

ふるさと応援便

光る職人技！一玉一玉 手作業で仕込む

珍味の製造・販売を行っているカネショウウスイ（錦町）にお話を伺いました。この日は人気商品の「帆立焼貝柱」の仕込みをされていました。一回の仕込みでは約30kgの貝柱を使うそうです。まず水でよく洗い、砂がついていないかひとつひとつ確認し、しっかりと洗う場合はハサミで丁寧に取り除きます。その様子を見てみると、砂を見極める視力と相当な集中力が必要だと思いました。代表・関根浩史さんは、「ひとつひとつ細かい作業があるからどうしても機械化が難しい。目が見えなくなったら終わりだな！」と明々々おっしゃっていました。山積みになった30kg



の貝柱はすごいスピードで下処理がされています。この後、特製の調味料に丸一日漬けておくことで、あの“クセになる珍味”に近づいていきます。

発行元
オホーツク珍味
カネショウウスイ
×
湧別町企画財政課所属
地域おこし協力隊

北海道オホーツク管内に位置する湧別町。雄大な土地だけでなくサロマ湖とオホーツク海に面しており、漁業・農業・林業など一次産業がとても盛んな町です。そんな小さな町から全国の皆さまへ“生産者の想い”をお届けします。



地元にごこだわり、湧別産のみ使用

珍味の材料となるホタテや鮭はすべて町内のものを使用。元漁師である関根さんは地元の食材にごこだわりを持っているそうです。そのため、今までで一番苦労したことを伺つと数年前の不漁の年だと即答されました。

同じ産地のものを使用しているても、年によって若干甘みや食感が異なるそうです。そのため、調味料の配合を微妙調整して完成品の味がいつでも変わらないように気を付けているそうです。続いては調味料に漬けたまれた貝柱を焼く工程です。

こちらは奥様の担当。先代であるお母さまを見て感覚でできるようになったため、「教えてと言われるのが一番難しい」と奥様。関根代表でさえこの工程はできないそうです。色だけでなく音も聴きながら焼き終わりのタイミングを見計らいま

す。割れてしまったものや焼きが足りないものを選別し、焼き完了です。この後、寝かせて私たちの手元に届く「帆立焼貝柱」になります。他にも5種類の珍味を販売中です（令和3年12月現在）。



インタビュ
動画公開中↑

返礼品詳細↑

