

二〇二一年
春日

849 OSAKANA PAPER

八食
オサカナ
通信

特集

塩乾

八食オサカナ通信って？
八戸市内の巨大市場・八食センター
から、食材にまつわるストーリーを
お届けします。

TAKE FREE

八食で楽しむ 土産や 8つの魅力

魚介類を塩漬けして干した保存食「塩乾（えんかん）」。今回は八食センターで取り扱っている塩乾の秘密を紹介します。

一 自利きの 榎さん

「海鮮珍味のマルマス榎」
代表の榎武昭さんに聞く！



三 広がる味の バリエーション

サバ缶といえば、水煮、みそ煮が定番でした。しかし近年、「ゆずこしょう」「グリーンカレー」など、味のバリエーションが広がっています。洗練されたデザインのサバ缶も登場し、ギフトにも最適です。

五 八戸産煮干し

新鮮なカタクチイワシを天日干しした煮干しは、青森県南部地方が有名な産地。うま味がぎゅっと詰まっています。だしを取りやすい上に臭みが少なく、昔からリピーターの多い商品です。

七 塩乾の選び方

榎さん直伝！おいしい塩乾を選ぶためのこつをお伝えします。



二 続くサバ缶人気

数年前にテレビ番組で「サバ缶はダイエットに効果あり」と紹介されるやいなや、一時は品薄になるほど人気が高まりました。現在でもサバ缶人気は続いています。八食では八戸産を中心に、高品質の国産サバ缶を多種多様に取りそろえています。

四 イワシも おしゃれに変身

八戸港では近年、イワシが好漁でした。それに着目した地元業者が、イワシを活用したアヒージョやパテなど、これまでになかった洋風の加工品を次々と開発しています。

六 天日干しの ホタテ貝柱

内海で育つため、サイズが大きく濃厚な味がする陸奥湾産のホタテ。マルマス榎では、天日干しした貝柱をガラスの壺に入れ、1個100円から販売しています。

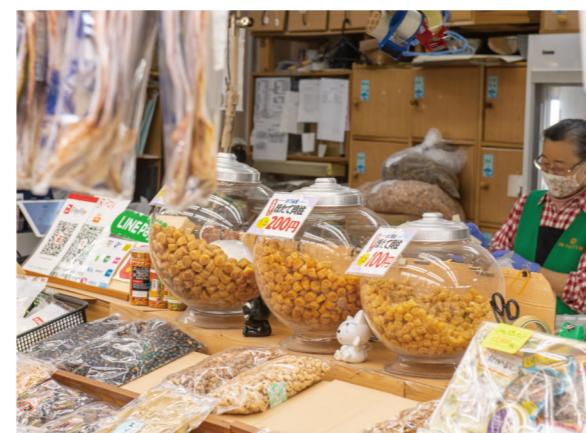
八 お勧めの商品紹介

八食で買えるお勧めの水産加工品をご紹介します。



醜く

八食センターは鮮魚だけではなく、缶詰や珍味、煮干しなどの水産加工品も多数取り扱っている。その多くが、八戸港に水揚げされた質の高い魚を、地元で丁寧に加工したものだ。今回は「海産珍味のマルマス榎」代表の榎武昭さん(38)に、八戸で作られる水産加工品の魅力を聞いた。



サバ缶一つでごちそう

さまざまな魚の水揚げが盛んな水都都市・八戸。取れた魚を新鮮なうちに処理するため、沿岸部には古くから水産加工場が集積している。中でもサバ缶は、国内最大の生産量を誇る。

八戸のサバは、海水温が下がり始める秋からが旬。「冷たい海で脂肪分を蓄えた八戸のサバは日本一」と、榎さんは太鼓判を押す。

近年のサバ缶ブームに乗り、重量、脂肪分量など一定の基準をクリアした八戸のブランドサバ「八戸前沖さば」を使った缶詰も登場した。その一つ「八戸サバ缶バー」(マルヌシ)は、6種類の味とおしゃれなパッケージで人気を集めている。ギフトにもお勧めだ。

榎さんは「進化し続ける八戸のサバ缶は、一缶でごちそうになるレベル」と笑顔を見せる。

イワシ加工品にも注目

「八戸はイカ、サバ、イワシを中心魚種交代を繰り返しながら、独自の食文化が発展している」と榎さん。近年、豊漁だったイワシに活路を見いだした地元加工業者が、時代に合わせた新商品を次々と生み出している。

榎さんが「次に来る商品」と注目しているのが、岩手の地酒「あさ開」の酒かすと、3種類の食材を組み合わせた「brew」シリーズ(味の加久の屋)。中でも、榎さんお勧めの「イワシの和風マリネ」は、優しい甘さを持つふんわりとした食感の酒かすがイワシを包み込み、まろやかなうま味が口の中に広がる。日本酒とのマリアージュも抜群だ。

目利きの榎さん



また、八戸産のイワシを骨までまるごと食べられる「バジル香るいわしのアヒージョ」(ヤイチ)も人気を誇っている。

天日干してうま味凝縮

マルマス榎で昔から人気なのが、八戸前沖で取れたカタクチイワシを天日干した煮干しだ。水揚げされたカタクチイワシを煮た後、せいろに広げて外で干す。太陽の光と潮風をたっぷり浴びることでうま味が凝縮され、少量の煮干しでもだしが早く出るのが特徴だ。身が軟らかく、はらわたの苦みも少ないため、そのまま食べてもおいしい。「煮干しの身が曲がっているのは鮮度がいい証拠」と榎さんは教えてくれた。

八戸の海を見ながら育った榎さんは、どの加工品も、やはり八戸の素材を使ったものが一番だと感じている。「おいしいサバ缶や煮干しは、八戸の豊かな食文化の象徴」と胸を張って語っていた。



茹でたてのパスタに「バジル香るいわしのアヒージョ」をのせ、レモンとブラックペッパーで仕上げました。



「八戸サバ缶バー」のグリーンカレー味は、インディカ米やロングライスにそのままかけておいしく召し上がれます。



「brew」(いわしの和風マリネ)とクリームチーズのブルスケッタ

KNOWLEDGE

知る

嗜めば嗜むほどおいしい塩乾の上手な選び方やおいしい食べ方を、榎さんに教えていただきました。



水下魚【こまい】

榎さんいわく「干物の王様」。かなり硬いので両手で身を曲げて軟らかくし、はさみで切りながら食べます。腹の部分が黄色いのがおいしさのポイント。



天日干し煮干し

【てんびぼしにぼし】

うま味が凝縮される天日干し煮干しは、青森県南地方の冬の風物詩。新鮮なうちに作られたおいしい煮干しは、身が曲がっています。



鰯【するめ】

面積が大きければ大きいほど、うま味が詰まっています。フライパンなどを使いしっかりあぶると、風味がより一層豊かになります。

天日干し帆立貝柱

【てんびぼしほたてかいばしら】

サイズが大きく肉厚なものがお勧め。濃厚なうま味を堪能できます。おでんに入れたり、炊き込みご飯に入れたりするのもお勧めです。

RECOMMEND

おすすめ



八戸サバ缶バー
(ゆずこしょう)

爽やかなゆずが香るシンプルな味付けが、八戸前沖さば本来のおいしさを引き立てています。



八戸鮪

八戸前沖さばを、缶の中で1年以上熟成させた後に出荷。とろけるような味わいの最高級品です。



brew

(いわしの和風マリネ)
脂ののったマイワシを、おからと甘酢で和えて酒かすで包みました。上品なおつまみ缶詰です。



バジル香るいわしのアヒージョ

八戸産のイワシと国産ニンニクを使用しています。パスタやサラダのトッピングにもお勧め。



花こがね

八戸産のイカに、ほどよく甘い味付けをしました。肉厚で軟らかく、ジューシーな食感が人気です。



黄金さき烏賊

(こがねさきいか)
香ばしいイカのうま味が広がります。食べ始めたら手が止まらないおいしさです。

PICK UP NEWS



くりやランドご利用案内

下記の①～⑧の時間にご利用いただけます。(各回20組限定)
前日までに各回10組まで事前予約いただけます。残り10組は当日受付分となります。

事前受付番号
0178-38-8856

開場時間

- ①9:00～9:45 ②9:55～10:40 ③10:50～11:35 (消毒／11:35～12:00)
④12:00～12:45 ⑤12:55～13:40 ⑥13:50～14:35 (消毒／14:35～15:00)
⑦15:00～15:45 ⑧15:55～16:40

利用料 1才～小学2年生／45分 500円

対象年齢 小学2年生以下

※それ以外の方は無料

くりやランドメンバーに加入していただくと300円(入会費・年会費無料)

ご利用時のお願い

※入場時に手指消毒、体温計測をお願い致します。※大人はマスクの着用並びにくつ下の着用をお願い致します。

※利用方法について詳しくはHPをご覧下さい。

PICK UP SHOP 八食名物 七厘村

水曜日定休 貸出受付時間／9:00～17:00

利 用 料 2 時間／お一人様 大人…400 円 小学生…150 円 幼児…無料



貸 出 内 容 ●七厘(火起こし不要) ●センマイ通し ●トング
●皿、箸、おしぶり(人数分) ●しょうゆ ●こしょう ●塩

七厘村ご利用の流れ

1 検温の上、受付！ 利用料のお支払い(前払い)

※コロナウイルス感染予防対策として検温を実施しております。37.1℃以上の方は、ご本人及びグループ全員がご利用できません。

2 選ぶ！ 八食館内で食材を購入！ 一部取り扱いのない店舗もございます。

3 味わう！ お席に戻り、後は焼いて食べるだけ！

4 片付け！ ごみを分別して捨て、貸し出しセットを返却

※八食センターで購入された品以外の持ち込みはできません。

ご予約も承ります。 TEL.0178-29-4451 ※土日祝日・繁忙期のご予約はお断りしております。



〒039-1161 青森県八戸市河原木字神才 22-2 TEL.0178-28-9311(代)

●市場棟・味横丁／水曜日定休(祝日除く)

●ホームページ／<https://www.849net.com/>

■市場棟／9:00～18:00 ■味横丁／9:00～18:00(L.O.17:30)

■厨スタジアム／9:00～21:00

P 無料駐車場
1,500 台

ホーム
ページ

オンライン
ショップ



八食の旬

ホタテ 3月～5月

旨味のある貝柱は、和・洋・中を問わず世界中で大人気。

サクラマス

3月～5月

川魚「ヤマメ」が海に下り産卵時に川へ戻るものが「サクラマス」。脂がのって食べ応えもたっぷりで人気の魚。



いちご 3月～5月

八戸市市川地区で収穫される「さちのか」は甘すぎず、程よい酸味で「大人のいちご」とも呼ばれている。

トゲクリガニ

4月～5月

濃厚でコクのあるカニ味噌と、繊細で甘いカニの身がしっかり詰まっている。



天然真鯛 5月～6月

陸奥湾で獲れる真鯛は「魚の王様」と呼ばれるにふさわしい一級品。

Twitter / Instagram @849center