



相原商店の「ムロアジの削り節」

今月のあじなもの



相原海産物店(伊予市灘町12-5、☎982-0505)

ムロアジ削りぶし 100gあたり380円

大正時代に製造され始めてから、伊予市を代表する特産品となっている「削り節」。相原商店は、昭和40年の創業以来、今もなお変わらぬ製法で削り節を作り続けています。中でも、東シナ海で捕れたムロアジを使った削り節は、魚本来の風味が楽しめるという好評で、市内外の料理店で多く使われています。

削り節作りは朝8時から作業開始。まずは、身のしっかりと詰まったムロアジの骨を一本一本丁寧に手作業で取り除いていきます。大きく頭丈な刃を使い、1日50キロものムロアジを処理します。

次は2日間の天日干し。この作業でうま味が出て、風味もまったく変わってくるそう。

その後、いよいよ削り作業。2代目店主相原克俊さんは創業以来、大切に使い続けている削り機の刃の具合を毎日調節しています。

「100分の1ミリ単位まで調節します。ここが狂うと見た目、食感が全然違ってきます」

食べる人に少しでもおいしいと感じてもらうため、相原商店では一つの作業を丁寧に手作業で行い、繊細で上品な味を生み出します。こうしてうま味を最大限に引き出されたムロアジは、白く曇りの無い削り身となり、ふわふわとしたきれいな花を咲かせます。

「炊きたてのご飯に削り節をかけたのなんて最高よ」と笑顔で話す相原さん。

素材そのものが持つ、香りとうま味が魅力の相原商店の削り節を味わってみませんか。

※相原商店は、伊豫國「あじの郷」づくりに協賛しています。

目次

今月のあじなもの	2
平成25年度上半期 予算執行状況	4
年末年始のごみ収集	5
叙勲、長寿がい〜よ	6
しせいニュース	7
ほっとアングル	13
くらしインフォメーション	18
まなびランド	20
健康ガイド	22
日常を切り取る	24
子育て支援センターあおぞら	26
イベント情報、カレンダー	27
みんなのひろば	28



◎表紙の紹介

11月7日に開催された「第9回伊予市老人クラブ連合会スポーツ大会」は、どの競技も笑顔が絶えない和やかな雰囲気の中で行われました。(詳細は15ページ)

◎問い合わせ

伊予市役所 ☎982-1111 (代)
〒799-3193 伊予市米湊820番地

中山地域事務所 ☎967-1111 (代)
〒791-3292 伊予市中山町出渕2番耕地138番地1

双海地域事務所 ☎986-1111 (代)
〒799-3292 伊予市双海町上灘甲5821番地6

ファックス ☎983-3681 (代)
ホームページ <http://www.city.iyo.lg.jp>
メール iyo-daihyo@city.iyo.lg.jp