



あおもりの肴

人と人、酒と肴、つなぐ青森。

発見も。感動も。

旨いあおもり
肴あり

Aomori no Sakana

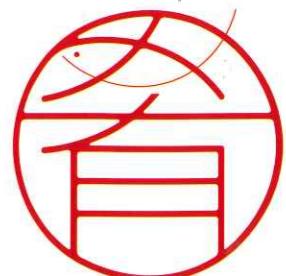


海の宝を水揚げする腕も、青森の大好きな宝です。

あおもりの肴

目次

あおもりの肴の解説	3
海峡サーモン	5
ヤリイカ	7
ウスメバル	8
青森ホタテ	9
シラウオ・ワカサギ	11
大和シジミ	12
本マグロ	13
ブリ	15
マダイ	16
青森ヒラメ	17
ホッキ貝	19
キアンコウ	20
青森の地酒	21



Aomori no Sakana

高め合い調和する。そのマリアージュに、発見も。感動も。

青森県には豊かな自然を肌で感じられる四季があります。その中で生まれ育まれている貴重な食材が数多くあります。特に、津軽海峡、太平洋、日本海と三方を海に囲まれ、さらに陸奥湾を有する青森県は新鮮な魚介類の宝庫です。各地の漁場では漁師たちが技術を磨き試行錯誤を重ね、年間を通して品質の良い水産物を豊富に水揚げしています。

漁獲されるすべてが天然物で“県の魚”として指定されているヒラメ、「黒いダイヤ」とも呼ばれ、マグロ類の中で最も高品質とされている本マグロなど、その美味しさには、とびきりの感動があります。漁場の近くで食べる魚介の刺身をはじめ、現地で食べてこそこの新しい発見もきっとたくさんあるでしょう。

そんな「あおもりの肴」に合わせたいのは地酒です。地の物には、その土地の酒がよく合います。青森県では海で獲れた魚介と相性の良い地酒が、豊富に揃っています。青森県の酒の仕込み水は、世界自然遺産白神山地や八甲田山系などの山々を源とした良質な伏流水です。米は、酒造好適米「華吹雪」「華想い」「華さやか」など、アルコール発酵に必要な高品質なものを主原料に使っており、個性的な日本酒の数々をお試しいただけます。また、青森県が誇る地酒は日本酒の他にも、冷涼な下北のワイナリーで生まれたワイン、長芋を原料にした焼酎、リンゴのリキュールやシードル、地ビール、梅酒など、実にさまざまなラインアップが揃っています。自然の恵みで仕込んだ自慢の地酒に相性の良い「あおもりの肴」を組み合わせて、お好みのマリアージュをお愉しみください。



すぐそこに海。 恵みをもたらす山。

そこで育まれている
旨いあおもりの肴たち。



厳しい自然が鍛えた、外海養殖の純国産。

「海峡サーモン」

荒海育ち。
だから旨い。

育んだのは津軽海峡と、あきらめない男たち。

『海峡サーモン』は、大型のニジマス(ドナルドソンニジマス)を津軽海峡の外海で一定期間養殖した魚のブランド名だ。29年前、漁業の未来を見据えた津軽海峡沿岸、大畠町の男たちが、荒波で潮の流れも速い大畠沖合で、非常識といわれながらも沖生簀にこだわり、国内でも珍しい海面養殖への挑戦を開始した。

冬場の時化による生簀破壊など、多くの困難に見舞われながらも、男たちは試行錯誤を繰り返した。その努力のすべては、ただひたすら「旨くないとダメだ」という強い一念のみだった。手間と時間を惜しまず、限りなく自然に近い状態で『海峡サーモン』を育んできた北彩漁業生産組合。派手な宣伝は行っていないにもかかわらず、熱烈なファンが全国で確実に増え続けている。

広い海の中でのびのびと泳ぎ回りながら育った『海峡サーモン』は、身の厚さと締まりが身上だ。養殖でありますから旬があるのも『海峡サーモン』ならでは。5月～7月、活け締めの生食は格別。ぜひ大畠町の港に足を運んで、期間限定の味わいをお楽しみいただきたい。



軽く火を通すことで旨みをさらに引き出す。

青森県で店を営むシェフたちは、すばらしい素材が四季を通じて手に入ることが最も幸運なことだと口を揃える。全国の料理人からの注目度も高い『海峡サーモン』。刺身で食す旨さはもちろんだが、軽く火を通すことで、旨みをさらに際立たせる料理がある。オイルでじっくり加熱する“コンフィ”と、ほどよく火を通し半生状態に仕上げる“ミ・キュイ”。どちらもフランス料理の手法だが、『海峡サーモン』の濃厚さを心地よく感じさせてくれる一皿だ。また、『海峡サーモン』の旨さをガツンと味わうなら、“マリネ”は最も適した一品かもしれない。肉厚な身のコクが一段とまるやかな食感になり、香辛料や果実の酸味で好みのアレンジも楽しめる。大畠町の漁師たちは、サーモンが苦手な人にこそ『海峡サーモン』を食べてほしいと話す。一度でも味わったら、その自信に満ちた漁師の言葉を実感していただけるに違いない。



●沖生簀

養殖生簀は大畠沖合約2km、水深23mの場所に設置。1m³に2～4匹の低密度でストレスも少ない。

●水揚げ

幼魚は淡水で2年間を過ごし、4日間の海水馴致を経た後、海水温が18°C以下となる10月末から翌年7月まで沖合の生簀で育てられる。

●活け締め

水揚げ直後、船上で血抜きし氷水に入れ鮮度を維持させる活け締めの手法により、より新鮮なまま全国に直送できるようになった。

●加工品

『海峡サーモン』のブランド化を推進し販売まで行っている北彩漁業生産組合では、海峡サーモンの加工・調理にもこだわり、自信の品を全国へと発送している。

料理は海峡サーモンのコンフィ、海峡サーモンのミ・キュイ、海峡サーモンのマリネ。肉厚の引き締まった身が極上の海峡サーモンの美味しさは、海外産のサーモンとは比較にならないほど。



●水揚げ

幼魚は淡水で2年間を過ごし、4日間の海水馴致を経た後、海水温が18°C以下となる10月末から翌年7月まで沖合の生簀で育てられる。

●活け締め

水揚げ直後、船上で血抜きし氷水に入れ鮮度を維持させる活け締めの手法により、より新鮮なまま全国に直送できるようになった。

●加工品

『海峡サーモン』のブランド化を推進し販売まで行っている北彩漁業生産組合では、海峡サーモンの加工・調理にもこだわり、自信の品を全国へと発送している。

料理は海峡サーモンのコンフィ、海峡サーモンのミ・キュイ、海峡サーモンのマリネ。肉厚の引き締まった身が極上の海峡サーモンの美味しさは、海外産のサーモンとは比較にならないほど。

冷害の風「やませ」により、果樹は不毛と言われ続けてきた下北半島で、12本の苗からふどうづくりを始めて10年。良質なぶどうを育てる努力を重ねてワイン醸造に成功。平成20年に国産ワイン「コンクール」で賞を受賞して以来、多くの賞に輝くほどの成長を見せている。数ある「下北ワイン」の中でも、「海峡サーモン」と好相性のが「下北ワインコンクール」。りんごの香りやメイプルシロップのような甘い果実の味と酸味がほどよく調和している一本だ。魚には辛口の酒思いがちではあるが、あえて甘口のワインを合わせることで、『海峡サーモン』の甘味とまるやかさがさらに際立ち、後味は爽やかな余韻が心地よく続く。

北のゆたかな風土の奥深さにひたつていた

だときたい。

北緯41°に位置するサンマモルワイナリーの専用農場エイケイヴィンヤードは、ワインの世界的産地であるフランスのブルゴーニュ地方と緯度も近く気候も類似しているという。



健康な土づくりから
美味しいワインが誕生。

『海峡サーモン』の一皿を味わいながらグラスを傾けるのに特にお奨めしたいワインがある。化学肥料や除草剤を一切使用しない青森県特別栽培認定ぶどうを使った『下北ワイン』。本州最北端のワイナリー、有限会社サンマモルワイナリーが製造・販売を行っている。



ライヒエンシュタイナー種を使った白ワイン。ジャパン・ワイン・チャレンジ2014金賞他、数々の賞を受賞しているやや甘口のワインだ。



とろり。
コクがあるのに脂のりはあっさり



青森ならではの独特的な甘さがあるイカの王様。
「ヤリイカ」
旨さ柔らかさ、最高級。

旬は冬から春。荒れた海で揚がった冬獲れが美味。

青森県全域で豊富に漁獲されているのは“夏イカ”と呼ばれているスルメイカで、新鮮な旨みの味わいに定評がある。しかし、柔らかさや甘みの強さなどからいえばやはり“冬イカ”とよばれるヤリイカの旨さはまた格別なものがある。「ヤリイカ」の由来は、胴が細く、先端が槍のように尖っていることからヤリイカと呼ばれ、底建網や定置網、一本釣りなどで漁獲され、12月の厳寒期から4月頃までが漁期で、築地市場での取扱量は青森県産が最も多い。波が荒立つ冬の海での漁は厳しく、この時期に獲れるヤリイカは甘みが増して独特の味わいがあり、青森ならではの旨いヤリイカとして、特に高級品として流通されている。



料理提供「村おこし酒場 どんごどん」

毎日でも飲みたい
クセのない飽きない酒。



身も卵巣も足も耳も。 青森ではあれもこれも旨い。

新鮮なヤリイカは刺身や寿司種として人気が高い。透明な身を口に入れれば、歯ごたえも心地よい柔らかさで、ほんのりと甘さが広がる。卵巣を抱えているヤリイカは“子持ち”と呼ばれ、獲れどころ青森ならではの珍味として喜ばれる。その新鮮な旨さも青森で体験していただきたい。贅沢に醤油で煮付けるのもいい。特に春先に獲れる小型の雌のヤリイカは、煮付けて食べるのが地元ではお馴染みの郷土の味になっていて、プリプリの食感が楽しめる。天ぷらなど火を通す料理は、ヤリイカの甘みがより引き立つ感がある。耳も足も新鮮で柔らかいヤリイカだから、さっと火を通すだけおいしくいただけた。

これが普通酒かと思わせるほど上品な香りと味わい、そしてコストパフォーマンスに優れた酒が弘前市で造られている。丁寧な小仕込みを継いでいる三浦酒造株式会社の「豊盃」は、原料米に青森県産米「華吹雪」と“むつぼまれ”を使用して、やや辛口でスッキリした味わいに仕上げている。ほどよい酸味とおだやかな旨みがあり、後味のキレも良く、毎日でも飲めるおいしい酒で、青森県で頻繁に食卓に登場するイカなどの魚介類との相性も良い。冷やでも燗でもグイグイいける。



青森に春を告げる築地市場取扱量日本一の高級魚。
「ウスメバル」
きれいな橙色が、新鮮。

資源保護に努めながら抜群の鮮度で市場へ食卓へ。

青森県でメバルといえば、漁獲量が多い“ウスメバル”的ことになる。ウスメバルは親の体内で孵化して生まれ、その後、流れ藻などについて日本海を北上し青森県の沿岸で生活する。成長とともに沖合いに移動し速い潮の流れに鍛えられながら育ち、弾力のある引き締まった身肉となる。それが青森県産ウスメバルの大きな魅力となっている。主に一本釣りや刺網漁で、寒い時期から夏の終わりの頃まで漁獲されるが、特に旬の4月～6月は、上質な白身に脂の甘みが加わって旨くなる。クセのない風味は地元の人や青森を旅する人をうならせ、また、東京や大阪など大都市の市場へも高級魚として出荷され人気を博している。



淡白で上品な旨み。
上質な脂。
なめらかな肉質。

料理提供「村おこし酒場 どんごどん」

香りと旨みに、ふわり吟醸感。
海の幸との相性抜群の一本。

青森を代表する銘柄“田酒”で知られている青森市の株式会社西田酒造店には、もうひとつ銘柄“喜久泉”がある。なかでも「喜久泉吟冠吟醸酒」は、キリッとした旨みとほのかな酸味のバランスが良く、海の幸とのベストマッチとして覚えておきたい一本だ。吟醸造りながらコストパフォーマンスに優れているのも嬉しい。青森県産米“華吹雪”を55%まで精米し、すっきりと上品な飲み口で飲み飽きしない。冷やでも常温からぬる燗でも、いつでも納得のマリアージュを。



地元では刺身が定番。大きいものほど旨い。

青森県ではウスメバルを漁獲後、徹底した鮮度保持を行い、抜群の鮮度で出荷しているため、青森以外でも料理屋などで新鮮なウスメバルの刺身を食べることができるという。とはいっても、地元青森で食べる獲れたてのウスメバルの刺身はやはり格別に旨い。ほんのりピンク色に輝いている身肉なら最高だ。また、ウスメバルは熱を通して硬くならないため、煮付けや塩焼きにしても、きめ細やかな白身のおいしさと、皮の甘みと旨みを堪能できる。小骨が少ないので、内臓とうろこを取れば丸ごと調理できるのもいい。DHAを多く含み、高タンパク・低脂肪だからだに優しい。

育成。



●陸奥湾

陸奥湾の面積は約16.6万ヘクタール。湾の中央部を除き沿岸一帯がホタテの養殖場になっている。

●養殖方法

陸奥湾では“バールネット”と“耳吊り”的2つの養殖方法が行われている。ホタテは3年でおよそ13センチメートルに育つ。

●加工品

「蒸しホタテ」や「冷凍ホタテ」などの加工品も熟練の技により安全安心でおいしさも格別。お盆や年末には全国発送が増える。

が多く獲
により激
目指し、
下養殖を
後に海
ことで量
える青森

「ホタテの刺身」「ホタテの網焼き」「ホタテの貝焼き味噌」。くせのないホタテは、和・洋・中華と料理のレパートリーも幅広い。

旬は夏だが、“子っこ”と呼ばれる卵が入る冬を楽しみにしている人も多い。



ホタテ料理との好相性をねらうなら、ホタテの濃厚な旨みを消さずに、むしろ調和するようなふくよかなタイプの酒がいい。

合わせたい一本が、「陸奥八仙 ピンクラベル吟醸生酒」。「八仙」は八戸酒造株式会社が20年ほど前に主軸銘柄として立ち上げた新ブランドだ。青森県産の米と酵母を使い、仕込みの水にも地元の名水を取り入れている。八戸酒造株式会社は240年の歴史をもつ海のそばにある蔵で、独自の手法で青森にこだわった酒造りを続けている。

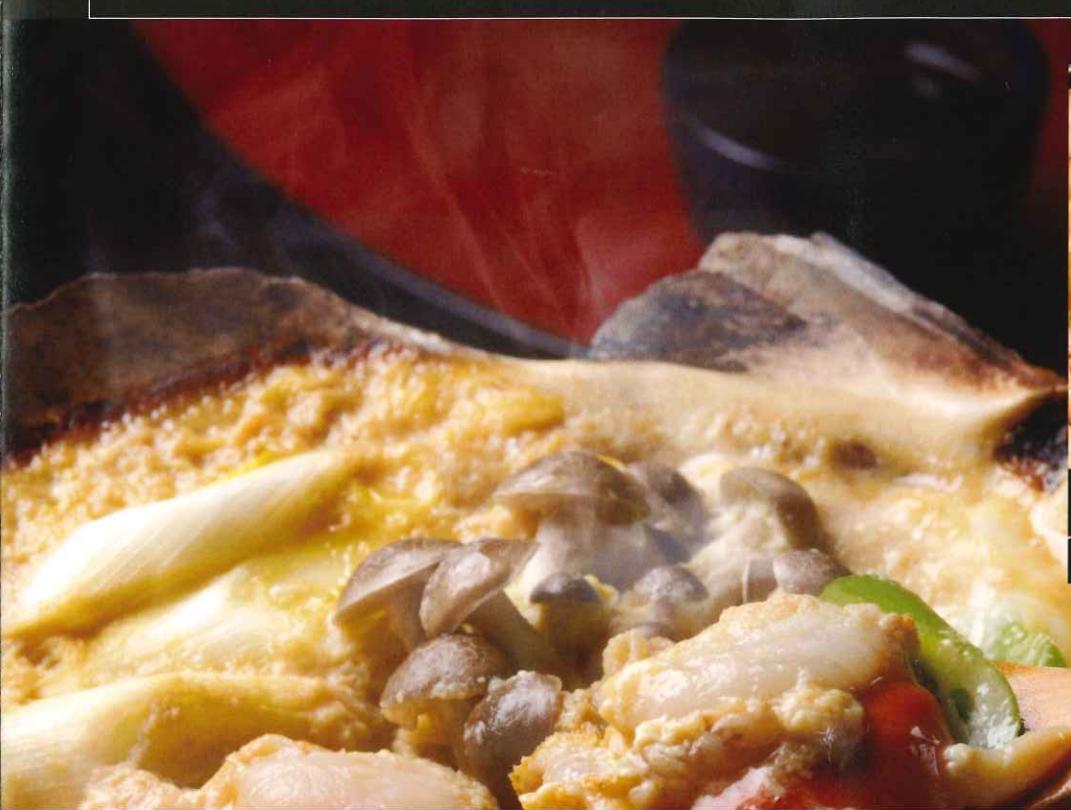
芳醇旨口タイプの陸奥八仙ラインナップの中でも、ひときわフルーティで華やかな香りとフレッシュな味わいが特徴のピンクラベル。ジューシーで風味高い生酒は、ホタテの旨みと甘さに共鳴して、口の中でより味わいが広がっていく。

料理と酒、互いが味わいを高めあうのが最高のマリアージュ。



「陸奥八仙 ピンクラベル吟醸」は、世界最大規模のワイン品評会「インターナショナルワインチャレンジ 2017」のsake部門・吟醸酒の部で銀メダルを授賞している。

潮風が薫る料理には、海辺の蔵元の日本酒を。



ち。



●年間漁獲量

シラウオ漁とワカサギ漁は定置網で行う春漁もあり、通年での漁期が長い。シラウオの漁獲量は年間500トン。

●宝の湖

小川原湖では他にも、大和シジミ、ヌマエビ、天然うなぎ、ハゼ、ウグイ、コイ、フナなど約50種類もの魚介が獲れ、昔から“宝湖”と呼ばれてきた。その魅力をアピールし認知度向上のための取り組みが、青森県とのタイアップで行われている。

●海外輸出

小川原湖漁業協同組合独自の急速冷凍技術により、香港への輸出も可能となった。

淡白だか
ら際立つ、
甘さとほ
ろ苦さ。

朝、小川原湖で獲れたばかりの「シラウオの刺身」は、たぶん日本一の鮮度。「ワカサギの南蛮漬け」はふんわりと柔らかく、酒にもご飯にもあう味わい。骨ごと丸かじりできるシラウオとワカサギはカルシウムたっぷり。



料理提供「和幸」

「株式会社 盛田庄兵衛」には、青森県が優れた技術者のみを認定している数少ない“あおもりマイスター”がいる。

資源管理型漁業をいち早く取り入れた青森県内水面漁業の大黒柱。

「大和シジミ」



大切な資源を、守りながら
大きくおいしく。

小川原湖と津軽半島にある十三湖は古くから大和シジミの名産地として知られており、青森県のシジミ水揚げ量は全国第2位を誇る。どちらも汽水湖で、八甲田山や岩木山などを源流とした大小の河川からのミネラル豊富な水が流れ込み、シジミの粒が大きく味が濃いのが特徴だ。採貝はジョレンという専用の道具を船の動力で曳くけた網漁と、漁師の人力で曳く手掘りが主だ。操業には、漁期や一日の漁獲量、さらには獲る貝の大きさも決めるなど、漁業関係者たちは資源を守りながら育てて獲るという意識を徹底させ、大切な宝を未来へと繋いでいる。青森県の食卓には、おいしいシジミの味噌汁が味わえる贅沢な朝がある。

厳しくも豊かな自然環境と漁師の技で極まる旨み。

「本マグロ」

天然の最高級。 脂が乗る冬が旬。

潮流交わる青森の海域には本マグロ海道がある。

青森県で獲れるマグロは、クロマグロという正式名称をもつ天然の「本マグロ」だ。数あるマグロの種類の中でも質の良い最高級食材であることから、「黒いダイヤ」とも呼ばれている。マグロといえば大間の一本釣りが全国的に知られているが、青森県では初夏から年を越えて1月まで、大間に限らず各海域で本マグロが水揚げされている。まず、5月頃から日本海に面した深浦町で獲れ始め、暖流の対馬海流にのって津軽海峡にのぼり、さらに太平洋へと移動する。特に、対馬海流が津軽暖流となり流れ込む津軽海峡内は潮流が速く、本マグロの好漁場となっている。海底地形も複雑なため、イカやイワシなど、本マグロのエサとなる魚も多い。本マグロは代表的な一本釣りの他に、延縄漁法や定置網漁法などで漁獲され、水揚げ後すぐに血抜きや神経抜きが行われる。エラや内臓を取り除き、氷水で冷やして鮮度や色、旨みを保つなぞして極上の本マグロに仕上げられ、築地市場をはじめ、全国の市場などへ出荷されている。

青森県の本マグロが極上品として全国にその名を馳せているのは、漁師の船上での処理によるところも大きいといえる。青森県には本マグロの価値を高める熟練の技がある。



刺身で握りで漬け丼で。
何を食べても贅沢な一品になる。

●本マグロ

青森ではあらゆる季節に本マグロの魅力を存分に味わうことができる。夏場のあっさりした淡白な味がいいと言う方も少なくないが、水温が低くなる秋から冬に獲れる本マグロの旨みはやはり格別だ。この時期に獲れる本マグロは大型の物が多く、甘味のある質の良い脂の乗りに特徴がある。

さらに青森ではマグロを知り尽くしている料理人がさばくため、マグロのあらゆる部位を食べられるというお楽しみが待っている。重量感のある赤身、炙りでも旨い中トロ、中トロに似ているカシラ、とろけるような旨みの中に身の締まりを感じられる大トロ、独特の旨みのある中落ちなど、青森でしか食べられない部位も登場し、運が良ければ希少なホホ肉や脂の乗ったカマトロも堪能できるかもしれない。

青森県の自然豊かな山々や、ミネラルとプランクトンたっぷりの海流に磨かれ、ピカピカと輝く姿に成長する本マグロ。この味のためなら長旅も厭わない。そんな気にさせる絶品マグロ料理をぜひ体験していただきたい。



- 一本釣り漁法
大間や龍飛などで行われる本マグロの一本釣り漁法は昔からの伝統漁法で、乱獲を防ぐ資源保護にもつながっている。
- 定置網漁法
深浦町や東通村の海域で行われている定置網漁法は、魚の通り道に網を仕掛けて獲る漁法。主に回遊魚を漁獲。大型の定置網漁船も活躍している。
- 活け締め
水揚げ直後、船上で血抜き、神経締めし氷水に入れ鮮度を持続させる活け締めの手法により、より新鮮なまま全国に直送できるようになった。
- 出荷
船上で処理された本マグロが漁港に到着すると、鮮度の良いまま素早く箱詰めされ、全国の消費者のもとへと運ばれる。



本州最北で醸した酒が魚の濃い旨みに寄り添う。

本マグロの脂が乗った旨みをさらに引き立てるなら、やはりキレのいい酒を選びたい。しかも酒に存在感があるタイプなら最高だ。

下北半島唯一の醸造場である関乃井酒造が、神への祈りの心と自然や人に感謝をする想いを込めて醸した「特別純米酒 祈水」は、東通産の米「駒の舞」と、一億5千万年前のジュラ紀湧水を使用し、清らかに味わい深く、上品な味わいに仕上げられている。

明治24年創業以来、本当の地酒造りを目指し続けている関乃井酒造。

地元の人々から「下北の人間は関乃井酒造の酒しか飲ない」と言われるほど地元に愛され続けている蔵である。海や山からの豊富な食材に恵まれた地で、その食事をよりおいしくする酒造りができるのは、風土を知り尽くした地元の酒蔵だけなのかも知れない。

「祈水」は特別純米の他に吟醸も造られており、ともに地元酒店のみの限定販売となっている。冷や、または常温でも、本マグロ料理との相性は抜群だ。

「特別純米 祈水」は下北半島にある東通村に伝わる国的重要無形文化財“能舞”に由来することから、村の人々の思い入れも強くあらゆる場面で愛飲されている村内販売のみの貴重な日本酒だ。

豊漁を願う心と、神への祈りの酒の融合。



マグロの漬け丼

赤身も中落ちもホホ肉も入っている貴重な“マグロの漬け丼”。

マグロの刺身

赤身、カシラ、大トロ、ほほ肉、中落ちなど、これぞ青森特製“マグロの刺身盛合せ”。

本マグロ料理

本マグロが揚がる港の近くには、マグロをさばく達人が必ずいる。

料理提供「酒遊海峡 善」



赤身もホホも中落ちも。
これぞ青森マグロ尽くし。



全国で最も早く「寒ブリ」が味わえる青森県。
「ブリ」
上質の脂のり、身の締まり。

冬になると脂ののったブリが青森県の日本海を南下する。

大きくなるにつれ呼び名が変わる出世魚として知られているブリ。青森県ではショッコ、イナダ、フクラゲ、ワラサ、ブリと称されながら成長を遂げる。青森県で漁獲されるものは、日本海を南北に回遊する群れと、太平洋を南北に回遊する群れがある。特に寒さが厳しくなる1月から2月の日本海では、定置網でサケと一緒に大物では70センチメートル以上の大きなブリがたくさん漁獲される。この時期、北の海に餌を求めて回遊してきたブリは「寒ブリ」と呼ばれ、身の締まりも良く、脂のりも最高だ。定置網の他に、まき網や一本釣りでも漁獲されている青森県のブリはもちろんすべて天然ものだ。まずは刺身で食べるに限る。



料理提供「村おこし酒場 どんごどん」

脂ののった魚に合う
バランスの良い純米酒。
濃厚な海の幸には、柔らかい酸味が心地よい一本を。
青森県産米「華さやか」を、あえてワイン酵母で仕上げた純米酒「HAKO ASAMUNE」をお試しいただいたい。日本酒度がマイナス23と極甘口でありながら酸度が高いため、極めてバランスのとれた味わいに特徴がある。口に含むと甘酸っぱい旨みが広がり、そして切れが良い。醸したのは「十和田の美酒」として酒造りを続けている創業100年の鳩正宗株式会社。キリリと冷やしてワイングラスで美酒をかなむけたい。



刺身、照り焼き、しゃぶしゃぶ、
ブリ大根に唐揚げも。

青森県で食べる12月のブリも旨いが、1月～2月になるとさらに大型となり旨さが増す。まさに旬の「寒ブリ」である。旨いのは脂のりだけの理由ではない。身が引き締まった上に天然の脂がたっぷりのっているから格別なのだ。熟練の漁師が船や浜で、氷を張った海水に獲れたてのブリを入れ、鮮度が落ちないために施す処理もおいしさに一役かっている。厚い身の刺身を醤油の皿につけると、パッと脂が広がって、サクリとした歯ごたえがいい。頭やカマの塩焼きもいける。贅沢にしゃぶしゃぶもこの際だ。好みの酒がいる。



東北一の漁獲量、姿も美しい北限の天然もの。
「マダイ」
身に、甘味のある旨味。

一歳未満は海に帰し、逞しく育てて大漁を狙う。

青森県のマダイはすべてが天然物。主に対馬暖流の影響が強い日本海や津軽海峡、陸奥湾で、定置網や底建網などの漁法で漁獲されている。漁獲量が最も多いのは産卵期の6月～7月だが、花見シーズンの「桜鯛」も晩秋から冬にかけての「寒鯛」も脂がのっていて旨い。青森県では“鯛に匂なし”的ことわざもあり、どのシーズンもおいしく食べることができる。餌を求めて海を回遊している天然のタイは特に身が締まり、ピンクがかった色の美しさにも特徴がある。山々からのミネラルたっぷりな水を含んだ海の中で、豊富な餌をふんだんに食べながら育ったタイは、身内にほのかな甘さが感じられるほど美味だ。



料理提供「村おこし酒場 どんごどん」

果実味もありキレもあり。
タイと優雅なマリアージュ。
女性や日本酒の初心者にも人気がある「華一風 特別純米酒」。江戸時代前期に津軽藩主の命で創業した歴史をもつ弘前市の株式会社カネタ玉田酒店が、青森県産米「華吹雪」を用い仕込んだ酒だ。フルーティで華やかな香りが漂うソフトな口当たりは今風の味わいともいえるが、実はすっきりとしたキレもあり、甘さと旨みの強い鯛などの魚の味わいを邪魔することなく、さらに、軽快で爽やかな純米酒のコクも口の中を感じられ、後味で調和する。すっきりと冷やがおすすめだ。



天然のマダイは青森県で
食べ尽くせ。

さすがに地元で食べる天然物は違う。タイの刺身の一切れを口にほおばると、きっとそう思う方が多いにちがいない。身が締まり、上品な滋味深さを感じられる。歯ごたえもキリリと心地よく、ほどよい脂と甘味がほんのりと広がっていく。刺身は皮付きもおすすめだ。湯引きした皮とその裏にあるゼラチンの食感も楽しめる。とびきりの鮮度の良さを刺身で堪能した後は、塩焼きや酒蒸しもいい。タイは捨てるところがなく、アラからはおいしい出汁が取れ、白子や卵は珍味となる。ハレの日の魚、高級な魚というイメージがあるタイが、青森県ではとても身近でしかもいつでも旨い。

漁獲量、放流尾数ともに全国屈指を誇る青森県の“県の魚”

「青森ヒラメ」

引き締まった食感。 漁師の技で熟成。



●漁獲方法

青森ヒラメの主な漁獲方法は、定置網、底びき網、一本釣り漁、底建網漁、刺し網漁などさまざま。

●青森はヒラメ天国

青森ヒラメは深浦町、参ヶ沢町、外ヶ浜町、佐井村、むつ市、東通村、三沢市、八戸市などで水揚げされる。

海流に磨かれ、漁師の技法を施された極上品。

漁業関係者と青森県が自信と誇りをもって全国に発信している魚は数多いが、その中でも1987年(昭和62年)に“県の魚”として認定されているヒラメはその代表ともいえる。

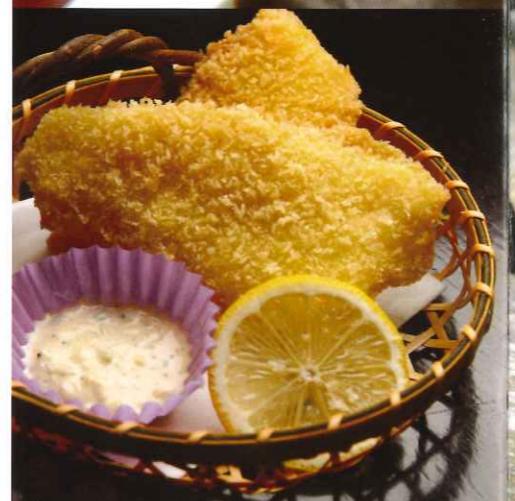
日本海、津軽海峡、太平洋、陸奥湾と、海に囲まれている青森県では、一年を通じてヒラメが漁獲されている。平成2年から毎年県内全域で200万から400万尾の稚魚の放流も行っており、漁獲量・放流尾数ともに全国屈指を誇る。山々からの清流が流れ込み、プランクトンが豊富な海で育つ青森のヒラメは、すべてが天然物だ。低水温の海の中で泳ぎ育つため身が引き締まり、すっきりとした上品な味わいに特徴がある。それが全国の関係者や消費者から「青森のヒラメは最高品質」と評されているゆえんである。

旬は冬。厳寒の時期に獲れる青森のヒラメは「寒ヒラメ」と呼ばれ、特に旨いとされている。さらに青森ヒラメの価値を高めているのが、漁師による船上での処理技術だ。“活け締め”、“神経締め”などを施し、処理による味の違いを料理の域へとつなげ、地域おこしを促す個性的なメニューづくりと発展させている。青森県内いたる所で、ヒラメを知り尽くした漁師と料理人のコラボレーションを体験できる。



●ヒラメ

青森県の漁業関係者たちは35cm未満のヒラメは獲らず、小型魚の保護に努めるなどして青森ヒラメの高い品質を保っている。



熟練の下処理による味の違いを楽しめるのは青森ならでは。

すべてが天然物の青森県のヒラメは、実は獲れたてよりも、少し時間の経った物の方が旨いという。時間とともに身は柔らかくなり、旨み成分がいちだんと強まるからだ。漁師の手で揚げられた青森ヒラメは、すばやく下処理を施されるが、その前にゆっくり休ませるなどして、まずはストレスから開放させられる。そして、鮮度低下を遅らせるために、活締め脱血処理が施される。この処理が施されたヒラメの刺身は、身の締まりが良く、歯ごたえの良さに特徴がある。さらに神経締めと呼ばれる下処理により、熟成速度を調整することができる。だからこの処理を施したヒラメの刺身は少し甘味を感じるほどおいしくなる。

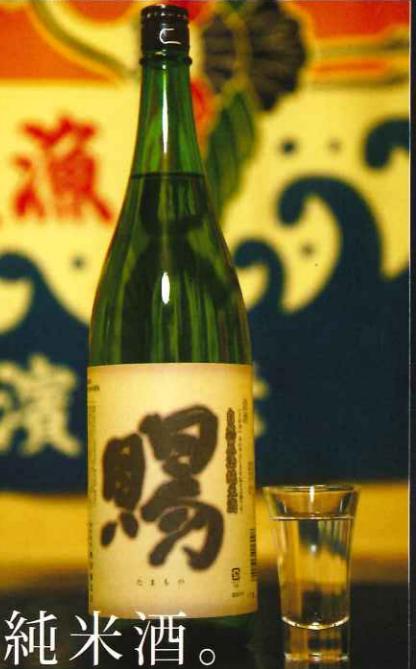
ヒラメが獲れる港の街には、ヒラメを堪能できる料理屋やレストラン、居酒屋などが数多い。刺身はもちろん、昆布締めや漬け丼、カルパッチョなどの新鮮なヒラメ料理もふんだんで、下処理の方法の違いによるヒラメの味を楽しめるお膳を出す店もある。さらに、下北半島の住民は、ヒラメのフライもよく食べるとか。なんとも贅沢な旨い話である。

人の優しさを感じる
自然からのたまわりもの。
自身魚の刺身には淡麗で爽やかな酒を選びたいという人は多いが、青森ヒラメの天然ならではの独特な旨さになら、穏やかながらも骨太な、やどり感もあり濃醇な「自然農法純米酒 賜(たまもの)」を合わせみたい。すっきりとした飲み口と、しっかりとした芯のある味わいをあわせもつ「賜」は、原料に化学肥料や農薬を使用せず、一般の農法に比べ3倍以上の手間をかけて育てられた酒造好適米“華吹雪”を用いており、魚にもいける酒に仕上がっている。

醸した蔵は、津軽黒石藩の城下町にある鳴海醸造店。小見世と呼ばれる伝統的建造物の木造アーケード通りで、二百余年の蔵の伝統を受け継いでいる。岩木山と南八甲田からの雪解け水に由来するまるやかな伏流水を仕込み水に、青森県の原料にこだわった酒造りを続けている。

津軽の大地の息吹を感じる癒やしの酒が、荒波育ちの生きのいい青森ヒラメの味わいをしっかりと受けとめる。

自然農法で12年を経過した田で化学肥料や農薬を不使用の米を使用した純米酒、「賜」は、冷やでも、ぬる燗、熱燗もいける。



天然ヒラメに、津軽の大地生まれの純米酒。

新鮮でかつ熟成した青森ヒラメは、とにかく刺身で食べるに限る。

“活け締め”は疲労物質や血液による品質低下を軽減し、ゆっくりと旨みを熟成させる。





冷たい海水で育つ10年物の希少な貝。
「ホッキ貝」
厚みも旨みも、でかい。

次代の海を見つめ資源保護と協業化を推進。

正式名称を“ウバガイ”という。潮が流れる水深10メートルほどの砂底に棲んでいるため、養殖には向かない天然の貝である。青森県では、冬から春にかけて水揚げされるが、身が締まり大ぶりで肉厚な旨みを味わうなら、やっぱり旬の冬に限る。砂浜が広がる太平洋に面した海岸線はホッキ貝の宝庫だ。ここでは漁の解禁を12月1日から3月31日とし、「噴流式マンガン」というポンプのような機械を使ってホッキ貝を傷つけないように獲っている。操業時間や水揚げ量などを取り決め、船上でベテラン漁師が若い漁師に技術を伝授しながら、恵まれた水産資源と人材を次代へと繋いでいる。



コリコリと濃厚。
海の香りも旨みも濃縮。

料理提供「まかない」

貝の旨みに酒の旨みを合わせて
芳醇なバランスを。
創業1889年以来、地元に愛され続けてきた青森県
上北郡おいらせ町にある桃川株式会社が、地元おいらせ町産の米“まつしぐら”のみを使用し製造した純米酒
「穂ノ泉」。コクと旨みのあるタイプの酒で、濃厚なホッキ貝に合わせても負けないコシの強さがある。「穂ノ泉」はおいらせ町でしか手に入らないため、やはりホッキ貝が獲れる旬の頃、空気が凍とした青森を訪れ、お互いを感じていただきたい。



最高を味わうなら、港で採れたてを食べるべし。

手のひらにどしりと重く感じるほど、青森の旬のホッキ貝は大きくて食べ応えがある。まず、ホッキ貝の濃厚な味の魅力を「ホッキ刺し」で堪能していただきたい。生に慣れていないという方なら、さっと湯通して食べるのもおすすめ。コリコリの食感に箸が進むはずだ。「ホッキ貝焼き」は、醤油と酒にホッキ貝を入れ、網などで焼いた香ばしい一品。他にも、ホッキ貝は炊き込みご飯やおろし和え、天ぷらやフライもいける。きれいな砂場に棲む青森県産のホッキ貝はあまり砂を含まない上物とされており、関東などにも出荷され寿司ネタなどで評判が高いが、青森を訪れた方だけが味わえる獲れたての旨さはまた格別だ。



生きたまま水揚げされるのは青森県ならでは。
「キアンコウ」
漁場が近い。だから絶品。

他にはない漁場環境と伝統的漁法で鮮度抜群。

青森県のキアンコウの水揚げは全国でもトップクラス。ほぼ通年、県内全域で漁獲されている。肉質に加え、あん肝の脂もより上質なのが特徴だ。青森県ではキアンコウが獲れる漁場まで近いため、漁師は荒れている冬の海でも舟になる合間に待って漁に出ることができる。また、“空縄釣り”という引っ掛けで釣る伝統漁法や刺網漁で生きたまま水揚げされるため、刺身で食べることができるほどの鮮度を誇る。大物だと40キログラムクラスも獲れる青森県のキアンコウ。2キログラム未満のものは再放流し、資源管理も徹底し、大型のものを漁獲している。



料理提供
左:「酒遊海峡 善」
下:「村おこし酒場
どんごどん」

城下町弘前市で“呑んで旨い喜ばれる酒”を身上に昔ながらの手造りを続ける斎藤酒造。体制も一新し、ベテラン南部杜氏を中心に蔵人たちが一丸となって醸し上げたのが「六根 純米吟醸酒 無濾過 生原酒」。口に含むと、津軽のお酒らしくふくよかでやわらかい味わいと米のゆたかな旨みが広がる。キアンコウなどの濃厚な旬の魚の味に負けないコクがありながら、後味は透きとおった余韻もある。冷や、またはロック

濃い料理にしつかり調和し引き立てあう。



旬の冬、皮はプルプル、肝は濃厚な海のフォアグラ。

キアンコウの旬は12月～3月。この時期の「アンコウ鍋」は絶対に味わいたい。皮やなんこつ、水袋(胃)やヌノ(卵巣)などの内臓から滋味豊かな風味が溶け出した出汁に、白菜やネギなどを入れ、仕上げに肝と正肉を入れさっと煮て食べるもうたまらない。味噌はもちろん、醤油でも塩味でもいい。肝が大きくなる冬の「アンコウのとも和え」は酒が欲しくなる一品。おどろくほど臭みがないのは、釣り上げたキアンコウを生簀で休ませてストレスを取り除いてから活け締めと洗浄を行う処理技術による。とにかく刺身で食べられるほど新鮮だから、どんな料理でも旨いはずだ。

地酒とともに青森で 忘れられない酒肴の時を。

鮮やかな季節が巡る北国青森は酒の国。津軽、南部、下北、上北……。

それぞれの地の山々から流れる清らかな水、そして米。

技ある杜氏らが醸した個性豊かな地酒で、

とびきり旨い酒肴の時を

お愉しみください。



関乃井 北勇・寒立馬

(有)関乃井酒造
〒035-0031 むつ市柳町1-5-15
Tel.0175-22-3261 Fax.0175-22-3259



六趣

六ヶ所地域振興開発(株)
〒039-3212 上北郡六ヶ所村大字尾較字野附1-68
Tel.0175-71-3335 Fax.0175-71-3336



駒泉 雪中八甲田・真心・作田

(株)盛田庄兵衛
〒039-2525 上北郡七戸町字七戸 230
Tel.0176-62-4141 Fax.0176-62-2036



桃川 杉玉・ねぶた

桃川(株)
〒039-2225 上北郡おいらせ町上明堂 112
Tel.0178-52-2241 Fax.0178-52-3145



八鶴

八戸酒類(株)八鶴工場
〒031-0086 八戸市八日町 1
Tel.0178-43-0010 Fax.0178-43-0313



陸奥八仙 陸奥男山

八戸酒造(株)
〒031-0812 八戸市大字湊町本町 9
Tel.0178-33-1171 Fax.0178-34-1174



如空

八戸酒類(株)五戸工場
〒039-1554 三戸郡五戸町字川原町 12
Tel.0178-62-2115 Fax.0178-62-3013



菊駒

(株)菊駒酒造
〒039-1554 三戸郡五戸町字川原町 12
Tel.0178-62-2323 Fax.0178-62-6639



八甲田おろし 鳩正宗

鳩正宗(株)
〒034-0001 十和田市三本木字稻吉 176-2
Tel.0176-23-0221 Fax.0176-24-2532



田酒

(株)西田酒造店
〒038-0059 青森市油川大浜 46
Tel.017-788-0007 Fax.017-788-2553



菊乃井 津軽の吟・稻村屋文四郎

(株)鳴海醸造店
〒036-0377 黒石市大字中町 1-1
Tel.0172-52-3321 Fax.0172-52-3819



亀吉

(株)中村亀吉
〒036-0377 黒石市大字中町 12
Tel.0172-52-3361 Fax.0172-52-3362



白神ロマンの宴 津軽衆・菊盛

(株)丸竹酒造店
〒036-1433 弘前市国吉字坂本 49
Tel.0172-86-2002 Fax.0172-86-2077



津軽じよんから 華一風・斬

(株)カネタ玉田酒造店
〒036-8217 弘前市茂森町 81
Tel.0172-34-7506 Fax.0172-34-7507



豊盃

三浦酒造(株)
〒036-8316 弘前市石渡 5-1-1
Tel.0172-32-1577 Fax.0172-32-1581



じょっぱり

六花酒造(株)
〒036-8066 弘前市向外瀬字豊田 217
Tel.0172-35-4141 Fax.0172-35-4147



松緑 六根

(株)齋藤酒造
〒036-8366 弘前市駒越町 58
Tel.0172-34-2233 Fax.0172-34-2234



白神

白神酒造(株)
〒036-1443 弘前市米ケ袋字村元 22
Tel.0172-86-2106 Fax.0172-86-2529



岩木正宗

(有)竹浪酒造店
〒038-3662 北津軽郡板柳町板柳字土井 113
Tel.0172-73-2161 Fax.0172-73-2628



安東水軍 神の座

尾崎酒造(株)
〒038-2744 西津軽郡鰺ヶ沢町漁師町 30
Tel.0173-72-2029 Fax.0173-72-6655