



里山ならではの野趣あふれる味わい

月刊 ツキイチ通信

平成 28 年 9 月号

山一商事株式会社
営業部

〒506-0002

岐阜県高山市問屋町 30 番地 88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販課)

骨の髄まで岩魚を味わう

秋めいて少し肌寒感じるようになると、岩魚の骨酒が飲みたくなります。じっくり焼干した清流の岩魚を大きめの鉢に入れ、地酒の熱燗を注ぎます。岩魚の香りと出汁が移った骨酒は美味。飲み干した後は、酒に浸った岩魚を焼いてお茶漬けに…



①



②



里山の食を考える。

～岩魚の骨酒～



里山の食は実に奥が深いもの。夏の間に釣った岩魚を炭火でじっくり焼き枯らすことで、岩魚の旨味は凝縮され水分が飛んでいることにより保存性も高くなります。

この岩魚に熱燗をそそぐ瞬間のオヤジの顔はどれだけニンマリしているのでしょうか？昔であれば岩魚は貴重な山の動物性タンパク質。時代が変わって現代では清流にしか棲まない貴重な川魚。時代が変わっても貴重さは変わらない山の清流の恵みは、やはり骨の髄まで味わい尽くしたいものです。

昔の生活を想像してみましょ。秋めいてきた夕刻に囲炉裏で沸かす熱燗を、干した岩魚にそそぎ込む。岩魚の出汁が滲みでた熱燗は透き通る清流のスープのよう。体にしみる骨酒を味わいながら、酒から取り出した岩魚を囲炉裏の火にかける。炭に滴り落ちる酒が焼ける音と匂いがまた美味しい。皮目が乾く頃に香ばしい匂いがしてくると、母ちゃんが米を持ってくる。岩魚はほぐして米にのせ、茶漬けでズルズル味わえば、岩魚はまさに骨の髄まで味わい尽くせます。

この食べ方は貴重な岩魚に最大限の敬意を払った食べ方だと思います。そういった精神を話し伝えながら、里山の食の豊かさが次世代や観光客、そして外国人観光客に継承されていけばありがたいですね。

▶①岩魚の骨酒

岩魚の出汁でお酒をお楽しみ頂く、骨酒用の岩魚（岐阜県産）です。薄く塩味をつけ焼干した骨酒用の岩魚をお好きな容器に入れ、普段より熱めに燗した日本酒を注いでお酒が狐色に変わったら出来上がりです。岩魚は、おおよそ3合分出汁が出ます。

▶②酔岩魚の炭火焼き

焼くことで染み込んだお酒の香り・香ばしさが一段と増します。飛騨コンロ等でお客様に直接焼いて頂くのもオススメ。コレはウマイです！



コレ、使ってます！

骨酒用乾燥いわな（岐阜県産）

まさに骨の髄まで味わえる
乾燥岩魚で何度もおいしい！



□規格：10尾 × 5入 **1尾ずつ個包装で使いやすい！**

一匹の岩魚が起こす
「お客もお店も厨房もみんながオイシイ」奇跡。

①岩魚の骨酒（酒2合）で1,200円（参考価格）
※お酒の追い足しもあれば+400円（参考価格）

▼
②飛騨コンロ付けて1,300円（参考価格）

▼
③茶漬け用のご飯と出汁も付けて1,500円（参考価格）

◀竹筒をご利用頂きますと、竹の香りも追加され、風味が増します。
良い器が無いときはオススメです！



③

▶③酔岩魚の茶漬け

こんなシメがあったら嬉しいですね。



④

▶④岩魚の炊き込みご飯

飛騨コンロで目の前で炊けると◎！

CHECK!!



山一商事株式会社の Facebook ページ
要チェックです！



■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索