

最終回

編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



上天草の表情豊かな海と
温暖な山の恵みを
一度に味わうご当地だし

熊本県上天草市

イワシ、カサゴ、エリンギ、タイ骨、わかめ、タコ、ハモ骨と7種の素材の味が溶け合う上天草自慢の品。カサゴやエリンギの風味がより強い



こんなところがイイ!

おすすめポイント

- 少量多品目、消費圏からの距離。その2つの問題を解消した地域発の加工品
- 郷土色豊かなこだわりの食材が詰め込まれ、まさに上天草の海が味わえる
- 食品添加物不使用。手軽に使いやすいだしパックが便利



「上天草の和風だし」600円。発酵調味料や塩などで風味を引き出しているの、そのまま煮出して使える

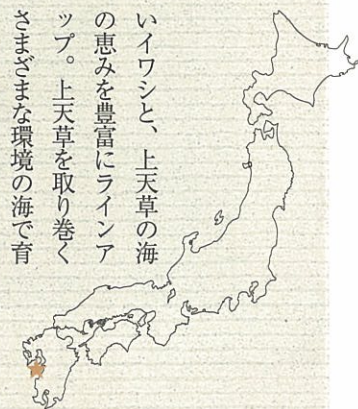
上天草市農林水産物
ブランド推進協議会
☎0964-56-6100
【所在地】熊本県上天草市
大矢野町中11582-24
【HP】<http://www.kamiamarche.jp/>

熊本県産 上天草の和風だし

食材販路開拓の難しさから
考案された上天草の味

熊本県西部、有明海と八代海が出会う天草地域の玄関口に位置する上天草。きらめく海と大小60以上の島々が織りなす風光明媚な多島海には、毎年多くの観光客や写真家が訪れています。

海に囲まれた地域特性を活かし、陸では柑橘類や花卉の栽培、沿岸では漁業が盛ん。全国有数の出荷量を誇る車エビ、とらふぐ、養殖のタイのほか、年間を通じて多様な多彩な食材が収穫されています。そういった食材のほとんどは少量多品目。大規模な取引が難しい出荷量、鮮度が損なわれやすい東京や大阪といった消費圏との距離が、食材の販路開拓のネックになっていました。その問題を解決するべく、39名の有志が新しい加工品を模索。市内外に広く販売できる上天草市オリジナルブランド商品として、2014年3月に「上天草の和風だし」が誕生しました。上天草では「がらかぶ」の呼び名で親しまれるカサゴ、天草の海の激しい潮流にもまれたタイの骨、有明海の水かめ、味濃く歯ごたえのある地タコ、多くの川が注ぐ不知火海で育った天然ハモの骨、地元では漁獲量、消費量ともに高



いイワシと、上天草の海の恵みを豊富にラインアップ。上天草を取り巻くさまざまな環境の海で育った魚介類のほか、一年中温暖な気候を活かして栽培されたエリンギも風味を加えています。「上天草の和風だし」は、こうした食材を乾燥させ、手軽に使いやすいだしパックに加工。少しこわい見た目とは裏腹に、豊かな風味を持つカサゴが特に活かされたうまみたっぷりのだしには、地域と地域の産品への愛が詰まっています。

「やみみし」
だしの旨みをそのまま活かす
シンプルなレシピで活躍!

素材の風味が濃いので、そのまま澄まし汁にするだけで美味しいです。だし巻き卵のだしや炊き込みご飯に使って、香りや味が引き立ちます。海鮮しゃぶしゃぶもおすす。最後にうどんを入れて、その旨みを最後まで味わってほしいですね。トマトのざく切りを煮込んだスープも、トマトの風味が加わってとっても美味。調味料をあまり加えずシンプルに仕上げるほうが、だしの旨みを味わえますよ。

さとみんより最終回にあたって...Vol.9より連載開始した本コーナーは最終回を迎えました。長年にわたり、ご愛読ありがとうございました。これからも地域ならではの素晴らしいご当地産品を応援してまいります。バックナンバーは公式HP (<http://jrc.jalan.net/sanpin/>) 掲載中