる。浮かし炊きは調味液に浮かせて炊き上げる独自の製法。仕上げに三河生炊佃煮の特徴である“掛けダレ”をまぶす。

原材料の特徴／原材料となる海の幸は三河湾で獲れた魚介類や東三河地域で育てられた淡水魚等。醤油他の調味料は素材の特性にあわせ、数種類から厳選。

品質と安全性／ISO22000、FSSC22000、愛知県HACCP、豊橋ええじゃないかHACCPなどの認証を取得し、食品安全実現のための体制を確立している。

特認者／株式会社平松食品（愛知県豊橋市梅藪町字折地2番地の1）



株式会社 平松食品
代表取締役

平松 賢介 氏

メインのおかずの他に、〆ご飯に合う一品〆というジャンルが存在する。佃煮がその代表格として多くの日本人に親しまれているのは誰もが知るところだ。醤油と砂糖で濃く味つけられた、ご飯の美味しさを引き立てるというシンブルな役どころと思われがちなの佃煮、素材の違いにより生み出される変化が実に楽しい。

佃煮は、徳川家光の時代に御用漁師を住まわせていた東京の佃島で、まだ冷蔵庫のなかった時代に余った小魚を保存する方法のひとつとして生まれた。そしてお祭りなど特別な行事の際、当時高級調味料だった砂糖と醤油で味付けしたものが佃煮と命名され、参勤交代で江戸を訪れた地方大名がお土産に持ち帰り全国に広まっていく。その中で遠浅の海が広がる三河湾周辺の地域は徳川家の御料地でもあり、海産物や砂糖、そして

醸造文化が発展していたことで醤油やみりんにも恵まれていた。まさに佃煮に適しており、他地域産に比べより甘みの強い上品な佃煮が名産品として根づいていったという。

三日間の作業が磨く、
佃煮の魅力

あさり漁を生業としていた平松食品も、この伝統を引き継ぐべく大正11年より佃煮作りに着手。後にあさりだけでなく同じ遠浅の浜に豊富に生息するはぜを甘露煮にする事へも発展し、今では三河湾で獲れた魚介類や東三河地域で育てられた淡水魚等、多くの海の幸と川の幸を用い、人々の食文化をより豊かなものへと導いている。佃煮には海苔等の乾燥素材を使う方法もあるが、三河地域は生鮮素材が豊富なことではメインは生炊き。素材によっては煮る前に素焼

海の幸が豊富な三河の佃煮

徳川家光の時代に東京・佃島で生まれた佃煮は、その後参勤交代で江戸を訪れた地方大名によって各地に伝えられた。その中で遠浅の海が広がる三河湾周辺地域は海の幸が豊富で、醤油や水飴などの調味料にも恵まれた、佃煮づくりにはもってこいの土地であった。

きやボイルを施すなど、素材の特性を活かす工夫がそれぞれになされる。また煮炊きの際は厳選された醤油、砂糖、前の炊き上げ時に

出した煮汁、その煮汁を伸ばし整えるための新液（醤油、水飴、砂糖等で調合）を用い丹念に炊き上げ、仕上げには三河佃煮特有のかけダレで見た目のおいしさを引き立てるとともに細菌の繁殖を抑制し保存性を高めるのが三河の伝統技法。これらの工程には三日を要するという。こうしてそれぞれの佃煮に、素材の旨味が存分に生かされた、個性的で奥深い魅力が備わるのである。砂糖の甘味は旨味を形成する重要な要素のひとつであり、甘みの強い三河佃煮はいわば〆ちよつと贅沢な佃煮ということになるのだろう。

広がる佃煮の世界観

この佃煮、楽しみ方はご飯が主食の食事の際に上に乗せ一緒に口に運ぶというだけではない。平松賢介社長に尋ねたところ「お好みでオリブオイルを垂らしたりマヨネーズで和えたりすればテイストがガラリと洋風になるので、サラダなどにも合わせやすくなります。クリームチーズと一緒に海苔で巻く、なんていうのも酒のつまみに最高ですよ。」と、様々なアイデアを提示してくれた。確かにこの甘辛いテイストは、個性的な調味料としても活きそうだ。実際、平松食品のホームページを見ると様々な応用レシピが紹介されており、佃煮の可能性が無限であることが感じられる。平松社長は「佃煮はシンプルな食べ物ゆえ、手を抜けばすぐにそれがわかります。だからこそ素焼きから味付け、漬け込み、仕上げまで三日間かけて、ひと手間ひと手間を大事にしています。食感を大切にし、味つけはくど過ぎずという先代からのこだわりを世界の食文化とすべく、広く伝えていきたいのです。」と、



魚を素焼きした後一度熱を冷まし釜に詰め、煮炊きへと移る



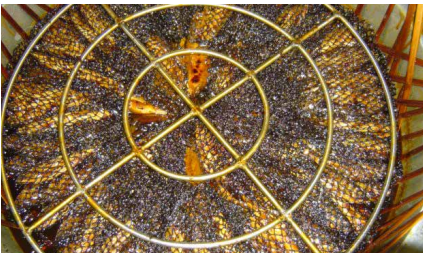
鮮度を落とさぬよう水を使いながら、すばやく下処理し次の工程に



三河の幸を、三河の技で仕上げたちりめん



伝統の竹製魚煮籠により味が隅々まで行き渡り、身が崩れない



秘伝のタレを足しながら2～3時間かけじっくりと炊き上げられる



訪れた途端に包まれる、甘辛い濃厚な香り。

工場では大量の湯気の中、職人の人たちが小さなハゼの内臓を丁寧に取り除き、形が崩れないように焼いた上で、炊き上げていました。近所で水揚げされた魚介類を、鮮度を落とさず生炊きで佃煮にする。魚の旨みがぐっと詰まったその味は、鮮度と丁寧な手作業から生まれていると実感しました。

商品情報

三河湾沿岸の豊富な海産資源、良質な地下水による鮎の養殖など、地の利を活かした三河生炊佃煮。認定品は“三河産はぜ甘露煮”“三河産あゆ甘露煮”“三河産めひかり甘露煮”“篠島産ちりめん”の4品。

関連団体

株式会社平松食品
愛知県豊橋市梅藪町字折地2番地の1
☎0120-104741



日本放送協会
解説委員室 解説主幹
合瀬 宏毅