

北木島特産灰干しに出会った

2010・2・16

みちこだよりを配りに北木島を訪問しました。やっと灰干し工場があいてるところに出くわして、中に入ると石畳。調理台も壁も流しもテーブルもゼーんぶ北木産の石で作られていました。



なんという贅沢さ！北木ならではのことに。とにかくピカピカで清潔感抜群！入り口には石に彫り物を施してカワイイ！



何が特徴かって？ 三宅島から取り寄せた火山灰！

「灰干し」の干物をどうやって作るの？という私の問いに、従業員の方が教えてくれました。

「今日はタコしかないけど、これを洗って頭の中も出してね。あとで飯(いい・・・こめつぶみたいなものが入っている袋—写真右下)は頭の中にもどすんだけどね。こう



やって塩水の中につけておくよ」



それを水分をふき取って特殊なセロハン(左下)で包み、さらにガーゼ(右下)で覆います。セロハンには



10万個の穴が開いており、あたかも息をしているみたいです。さらにガーゼの上から火山灰で包みますので、セロハンが灰を吸い、魚の身がその成分でやわらかく、うまみ成分が増しておいしいといえます。ガーゼにはくっきり魚の形が残っているといえます。



運ばれてきた三宅島の火山灰は、黒く細かい粒子となって箱に入れられていました。私の入手した特産品の灰干しは、ゲタとタコでしたが、本当に火であぶって食べると、やわらかく、実においしいのです。これが広く市外に発信され、販路が広がるといいなと思いました。

