

里山の刺身盛りはこんな感じ

平成 26 年 10 月号

# 月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社  
ツキイチ食品営業部  
〒509-3505  
岐阜県高山市一之宮町 170-1  
TEL 0577-53-2277  
FAX 0577-53-2272

山には山の刺身がある



おかげさまで  
90年  
山一商事株式会社

飛騨サーモンと飛騨の清流鮭。キノコとナッツのフレークを土に見立てて里山を表現しました。洋食のように見えるこのプレートの中には和のエッセンスと風景が沢山詰まっています。



## 和食を考える。

料理は盛りつけによって雰囲気大きく変えます。和食の盛りつけには幾つかの手法があり、その国や土地の風土や自然に習うところがあります。日本の自然の大本は山です。特に富士山は象徴的ではありますが、そういう意味ではこんもり小高い山形に盛りつけて立体感を出すのは、日本の地形ならではの事かもしれません。また日本には「見立て」の文化があります。その代表格が庭園の「枯山水」。実はこれ、和食の盛りつけの基本形でもあります。枯山水は庭に日本の自然を砂と石で表現したミニチュアです。料理の一皿もやはり日本の自然のミニチュアで、この小さな皿の世界の中に、日本を表現し、和のエッセンスを注入する事が、和食の盛りつけの醍醐味でもあるのです。今号ではあえて洋皿に刺身を盛りつけました。キノコと木の葉のフレックで里山の土を表現し、そこにベビーリーフとキノコを散らします。メインは飛騨サーモンと奥飛騨清流鯰。香ばしさを味わってもらうために両サイドは炙り、中央には脂ののった刺身を配置。秋の里山を見立てて作る四角いプレートの中の枯山水は洋食の様でありながら、その中身は和のスピリッツに溢れています。優れた料理人はアーティストでもあります。常に自然を観察し、何をどのように見立てるのか、表現するのかを描いています。特に和食には、その表現の中に「侘び寂び」という独特な世界観があります。海外からのお客様に、料理の味だけではなく、その盛りつけの中に描かれた日本の自然や世界観を感じていただくと、和食の魅力がもっと増していはずです。

## 飛騨の河ふぐ

河ふぐとはアメリカナマス「チャネルキャットフィッシュ」のことで、その昔、吉城郡河合村（現飛騨市）にある下小鳥ダムで飼育されており、当時は「なまず料理」として地元の料理店で提供されていました。平成になり当時の梶原岐阜県知事が「フグにも負けない味」である事から「河ふぐ」と命名。現在は水産庁のガイドラインによって「河ふぐ」の名称は使えなくなりましたが、その歯ごたえのみならず、熟成された時の上品で力強い美味しさは、「ナマス」である事を忘れてしまう程のもので。塩やオリーブオイルで食すのも◎です。

## リキッド凍結の飛騨サーモンと清流鯰。



▶規格：スキンレスフィレ半身1枚（約850g）×10入  
▶賞味期限：製造日より6ヵ月  
▶保存：冷凍保存（-18℃以下）

### とれたての食感！なのに熟成！

- ① **ドリップレス。**  
食感・見栄え・味、全てにおいて生食品と変わらない品質キープ。
- ② **高い安全性。**  
冷凍による寄生虫死滅。
- ③ **高い保存性。**  
一般冷凍庫で長期保存が可能。
- ④ **熟成をコントロール。**  
熟成後冷凍・冷凍後熟成でも品質キープ。生を上回る旨味。
- ⑤ **歩留まり100%。**  
あとは切って使うだけ。



▶規格：スキンレスフィレ半身1枚（約850g）×10入  
▶賞味期限：製造日より6ヵ月  
▶保存：冷凍保存（-18℃以下）

水温の低い飛騨で大マスやナマズを育てる事は決して簡単な事ではありません。水温が低いせいで成長が遅くなるのです。だからといって、温水で育てれば良いというものでもありません。ギリギリの低い水温で育てるからこそ甘く上質な脂身が育つのです。そんな絶妙な水温をコントロールした北アルプスの清流で育ったのが、臭みのない飛騨サーモンと奥飛騨清流鯰。水揚げしたては身も活かかっていて歯ごたえがあります。しかるべき処理をして時間を置くと身が熟成され甘みと旨みが出てきます。そんな魚の両側面を一つにするのが「リキッド凍結技術」。マイナス30℃のアルコールで急速

冷凍する事で、細胞を壊す事なく凍結されたフィレは、解凍時のドリップが殆どなく、食感、見栄え、味において生食に劣る事はありません。また水揚げからの加工時間と解凍時間の間に、熟成が進んでいきますので、とれたての食感と熟成された甘みや旨みを同時に味わうことが出来ます。川魚につきやすい寄生虫についてはマイナス20℃以下24時間以上の冷凍により死滅しておりますので、安全性も高く、納品後は一般の冷凍庫で長期保存が可能という高い保存性も兼ね備えています。その上、歩留まりが100%。「美味しいものが旅をする」準備は万全です！



## 炙るという事。

太古に火を扱う事を覚えた私たち人間にインプットされた細胞は、焦げ目や焼き目、燻した香りに自然と美味しさを感じると言います。海に囲まれた島国である日本には生食の食文化がある一方で、山間の地方では生食に耐えられる食材はなかなか手に入りません。現代のように高度な冷蔵保存技術が行き届いていない時代では、焼いたり、炙ったり、燻したりする事で安全性や保存性を高めると同時に、その香りまでも美味しく味わいました。最近では鮭屋でも炙りのメニューがあります。脂ののったサーモンや鯖やブリをバーナーでさっと炙って香ばしさが出ると味わいも全く違ったものになります。私たち現代人は、生食できる食材を持ちながら、それを炙る事で二重の味わいを得る事が出来るのです。香ばしさというのは、どんなときにも食欲をくすぐるものです。料理を味わう感覚は色々ありますが、その中でも目の前の料理に直結する五感はどこでも原始的な感覚です。焼く、炙る、という行為は五感の嗅覚と聴覚の二つを同時に刺激する調理法です。

## 地域食材の魅力

地域食材には、食文化としてその地域に根付いているものと、新たにその土地の風土や環境の中で生まれ育まれてきたものがあります。近年、そういった地方食材が物流や保存技術のイノベーションによって陽の目を見るようになってきました。よく「本当に美味しいものは旅をしない」と言われます。「その土地で食べてこそ美味しいもの」というのは、やはり観光をはじめとした地域活性化の原動力となるものですが、今や「美味しさを保つ」という意味においては、「美味しいもの」が胸を張って旅する時代になりました。その中の代表が魚介類です。富山湾で水揚げされた新鮮な魚を、私たちはその日のうちに飛騨高山で味わう事が出来ます。これは物流の進化がもたらしたのですが、更に近年では冷凍技術の進化により、物流が行き届かない地域からの流通が可能になりました。これにより、今はまだ物流の陰に隠れている優れた地域食材たちが、晴れて都心部へと旅をする事になります。2020年の東京五輪を前に日本の風土や文化が育んだ地域食材の魅力がぐっと増していきます。



おかげさまで  
90年  
山一商事株式会社

# 創業90年目を迎えて



弊社代表取締役社長 山下喜一郎

拝啓 秋たけなわの候、時下ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、このたび当社は、平成26年10月13日をもって、創業90年目を迎えることとなりました。こうして創業90年目が無事に迎えられるのも、ひとえにお客様及び関係者各位のご支援ご厚情の賜物と深く感謝致しております。

創業は祖父 山下市郎が関東大震災時にアメリカからの救援物資の中にあつた缶詰に目をつけて、なめこや山菜の缶詰の製造販売を始めたもので、当時としては非常に画期的な商品でした。それが「つきいち印」ブランドとして日本全国に知られることになりました。その後、卸売事業を加え、当社の事業の基が出来上がりました。現在の日本を取り巻く食環境は戦後以上の大きな変化を迎えています。創業90年目を迎えるにあたり、今こそ初心に帰り、日々様々なチャレンジを行わなければと決意を新たにしております。まだまだ未熟で、至らないところも御座いますが、社員一同皆様のお役に立てるように、一生懸命精進する所存で御座います。

今後ともご指導ご鞭撻の程宜しくお願い致します。

まずは、略儀ながら創業90年目の御挨拶と御礼を心より申し上げます。

敬具

平成26年9月吉日 山一商事株式会社  
代表取締役 山下喜一郎

## 秋季総合食品展示会レポート 90年目のチャレンジ



2014年9月3日～4日にかけて、山一商事株式会社の秋季総合食品展示会を開催致しました。創業90年目の節目の展示会のタイトルは「地域から発信するジャパンスピリッツ」。90年間飛騨の食文化を発信してきた弊社の新たなチャレンジがスタートする展示会となりました。入口では「ハラル対策はじめの一步」と題して、飛騨の食品展示会

では初めてのハラル対応ブースを設置し、2020年の東京五輪開催に向けて増加していくASEAN諸国からの誘客手段の一つとして多くのお客様の関心を集めました。また、「はじめのジビエ」と題した初のジビエコーナーも、加工したジビエ肉と長野県産ワインで味わう「お手軽ジビエ」として山間部での新しいムーブメントを予感させるものでした。弊社メーカー部門でも「飛騨の味を世界へ!魅せるローカル和食提案」として、本格的な野菜加工と郷土食を前面に出した提案と、更には各商品の値札にハラル対応アイコンを記載する等、先を見据えた提案がお客様にうけていました。今号で特集している冷凍鮮魚コーナーではサーモンの食べ比べを行い弊社のリキッド凍結サーモンとの味の違いを実感していただきました。時代が刻々と変わっていく中で、食も同様に変化していきます。5年前に始めた有機農場「まんてん農場」も、品質を上げながら進化し、ステップアップの時期を迎えています。

90年目のチャレンジは今までにないドラスティックなものになっていきます。そんなチャレンジの一つが「ツキイチ通信」でもありますので、今後とも高覧くださいますよう、よろしく願い申し上げます。



◀山一デザインのハラルアイコン。メニュー表に張ればそのまま使えます。今ならアイコンデータをメールでプレゼント。ご購入の方は担当営業にお声がけください。メールにてデータでお送り致します。

## おかげさまで 飛騨高山グルメグランプリ優勝!



「喜八郎の飛騨牛まん」が優勝  
飛騨高山グルメグランプリ

展示会の余韻も冷めやらぬ週末、9月5日～6日に開催された飛騨高山グルメグランプリに弊社「喜八郎飛騨牛まん」がエントリーしました。約30社の市内食品メーカーが出展し、飛騨高山内外からの来場者1万7千人の投票によってグランプリに選ばれたのは…なんと……………「喜八郎飛騨牛まん」でした。90年目の幸先の良いスタートです。応援ありがとうございました!

喜八郎非公認キャラ「おもてなしマン」も登場!▶



■ 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



CHECK!!

企画部スタッフが綴る  
「山幸生活」と「女子グルメ部」  
をチェック!