

取材で分かった意外と知らない「ツウな情報」を、お伝えします。

知ってたら 又桑名通

kuwana tsu!

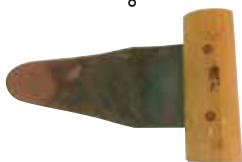
「しぐれ」のこぼれ話

！しぐれはたまりが命

江戸時代から煮炊きた貝のうまみと滋養成分を含んだ「元たまり」を、戦時中は疎開させて大切に保管する商人がいたそうです。それほどまでに「たまり」はしぐれの味の決め手となっています。

！しぐれ作りに欠かせない器具

皆さんこの器具をご存知でしょうか。



桑名っ子であれば知っている人もいます。もしかしたら「金貝かながい」と言われる器具で、貝殻から貝を取る時に使うものなのです。しぐれ業界では定番の器具で、熟練の必要な作業の一つとなっています。



イラスト 市民編集員 櫻井 暁子

いるそうです。この金貝を作っているのは桑名では1軒だけのようです。

！ギネス記録の一端を担っているしぐれ

昨年11月に、桑名市商店連合会の主催で「同時におにぎりを握った人数」のギネス世界記録に挑戦しました。1621人の人が集まり見事ギネス記録を樹立しました。そのおにぎりの具に使われたのが「しぐれ」です。この記録はいまだ更新されていません（平成29年9月末現在）。

市長がふれる！

本物力

No.23

しぐれ



今月の特集は「しぐれ」です。

よく比較されるのは、桑名の名産「しぐれ」と、全国的に食べられる「佃煮つくだに」。私は圧倒的にしぐれがおいしいと思います。おいしさ

の秘訣その1は調味料。佃煮は「醤油しょうゆ」、しぐれは「たまり」を使います。たまりは東海地方特有の調味料で、醤油と比べてコクとうまみ成分が多いのです。おいしさの秘訣その2は炊き方。佃煮は煮詰める製



10社のしぐれを食べ比べ

法ですが、しぐれは「浮かし煮」という、貝の身をやわらかくする炊き方にこだわっています。だからしぐれは佃煮と比べておいしいのですね。

では、桑名にはたくさんしぐれ屋がありますが、それぞれのしぐれの味の違いはあるのでしょうか。そこで今回は「桑名のしぐれの食べ比べ」に挑戦しました。

桑名時雨蛤商組合にお尋ねしたところ、桑名でしぐれの製造販売をしているのは全部で10社。「貝繁本店」「貝藤」「貝増商店」「総本

家貝新」「総本家貝新新七商店」「総本家貝新水谷新九郎商店」「総本家新之助貝新」「伊勢志ぐれ」「貝新フーズ」「瑞宝しぐれ」この10社それぞれの「辛口あさり」のしぐれを食べ比べ、味の違いがあるのか調

べてみました。

いや、比べてびっくり！一口にしぐれと言っても、それぞれに特色があるんです。たとえば貝のやわらかさであるとか、甘みや味の濃さ、シヨウガの強さは、それぞれ微妙に違います。

また見た目の色が濃いからといって味が濃いわけでもありません。最初にうまみがガツンとくるのもあれば、噛めば噛むほどうまみがでてくるものもあります。同じしぐれでも味や食感にこんな違いがあるんですね。

しぐれの食べ比べをはじめ、違いを感じることもできて、感動です。味覚にはそれぞれ好みがあるでしょうから、皆さんいろんなしぐれを食べ比べしてみ、一番好きなしぐれを選んでみてはいかがでしょうか。