隠岐を売り出せ ⑳

海士町 寒シマメ漬け丼

9440杯販売 堂々の7位

全国ご当地どんぶり選手権初出場

1月8日から16日にかけて、「全国ご当地どんぶり選手権」という〝ご当地グルメ〟の一大イベントが東京ドームで開催されていたのをご存知でしょうか。

味自慢の20種類の丼が人気投票でナンバーワンを競う、この激しい戦いに、山陰から唯一参戦していた選手(?)がいました。海士町の「寒シマメ漬け丼」です。

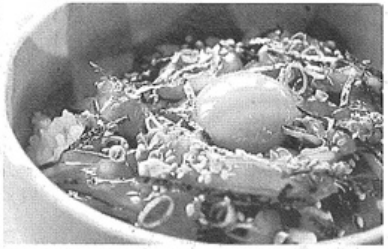
イベント会場にて。初めて食べるシマメの味に「おいしい!」と驚きのお客さん

シマメといえば、寒い時季に旬を迎える冬の定番、スルメイカのこと。この漬け丼は、島でとれたてのシマメを特製の肝醤油に漬け込んでご飯に載せた栄養満点・風味豊かな丼で、肉厚な身の甘さと柔らかな歯触り、肝醤油と絡み合う深い味わいがたまらない逸品です。

意気揚々と東京ドームへ乗り込んだ海士陣営でしたが、シマメという呼び名の認知度の低さが災いして、初日の投票ではまさかの最下位! しかしあきらめるわけにはいきません。〝島の常識〟が通じないピンチにもめげず、必死にアピールを続けた結果、日ごとに売上げを伸ばしてファンも増え、「イカがこんなにおいしいなんて!」という驚きの声をたくさんいただきました。

そして終わってみれば、期間中に9440杯を販売し順位は第7位まで浮上。ウニやカニ、地鶏や黒豚など有名・豪華な丼が多数出場する中、初出場の無名の丼がこの結果というのは、快挙です! (と言いたい)。投票して下さった多くのお客さま、本当にありがとうございました。

会場で漬け丼を召し上がった方から多く聞かれたのが、「イカの鮮度が抜群だね!」という感想です。その圧倒的鮮度の秘密は、細胞を壊さない特殊な凍結技術CAS。とれたてのシマメで作った「肝醤油漬け」(=漬け丼の具)をCASで凍結保存し、新鮮さとおいしさそのままに、隠岐の離島・海士から東京ドームまで運んでいたのです。



これが海士の「寒シマメ漬け丼」。玉子を載せればさらに味わいが深まります

このような加工技術や工場内でのオペレーションは、CASの威力を最大限に生かすために工夫を重ね研究されつくしたもの。またイベント期間中は、東京ドームへの大量供給のため、社員のほか多くの島民の皆さんの協力を得て対応したそう。「寒シマメ漬け丼」の第7位は、地元産シマメの素晴らしさは勿論のこと、海士人の努力と応援の賜物です。

漬け丼の奮戦の様子がテレビで紹介されたこともあり、イベント後の反響は上々。ふるさと海士の総合通販サイト『島風生活。』では「寒シマメ肝醤油漬け」の注文が増えただけでなく、「これからもおいしい食材を楽しみにしています」といったコメントも多く寄せられているそうです。

新年早々好スタートを切った海士オリジナルの「寒シマメ漬け丼」。今後じわじわ知名度を上げていく予感! ご自宅で一度、お試しになってみませんか?

【海士町総務課 小坂真里栄さん】

「肝醤油漬け」製造元である地元企業、(株)ふるさと海士に、その作り方を聞いてみました。

①とれたての「寒シマメ」を割って、ゲソや内臓を取り出す。(肝はタレに使用)

②上身は丁寧に皮を剝ぎ、紫外線滅菌海水できれいに洗う。

③ミミとスソの部分は切り落として、残りの身を細くカット。

④新鮮な肝(ウリ)のうまみを引き出した秘伝の特製ダレにイカの身を漬け込み……

⑤真空パックし、CASで〝旬感凍結〟して出来上がり!