

浜田の

ノドグロが

食べたい。

島根[※]美肌県4連覇

そのヒミツは煮魚にあった!?

「魚を丸ごと」が
美肌のポイントらしい

株式会社ポーラが毎年実施している「[※]ニッポン美肌県グランプリ」。昨年発表された結果で、島根県女性が堂々の4連覇を果たしたのは記憶に新しいところ。

ところで今回の発表では、美肌の理由の一つとして考えられる、興味深い調査結果が報告された。それは「魚を丸ごと食べる食文化」。確かに島根の食卓といえば、煮付けに開き、魚のすり身と「丸ごと食」には事欠かない。…ということは!

煮魚といえば、
「アレ」しかないよね

島根の魚を丸ごと食べていたら、男女問わず美肌になっちゃったりするのでは?そもそも一番「島根らしい」魚って何だろう?意見は百出したが、地元の方の何気ない一言が決め手になった。

「そりゃもう、ちっちゃいアレの煮付けが最高ですよ。」

OK。

我々は「アレ」=ノドグロの魅力
を徹底的に探るべく、産地として
名高い、浜田市に向かった。



ふんわり炊かれたまるまるとしたノドグロ。付合せは絹ごし、シイタケ、ネギ、白菜とお野菜もたっぷり。青ネギとユズが鮮やかで箸が進む。

ネタが自慢
寿しかつ
浜田市片庭町35
TEL.0855-22-1855
昼:11:30~14:00 夜:17:00~23:00
水曜日(祝日営業)

浜田をめぐる「ノドグロ」叙事詩

エビック

ノドグロといえば浜田。その理由は二つある。

一つは、浜田市が日本で唯一、シンボルの魚を「ノドグロ」に制定している市だから。当然、地元根付き、市民からも支持されているに違いない。

二つめの理由、それは何人もの「浜田人」がこう言っていたからだ。子どもの頃、「毎日のようにノドグロの煮付けを食べていた」と。うそ、ホントに？ノドグロといえば、押しも押されぬ高級魚。浜田って、そんなに凄いとこなんですか？



結論を先に言えば、浜田市内で買えるノドグロの値段は、県内の他地域とさして変わらない。何が違うのか？探り当てた秘密の一つが「メッキン」だ。

メッキン：浜田在住の方もほとんど知らない市場用語で、体長10cm前後のノドグロを指す。大きなノドグロは高値で取引され遠方へも向かうが、メッキンは産地近郊しか出回らない。おろしづらいので、調理法は煮付けが主流。浜田人が懐かしむ家庭の味、それはメッキンの煮付けだったのかもしれない。



浜田市内で買ったノドグロ6尾
460円(安っ!)
これがいわゆる「メッキン」かも。

脂のつった身は青ネギでさっぱりと。添えられた肝の濃厚なお味に思わず「すいません、お酒！」

めし処 ぐっさん
浜田市原井町3025 浜田市公設水産物仲買売場2F
TEL.070-5301-3893
日曜~木曜/6:00~15:00
土曜日/10:00~15:00
金曜休

「しまねのグルメ」にも登場! (18ページ~)

浜田といえは、なぜ



厚揚げと揚げ野菜(ナス、エリンギ)と濃い目の甘辛ダレがノドグロを引き立てる。ご飯が欲しい一品。

食彩美酒 小旬(シャオシュン)
浜田市黒川町127番地
TEL.0855-28-7270
17:00~22:30
年中無休



浜田の街に出よう、ノドグロ食べよう！

いざ、浜田の街へ出かけよう。ただし本来の目的を忘れてはならない。刺身も塩焼きも開きも美味しそうだが、**ここは魚の丸ごと食¹煮魚**にこだわりたい。そこで浜田市内の名店と言われるお店にお願いし、自慢の煮付けを作ってもらった。

ここでは一例を紹介するに止めるが…すみません、この一言だけは声を大にして言いたい。



ノドグロ!

取材・文/味香り戦略研究所(吉田弘美) 撮影/総合商研(中尾理紗)

浜田のノドグロ、それは煮魚というより煮²宝³です！当日メ

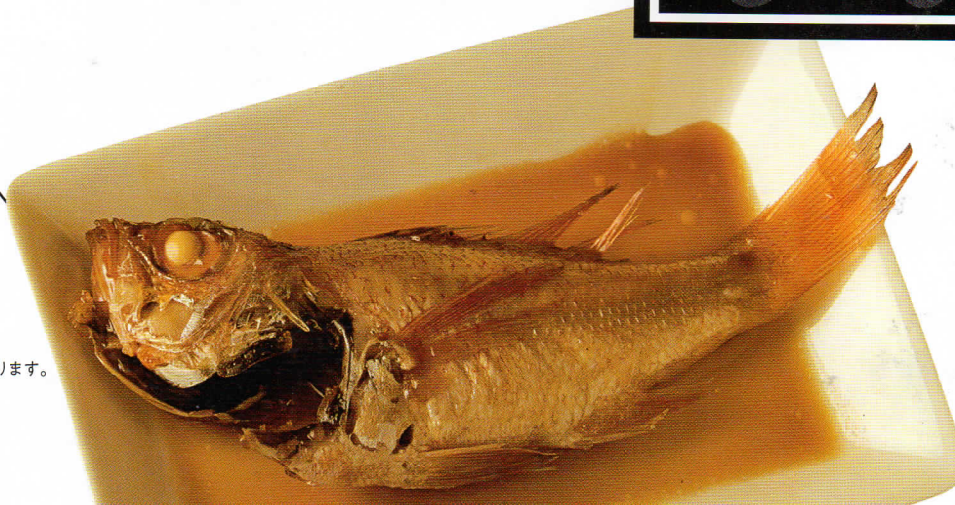
ニューにないお店でも取材だからと快く作っていただき、料理の味も、人の温かさも本当に身にしました。さらには、次に取材すべき先まで紹介してくれたのだ。

それは浜田の水産市場。ノドグロを知り尽くした伊達男が待っているという。これは…行かねば！

基準は船や人によってそれぞれ異なるが、メッキン=『小さいノドグロ』という見解は同じ。名称は特徴的な「目」と体色からか。

ムナビレがピンと美しく煮あがったノドグロのお味は薄味でとってもヘルシー。ふわふわした身の食感に思わず笑みがこぼれる。

まめマメ食堂
浜田市浅井町864-1
TEL.080-6244-1370
11:00~20:00
火曜休



※ノドグロの提供につきまして、一部予約が必要な店舗もあります。ご来店の際は事前に各店舗へご確認ください。