

あの塩辛の味は忘れられ
ません。 小泉武夫

「七五三塩辛」 絶賛新発売!!



まほろば主人



今冬、佐藤水産さん恒例の「小泉武夫塾」が開かれ、散会後の会食に先生とご一緒した。その際、仕入れたばかりの手作り「イカの塩辛」を差し上げた。その数か月後、再び会食に招かれた時、

「イヤー、あの塩辛、抜群に美味しいね。あれほどの物は、食べたことがない。どうして美味しいの?」と、問われたのだった。

そこで、まほろばブログに記したことを、口でお伝えしたのが次の内容である。再びと掲載したい。

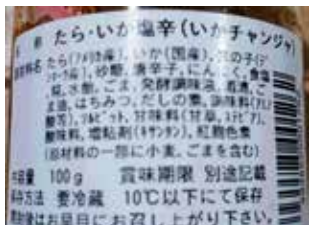
まほろば BLOG より

●イカの塩辛といえば、北海道産と相場が決まっている。だが今、山形県庄内産で、これには道産物も叶わないだろう、という強敵が現れた。

出来合いのカップ物で函館の名産品が多い中、これが家庭で和（あえ）るというアイデアものなのである。

製品化すると、どうしても塩分を濃くしなければならない、4～5%と。ある有名メーカーは13～15%も、濃くして常温販売している。これでは、本来の味わいどころか、防腐剤、着色料、甘味料、人工調味料のお世話、添加物のオンパレードとなる。それが、ここでは、1.8～2.0%というから甚だ極少である。

もともと、このメーカーさんは、刺身イカ製造専門で、塩辛加工はしていなかった。ところが、外食職人の方々から、「あんたのイカ肝が旨いから、それを使った商品開発を!」と、勧められて始めたそうである。まさに、板前ブロの味である。



名称	魚介類加工品
材料名	いか、食塩、いかの肝臓、魚肝油、酵母エキス、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒糟、酸味料、増粘多糖類、着色料(紅麹、パプリカ色素)
内容量	表面右側に記載
期限	表面右側に記載
方法	要冷蔵(10℃以下)

誰もが、家庭で造った塩辛が一番うまいと思うであろう。しかし、そこが違うのだ。

そのメーカーでは、イカの全体量の45%以下しか肝を使わない。これといった身のシッカリした良いイカは、新鮮でも全てがそうではない。言ってみれば、2、3ばいに1杯の割合でしか、使える肝がないという。

であるから、あとは刺身イカに、残る良い肝の、握って身の確りした弾力のある鮭色の肝だけを選抜して、塩辛用に回す。だから、どこもこのメーカーには叶わないのだ。

おそらく、全ての肝を混ぜた出来合いでは、それほどの精度で、肝は選択されていないはずである。確かに、刻みイカと肝は別のパッケージになって、ワンセット。

これは、斬新なアイデアで、誠実な企業の姿勢でもある。家庭で、混ぜて一晩、冷蔵庫で漬け込む。立ち処に、超一流のイカの塩辛が完成。日を追うごとに、熟成され、それは、誰もが喰る別物になる。

実際、私は、これほど旨い「イカの塩辛」に出会ったことがない。おそらく、これ以上の物に出会う可能性がないであろう。

それは、「七五三（なごみ）塩辛」しかないだろう。いずれ完成を見る、お楽しみに。

ご家庭で手軽に塩辛ができます!

いか肉を袋のまま流水に当てて解凍し、タッパやボールなどにあけて、塩辛の素と混ぜ合わせるだけ。その後は冷蔵庫で保管して、お召し上がり頂けます。



昔からある「塩辛」。

どこのメーカーも、どこの家庭でも、作っている「塩辛」。

しかし、何処にもあって、何処にもないものが、この「七五三塩辛」なのだ。

こういう考えられないことが世の中にあり、そして起こりうるものが、「塩辛」以上に不思議に思うのだ。

何故惹かれるのか。

それは、まほろばの開発精神に、きわめて似ているからだ。

「エリクサー」然り。

浄水器などは、専門の工業会社でないと作れないと、誰もが思い、自らも思って来た。しかし、素人のまほろばが作り上げ、18年間ロングランで、おかげさまで全国的に知れるようになった。何処でもあって、何処にもない。まさに、その良き例であった。

「七五三塩」「一二三糖」も、「へうげ味噌」「へうげ醬」にしても然り。

それらは、その専門会社や工房・蔵元でも、作り得ないものであった。

そのオリジナリティこそ、この「塩辛」にある。全国に、数え切れない「塩辛」屋さんが、一杯あるはずだ。

しかし、これほどのもの、天下の発酵学者をして唸らせるものはないだろうし、これからも中々追従できないだろう。

しかも、今回、まほろばの「七五三塩」を使って依頼製造してもらった。

1.8%、2.0%、2.2%と塩分を換えた試作品を食したが、矢張り塩分濃度が極めて少ない1.8%が何ととっても、自然のイカのそのものの味を引き出しして最高!!

小泉先生にも試食して頂いたが、「やっぱり、1.8%だね!」と、同じ感想。

これで決まり!!!

たかが塩、されど塩。

七五三塩で、奥行きが増し、日々に深みが広がって行く。

「日経新聞に書く。是非、書きたい!!!」

とばかりに、意欲的な先生にあったのは初めて。それほど、小泉先生は根っからの「塩辛大好き人間」なのだ。

(注: その記事は、日本経済新聞夕刊にて1994年4月から20年以上にわたって連載中の人気コラム(毎週水曜日)のこと。筆者が「一度たりとも締め切りに遅れたり、休載したりしていません」というギネス級の新聞連載で、世界中を旅して味わってきた珍味・奇味から、日本各地の旬の食材やご当地グルメ、身近な食材を使っているながら抜群のおいしさを生む小泉流料理「食魔亭レシピ」まで、食について自由奔放に綴り、長年のファンも多い。)

ここに、掲載したいと思われるほどの入れ込みよう。

これが、全国に発信される日も近いでしょう。ご期待ください。

この創業祭に向けて、鋭意新発売できるよう準備を進めて来ました。

今後とも、塩辛といえば

「七五三塩辛」と言わ

れますよう、努

力して参り

たいと思

います。

手造り塩辛セット

『七五三塩辛』

1パック300g ¥1,280

新発売記念!!

初めてにして、最後!

30%引きにして、

一挙に660P、大放出

!!!!!!!!!!!!

まほろば主人
No.4324 16-100 7/1