



三河の伝統製法を後世へと受け継ぐサンマ、イワシの佃煮

香ばしさと深い味わいが魅力の、極上「ごほんのお供」

三河生炊佃煮(Ⅱ種認定)サンマ、イワシ

味わい深い、三河伝統製法による至極の佃煮

メインのおかず以外に「ごほんのお供」という食のジャンルがクローズアップされている。日本の食卓に昔から馴染みのある佃煮もそのひとつで、魚、貝、海藻など様々な海産物のバリエーションが魅力を拡大させている。その名産地のひとつである三河の生炊佃煮は特に、素焼きによる香ばしさ、丹念な煮炊きによるふっくらとした食感、深い味わいが秀逸。



美しい照りが食卓に彩りを添える

三河生炊佃煮

名称の由来 / 東京の佃煮を発祥とする佃煮。遠浅の浜が広がる三河湾の最深部にある豊川、佐奈川流域でも海の幸が豊富に水揚げされていたことから明治の頃から佃煮づくりが盛んになり、独自の製法により代表的な佃煮の産地となった。

製法の特徴 / 処理後に素焼きやボイル処理を施し、魚煮籠に並べて落し蓋を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「掛けダレ」をまぶすのも三河生炊佃煮の特徴。

原材料の特徴 / サンマは調味料が浸透しやすいよう脂の少ない千葉県、和歌山県産のものを主に使用。イワシは漁獲量が一気に拡大した1980年代に、食用に回せない小さくイワシを有効活用しはじめた。

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させている。

業界とりまとめ団体 / 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)

本場の本物認定
ココが特徴!



株式会社 平松食品 代表取締役

平松 賢介 氏

豊富な海産資源に恵まれ、醸造文化も根づいていた三河地方では明治時代から佃煮作りが盛んだったという。素材を生のまま使用し、炊き上げ前に素焼きを施し、炊き上げ後にかけダレをまぶすという伝統の「三河生炊佃煮」は、あゆ、はげ、めひかり、ちりめんの4品が既に本場の本物Ⅱ種認定を受けている。その平松食品が新たに、三河産ではない国内産のサンマ、イワシの佃煮でⅡ種認定を取得したのは深いわけがある。

平松賢介社長が「三河生炊佃煮は漁獲時期の影響を強く受けるため、年間を通じ生産が安定しないという現実があります。その結果、伝統を途絶えさせてしまう可能性も。そこで先代が冷凍生産に着眼し、昭和40年代にサンマの佃煮の生産を開始。大人も子どもも喜んで食べてくれました。その後、漁獲量が増えた時代にイワシも商



3代目の平松賢介社長(左)と平松大地専務(右)

香ばしさと、風味、食感、すべての魅力にあふれる三河生炊佃煮

佃煮のような濃い味つけをする、素材となる魚の違いがあまり感じられなくなる。だが三河生炊佃煮では、確かなサンマ、確かなイワシが感じられるのはなぜだろうか。その理由のひとつが、昔の佃煮の多くが魚のかたちを保つために「日乾燥させることで酸化し臭みが出てしまうのに対し、煮炊き前の素焼きによつてかたちを保つアイデアを採用する三河生炊佃煮にはそれがなく、素材の風味がしっかりと残ること。さらに素焼きは食欲をそそる「香ばしさ」を醸し出し、程良いもろさとなる骨が食感にバリエーションを加える。また生炊ゆ

若き専務の改革により若者層も佃煮に注目

その希望を感じさせたのが、将来4代目として伝統を受け継ぐ使命を持つ平松大地専務の強い思いだ。「以前、この地域では学校給食に佃煮が採用されましたが、今は少なくなつて佃煮自体を知らない中高生も多くなっています。このままでは伝統が途絶えてしまう

と危機感さえ感じています」。その思いが近年のある改革へと繋がった。一例が地元の高校生と一緒に開発したジュレタイプの瓶詰製品。メインのおかず以外の「ごほんのお供」というカテゴリーが話題になり、見た目もポップになったことから若い層に受け入れられ、様々なバーションへと発展を続けているという。だがあくまで専務の本意は「三河で生まれ育った私の人生には、常に佃煮がありました。こうしたアレンジによつて佃煮を美味しく感じてもらえることは嬉しく思いますが、やはりご飯と一緒にそのまま食べるのが一番。きつかけとして今風に食べてもらつて、いずれば日本のソウルフードでもある佃煮そのものの魅力に辿り着いてほしい」。改革はまだ第二段階に過ぎない。

日本食ブームで海外の人も興味を示す佃煮だが、現在は「テリ



本場の本物Ⅱ種認定を受けたサンマとイワシの三河生炊佃煮



素焼きにより魚のかたちが定まり、香ばしさも加わる



調味料と合わせて3~4時間じっくりと煮炊き、味を浸透させる



美味しさをさらに浸みこませる浸漬行程

三河生炊佃煮独自の「掛けダレ」



三河生炊佃煮を生産する豊川市の平松食品御津工場



地元高校生と開発したジュレ佃煮



商品情報

左から「伝々いわし甘露煮」(95g~2Kg)、「伝々さんま蒲焼」(90g~2Kg)、「伝々さんまあられ」(90g~2Kg)

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

