

# しまねを食べようキャンペーン vol.09



掲載内容はこちらでも確認できます <http://www.sanin-chuo.co.jp/shimane-shoku/>

## しまね まいもん★recipe

公益社団法人 島根県栄養士会

### 隠岐の郷土料理《つぼ》(4人分)

- 干し椎茸(もどし).....20g
- 人参.....80g
- ごぼう.....80g
- 大根.....160g
- 厚揚げ.....120g
- 野焼き.....80g
- 昆布.....20g
- 水溶き片栗粉.....大さじ3
- だし汁(煮干し).....300cc
- 砂糖.....小さじ1強
- 薄口しょうゆ.....小さじ2
- いりごま・岩のり.....お好み



①椎茸は水にもどし小さく刻む。ごぼうはささがき、昆布は結び昆布にし、人参・大根・野焼き・厚揚げは小さめの乱切りにする。  
②材料を鍋に入れ、ひたひたのだし汁で煮込む。砂糖・しょうゆで味付けをし、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。

#### 言い伝え

隠岐では古くから祭りや法要など、大勢の人が集まる時に必ず作られる一品です。季節の材料を細かく切り、柔らかく煮て味をし込みませます。また、つぼのような大きな器に盛り付けることからこの料理名がついたといわれています。炒りごまや、岩のりをたっぷりかけて供す味は格別です。

#### 栄養価(1人当たり)

- エネルギー: 116kcal
- たんぱく質: 8g
- 脂質: 4g
- 塩分: 1.2g

松江市東津田町にある食品製造会社の安本産業は、1885(明治18)年の創業。天然醸造(自然発酵させた醤油やみそを製



香ばしい香りが出る中で醤油を風詰めする安本社長(右)ら—松江市東津田町

日本に古くから伝わる伝統調味料の一つの醤油は、煮物や汁物の味付け、焼き魚にかけるといった使い方と和食には欠かせない万能調味料。日本人の食生活に密着した食文化の基本となる調味料としてなじみが深い。昔ながらの伝統製法にこだわりながら醤油を生産する一方、醤油をベースに現代人の生活にマッチした新感覚の調味料の開発に力を入れる醤油屋さんを訪ねた。

松江・安本産業

## 醤油 天然素材で造る伝統の味

造っている。安本醤油店として松江市津賀町に店舗を構え、1950(昭和25)年に株式会社松江醤油工業(株)に組織変更、69(同44)年に現在地の東津田町に移転した。同社の製品は、醤油やみそなどの加工品を含めると約40品目。香りが高くまろやかな口当たりの醤油として人気が高く、創業時から数えて7代目の社長の安本隆政さん(53)によると「昔ながらの醤油造りをしてい

## 香り高くまろやかな口当たり

原料に使う丸大豆は全て島根県産のもので、鏡川平野で収穫される「サチユタカ」という品種を使用している。生産工程は蒸した大豆と山口県産の小麦を混ぜたものに種麹を加えて醤油麹を作ってから培養。醤油麹に食塩水を加えてタンク内で微生物による発酵させたものもろみ。これを熟成させた後、压榨して絞ったのが生醤油となる。同社の場合、タンク内で1年から1年半寝かせ、温度や湿度に合わせて細かく品質管理(丸大豆の醤油は2年間)しながら出荷する。春仕込み(2月〜5月)、秋仕込み(9月から11月)の時期が仕込みの最盛期。

### 新開発の燻製醤油が人気集める

燻製がタンパク質を分解して食品を柔らかくして、芳醇な香りも楽しめるという。「醤油はその店に昔から残る蔵付き酵母によってその店独自の味が生まれます」と安本さん。

### 商品展で注目浴びる

最近、同社が力を入れているのは、昨年から発売した燻製醤油。燻製製造器でチップを用いて燻製し、香り付けした燻製醤油に、香りが付いた。燻製醤油は、昨年、東京で開かれたスーパーマーケット・トレードショーに出品、外食産業に商品を卸すバイヤーらの人気を集め、注文が舞い込んだ。社内では、注文が舞い込んだ。社内では、注文が舞い込んだ。社内では、注文が舞い込んだ。

### 島根県の取り組み

## 美味しまね認証マークを探せ! 開催中

「美味しまね認証マーク」を見つけて、認証産品をゲットしよう!



安全でおいしい 島根県認証

「お店で販売している商品に認証マークが貼ってあった。」「購入した商品に認証マークが印刷されたポスターを見た。」など、あなたが見つけた「美味しまね認証マーク」について「報告」してください。

内容・回数などを総合的に判断し、最も充実した報告をして頂いた方に美味しまね認証を取得した牛肉をプレゼント! 惜しくも、最優秀賞を逃した方にも抽選で認証産品を差し上げます。

詳細はこちらから

美味しまね 検索

お問い合わせ先 島根県 農産園芸課 食の安全推進室 TEL.0852-22-6011

### 得々プレゼント情報



### 「安本産業(株)」様よりご提供いただきました

「くんせいしょうゆ」「くんせいドレッシング」「くんせい焼肉のたれ」3本セットを5名様に!

【応募方法】氏名・年齢・住所・連絡先を明記の上、下記連絡先までハガキかFAXにてご応募ください。  
〒690-8668 松江市東町383 FAX.0852-32-3530  
山陰中央新報社営業局「しまねと食」係  
【プレゼントに関する問合せ】TEL.0852-32-3380  
【応募締切】平成28年3月6日(日)まで(消印有効)  
【当選発表について】当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。  
【個人情報について】おあずかりした個人情報は、賞品の発送以外には使用いたしません。個人情報保護のため、最終的な処分につきましては山陰中央新報社が責任をもって行います。

みんなのよい食プロジェクト

JALしまね

<http://ja-shimane.jp/>

人と環境にやさしい無洗米

無洗米 66g

株式会社 ヤすぎトヨー

JALしまね やすぎ地区本部

無洗米取扱/やすぎ精米センター

安来市利弘町925-3 TEL(0854)22-6958

県民の皆様が管理栄養士・栄養士が気軽に栄養支援・食の相談を行う「栄養ケアステーションしまね」を開設し、お申し込みをお待ちしています。

公益社団法人 島根県栄養士会

【事務局】〒690-0877 島根県松江市春日町615  
TEL.0852-27-6674 / 67-1636(栄養ケアステーションしまね)  
FAX.0852-27-8987 <http://www.elyou-shimane.com>

イトハラ水産

自然環境を大切にした、新鮮な魚介類を扱っています。

イトハラ水産

ICOHARA 小島食品株式会社

松江市和多見町153-3  
TEL.(0852)27-5690 FAX.(0852)27-5691  
Email: noais@ruby.ocn.ne.jp  
ネット事業部 松江市国府町438-23  
<http://itohara.co.jp> しじみの学校 検索

島根県スーパーマーケット協会

株式会社 キヌヤ 株式会社 ヤマダヤ  
株式会社 ウシオ 株式会社 ふくしま  
株式会社 みしまや

ご飯のお供にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったり!

味の鉄頭

中浦食品株式会社

〒699-0109 島根県松江市東島町新町883-41

技とこだわりが光る 人を和ませ、絆を育む

島根の酒

島根県酒造組合

松江市東津田町1258-1  
TEL.0852-26-5595 FAX.0852-26-5739

焼きたて、打たてのこだわりの出雲そば

出雲そばたまたま

出雲市斐川町沖洲1630  
TEL(0853)72-0653 FAX(0853)72-0130  
<http://www.sobasho-tamaki.jp/>

松江郷土料理研究会

代表世話人 景山直観

事務局/松江市母衣町55-4  
松江農工会議所観光振興課内  
TEL.0852-32-0504

松江市(津田町)特産 浜田漁産産物どんちっち 津田かぶ漬の老舗 「春巻干し」の元祖

有限会社 土江本店

本社工場/島根県松江市矢野町250-41 浜田漁港工場/島根県浜田市日野町306-4  
TEL.0852-21-3150 TEL.0855-27-3103

やすぎ牛乳

YASUGI

安来乳業株式会社

島根県安来市赤江町1900  
TEL.0854-28-8671 FAX.0854-28-8787

ナンメの青豆粉・白玉だんごの粉

南目製粉

〒690-0025 松江市八幡町953-17  
TEL.0852-37-1306 FAX.0852-37-2590  
<http://www.namme-k.com/>

日本シジミ研究所

代表取締役 水産学博士 中村幹雄

島根県松江市玉湯町林1280-1  
TEL.0852-62-8956 FAX.0852-62-8957  
<http://sijimi-lab.jp>

CreCla

グリコ 山陰 0120-840-966

平野伍詰有限公司

島根県松江市中里町166 TEL.0852-21-2596

日本茶製造販売 三幸園

〒690-0826 島根県松江市学園南2-16-5  
TEL.0852-25-0885 FAX.0852-22-7771

アゴおばさんの健康弁当

丸藤伸興アゴおばさん弁当有限公司

〒690-0046 松江市乃木福富町735-175  
TEL.0852-21-3995

和

ステーキ館

〒690-0006 島根県松江市伊勢宮町528  
TEL.0852-24-2288  
<http://www.teresuko.jp>

彩 irodori

株式会社 藤 祥

〒699-0404 島根県松江市穴穂町東安海443 TEL.0852-67-3405 FAX.0852-67-3406

とんかつ 特売日 190円

常時1枚 280円

有宮本食肉店 0120-976-429

TEL.0852-22-1928 代 松江市乃木4-4-4

ギョウの相談窓口

ギョウのオムレット・コシキ

FUJIKI

松江市東出雲町宇南2-1-1  
TEL.0852-61-1241  
<http://mondawa.jp>

●松江学園通り店 ●松江和田山店 ●安来店 ●出雲店 ●米子店 ●大田店

中華蕎麦

清田本店 松江市出雲町3-5-261(安来市) TEL.0852-23-8840  
伊勢宮店 松江市伊勢宮町535-57-30 TEL.076-5530-2387  
宇田店 松江市学園2-26-20 TEL.076-5305-8074

和

ステーキ館

ランチタイム限定メニュー  
11時~14時 2,100円(税別)  
1日限定20食

〒690-0011 松江市東津田町1109-2  
0852-31-0338  
水曜定休日(ステーキ館) 検索

いづも寒天工房

Izumo Kanten Kobo

出雲大社神門通り出雲大社駅前  
TEL.(0853)53-5377

山陰中央新報社

「しまねを食べよう」キャンペーンに賛同しています

(順不同)