



浜田屋本店の瓦版 第6号

株浜田屋本店 TEL:0799-28-0330 FAX:0799-28-1556

2018年 9月発行

～ 大切な方にお送りする情報誌 ～

◆淡路島のタコ・ハモはうまい！◆

まいど！ 浜田屋本店の濱田です。

今回は、淡路島の美味しい「タコ」と「ハモ」をご紹介します。

明石海峡でとれる「明石タコ」は有名ですが、実は淡路島周辺でもたくさんのタコがとれています。古代からタコ壺で捕っていたようです。土を練って焼いた「素焼き」の壺に、藁で編んだ縄をくくりつけたタコ壺を海底に沈めておくと、狭いところに入る習性のあるタコは自分から壺に入ってきます。これが「タコ壺漁」です。近年は、壺が割れやすいという理由からプラスチックに変わっているようです。また、底引き網で捕る漁法も増えています。

昔は冷蔵庫やトラック便がなかったので、たいていの魚は京都に着く前に腐ってしまいましたが、生命力の強いタコと沼島のハモだけは生き残り、京料理の食材として息づいています。

実は、ハモは皮膚呼吸ができ、一日水がないところでも生きていけるんだそうです。タコも1つの心臓と2つの補助ポンプの役割をもつ心臓と、3つの心臓をもつ水陸両用タイプの生物なんです。

地元では、タコは刺身やゆでタコで食べる人が多いのですが、京都や有馬では「タコのやわらか煮」が有名です。「タコのやわらか煮」は強火で加熱するとタコの身がしまり食感がかたくなるし、皮が破れて見た目にも良くありません。じっくりコトコト弱火で沸騰させないようタコを見ながら手間をかけて煮ると、やわらかく味のしみこんだ美味しいやわらか煮になります。

また、明石では干したタコを使った「たこめし」もよく食べられているようです。当社でもボイルタコを使った「たこめしの素 2合用」を販売しています。ボイルタコなのでやわらかくて美味しいです。

ハモは湯引き、天ぷらとありますがやっぱり「ハモすき」が絶品です。玉ねぎの甘味で食べる淡路島独特の鍋料理です。淡路島の玉ねぎあつての鍋だと思います。私が食べたハモすきは、「玉ねぎの鍋か〜」と思うほど玉ねぎが入っていました。でもめっちゃ旨い。最近では、「ハモフライ」や「ハモだしのお茶漬け」を食べたのですが、上品な味で堪能しました。ハモはどう猛で、鋭い歯で何にでもかみつく、さながらジョーズのような魚ですが、職人さんに丁寧に骨きり調理されると身が白い花のようになります。淡路島の絶品ハモ料理をぜひ食べてみてください。

◆スタッフからの一言◆

今年の夏は、信じられないくらい暑くて大変でした！ 台風も凄かった！ クーラーも壊れた！
いつもはいっぱいいただく夏野菜も全然こない～！ スーパーの野菜売り場は高い！ で、暑い～！
でも朝夕がちょっと涼しくなってきた、やっと秋が近づいてきたかな？

(担当：中山)

【浜田屋本店の会社概要】

- ◆商号：浜田屋本店
- ◆設立：昭和41年1月5日（創業：明治35年）
- ◆所在地：兵庫県洲本市安乎町平安浦 1864-8
- ◆HP：<http://www.hamadaya-honten.jp/>
- ◆TEL：0799-28-0330 FAX：0799-28-1556

【社長のプロフィール】

- ◆濱田 昌宏（はまだ まさひろ）
- ◆誕生日：昭和34年3月30日
- ◆出身地：兵庫県洲本市（淡路島）
- ◆趣味：考古学、日本の超古代史研究
- ◆座右の銘：我以外人皆師

