

⑧

ハーティーちゃんの地元自慢コラム

IMOTO IMAN COLUMN

うま FOOD
VOL.3 ひょうごの美味し風土編 21



「兵庫県認証食品」

兵庫県産の農林水産物及びこれらを原料として県内で製造された加工食品のうち、安全・安心で個性・特長がある食品を紹介していきます。

「蟹みそ」(株)ハマダセイ



関西で唯一、兵庫県の香住漁港で水揚げされる紅ズワイガニ。香住ガニとも呼ばれ、茹でる前から全身の殻が赤く（身は白い）、甘味とみずみずしさに定評があります。株式会社ハマダセイでは、この香住ガニだけを使用し、職人技で炊きつめ、添加物を一切加えない、こだわりの蟹みそ缶を製造しています。

こだわりのポイントは次の3点。

- ①紅ズワイガニを目利きで厳選しセリで買付
- ②生みそを新鮮なうちに抽出
- ③熱温度や時間、混ぜ方等、細部にこだわって炊きつける

ごはんのお供にもお酒のあてにもアレンジレシピの隠し味にも幅広くご利用いただけます。

手間暇かけたこだわりの逸品！100g当たり約20～30匹の蟹みそを使い、大変濃厚ながらさっぱりとした旨味に仕上げています。贅沢な海の幸をご堪能下さい。

★株式会社ハマダセイHP【<http://www.hamadasei.co.jp/>】

ネットでのご購入は、楽天市場、ヤフーショッピング、Amazonで「ハマダセイ 蟹みそ」と検索ください。

「淡路島サクラマス」福良漁業協同組合



サクラマスは溪流の女王と呼ばれるヤマメが川から海へ下って成長したもので、天然資源はとて少なく稀少な一方、サケ・マス類の中でも最も美味しいと人気の魚です。

このサクラマスの養殖に成功した淡路島（南あわじ市）の福良湾は、温暖な淡路島にありながら鳴門海峡の潮流の影響で水温が低く、常に綺麗な海水が流れ込むため、サクラマスの成育に絶好の環境が揃っています。これに加えて地元の養殖家の高い技術と経験が成功の大きな秘訣です。成長状態に合わせて成長の早い魚と遅い魚の生

け簀を分けるなど、上質なサクラマスを育てる一手間を惜しみません。

サクラマスの旬は3～5月で、ちょうど桜の開花時期と重なり、身の色が美しいピンク色をしていることから、この名がついたそうです。その味は見た目どおり、上品な脂乗りと滑らかな舌触りが感じられます。

生産者がこだわりを持って養殖した淡路島サクラマス、是非ご堪能ください。

ご購入はこちら ★若男水産株式会社HP【<https://3nen-torafugu.com/>】