



漬け込み作業の様子。適量の麹と米をはさんで樽に漬け込む。



天日干しをするスルメイカ。かつては各家庭でシイラやハタハタなどを持ち寄って海岸で干していたそうだ。



漬けたイカに約30キロの重りを載せて40日間程度ねかせばできあがり。



但馬の隠れた逸品 **Ippin**

なれずし
vol.16 いかの樽寿司 (新温泉町)

三尾の風土が育てた

「いかの樽寿司」

郷土料理でまちを活性化



10分程度炙れば口当たりの良いやわらかさに。イカ独自の甘味と麹の風味が絶品！程よい塩加減でこはんやお酒がどんどんすすむ。

みほのうら 御火浦村おこしグループ

【所】兵庫県美方郡新温泉町三尾

【問】TEL.0796-82-5757(商品の問い合わせ：三尾商店)

*販売店：三尾商店(新温泉町三尾)・道の駅但馬のまほろば(朝来市山東町)・道の駅神鍋高原(豊岡市日高町)・たじまんま(豊岡市八社宮)・元町マルシェ(神戸市中央区)

どこまでも広がる青い海と優雅に浮かぶ「三尾大島」がシンボルの新温泉町三尾。新温泉町岸田川河口から香美町伊笹岬まで、約8キロの岩石海岸は「但馬御火浦」と呼ばれ国の天然記念物に、また山陰海岸国立公園に指定されている景勝地である。

ここ三尾地区では近年、地元の郷土料理「いかの樽寿司」を使った地域おこしが注目を集めている。

樽寿司とは、漁業が中心の三尾地区で古くから伝わる冬の保存食のこと。現在「御火浦村おこしグループ」の女性会員のみなさんが、村の特産品として生産・販売を行ない、まち

のPRに活用している。

同グループは、「平成23年度ふるさと自立計画推進モデル事業」をきっかけに結成され、村の女性たちが中心となつて地域おこしに取り組んでいる。

いかの樽寿司作りは、今年で4年目。当初は試作品として600食ほどを作っていたが、評判が良く、現在は1500食以上を作るようになった。海岸で天日干したスルメイカを米と麹で40日間程度漬け込む。食べやすいように塩気を抑えて、独特の味わいを出すために米と麹のバランスを絶妙に調整している。

「味の秘訣は潮風です。冬の冷た

い潮風で乾かすことで、イカの甘味が引き立つのですよ」とは、グループ代表の向根敏巳さん。13名の仲間と一緒にいう村おこしに楽しさと生きがいを感じているという。

また、最近では、集落の若い人が家庭で作り始めるなど、伝統の味が引き継がれているうれしい報告もある。

麹の焼けるこんがりとした香りが広がるいかの樽寿司はご飯のお供やお酒の肴にぴったり。今後はイカだけではなく、ハタハタやサバの樽寿司、海藻を使った新商品も登場予定で、ま

竹中司法書士事務所

●不動産登記 ●商業・法人登記 ●相続 ●裁判事務



司法書士・行政書士 中田 治子
司法書士 竹中 博司
司法書士 松岡 英樹

TEL. **0796-23-4111**
FAX. 0796-23-4161
MAIL. takenakashiousyosi@sage.ocn.ne.jp

兵庫・山陰 三尾港

第三泰平丸 磯釣り

前田渡船

午前便 半夜便 通し便

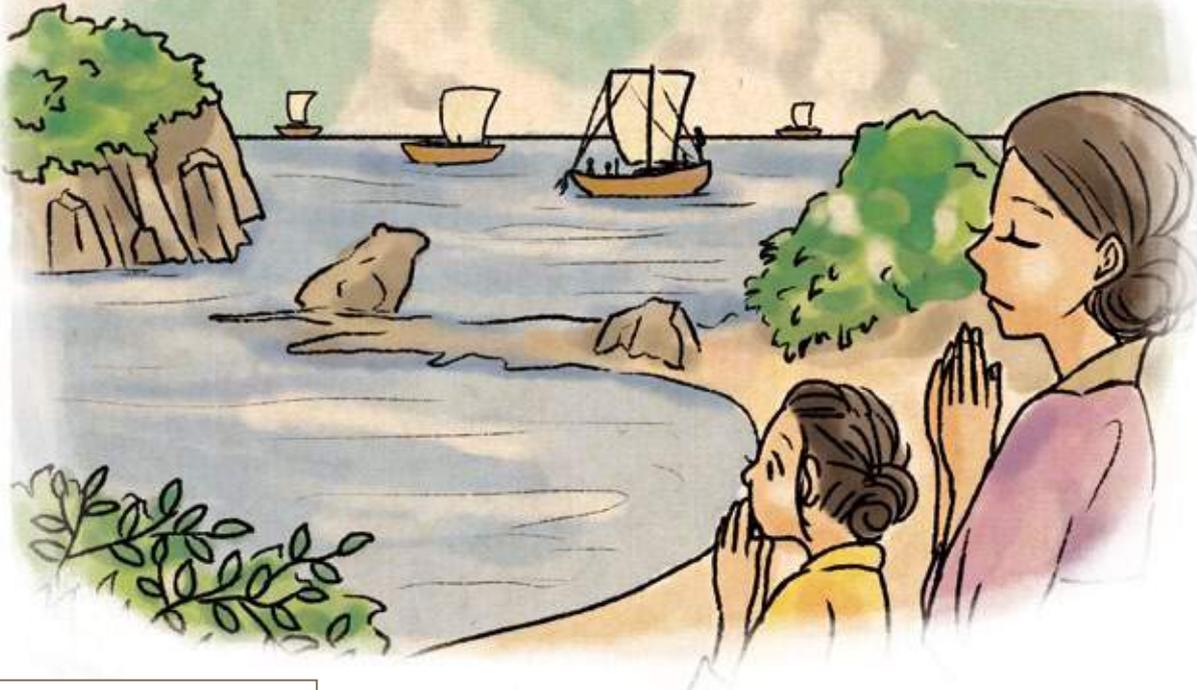
最新釣果を随時更新中!
磯情報などの詳細は
ホームページをご覧ください!

携帯 **090-8219-5475**
<http://minnaga.com/maedatosen>

〒669-6715 兵庫県美方郡新温泉町三尾 255 前田渡船 検索

伝承の地を訪ねて

かえる島「香美町香住区境」



香住海岸に浮かぶ神秘的な地質遺産 海で生きる者を守り続けた「かえる島」

香美町香住区の今子浦は国の名勝・香住海岸東部に位置する風光明媚な海岸。この一帯は山陰海岸国立公園にも認定されており、千畳敷と呼ばれる平らな岩礁、白い砂浜が隣り合う静かな入江で、沖には白石島と黒島が浮かぶ。

この海岸にあるひとときわ目立つ奇岩「かえる島」。カエルの形をしていることからその呼び名で親しまれており、今子浦のシンボルである。

この「かえる島」は古くから祈願岩として様々な願いを叶えてきたという言い伝えがあり、その昔、北前船で航海に出た男たちが無事に「帰る」ことを祈願したのが始まりと言われている。今では「なくしたものが…かえる」「人生を…かえる」「若…がえる」など、色々な「かえる」という願いを叶えようと、訪れる人たちは、カエ

ル絵馬に願いを込めて吊るしている。また、今子浦は江戸時代、幕府直轄の港であった「柴山港・柴山御番所」の出張所になっており、北前船の風待ち港として人気だった。その名残るか、今でも千畳敷には、船を留めるための柱を立てた「めぐり」と呼ばれる穴が残っている。

現在は、観光・レジャースポットとしても人気の今子浦。湾になっているので、うねりが少なく、波も比較的穏やかなため、ファミリーでも安心して海水浴やスノーケリングを楽しめる。水質も抜群で、透明度が高く、岩場には様々な生き物が見られ、子どもたちの磯遊びにも最適。

また、かえる島に隣接する「大引きの鼻展望台」は、日本夕陽百選にも選ばれたスポット。断崖、絶壁、遮るもののない景観は圧巻の美しさである。



かえる島

香美町香住の海岸線を通る県道11号線沿いにある「今子浦海水浴場」の目の前にある。青い海と黒島を背景にしたかえる島の姿は壮観で愛らしい。

◆香美町香住区境



香住・今子浦
本場カニ料理の宿
りんかいそう

ワンちゃんと
一緒においしい旅へ♪

お泊まり無料です！
パットと同居屋

四季折々、近海でとれた旬の魚や貝の素材を大切に、新鮮な味わいを楽しんでいただけます。但馬の四季、地の恵みをごゆっくりご賞味ください。

〒669-6541 兵庫県美方郡香美町香住区境661-1 **臨海荘** 検索
TEL.0796-36-0761 FAX.0796-36-4379 <http://www.rinkaiso.com/>

ご家庭の食卓に
おいさと健康を
お届けします。

株式会社 トキワ 兵庫県美方郡香美町香住区三谷 735
TEL.0796-36-4001 <http://www.a-ajji.jp>