



ほんものを たべよう

Alter Weekly Order Catalogue

2014.6月3週号

提出日	6/10	6/11	6/12	6/13
配達日	6/17	6/18	6/19	6/20
翌々週分配達日	6/24	6/25	6/26	6/27

オルターの提案

- 本当に安全な食べものを手渡すために
- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
 - 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
 - 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
 - プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

エビ、カニ、魚 SHRIMP/CRAB/FISH

駿河湾名産 戸田の本エビ

静岡県ブランドに認定
富士山の湧水と海洋深層水が育てています。

山竹商店(静岡県) / かもめ屋

文責 西川 榮郎(NPO 安全な食べ物のネットワーク オルター 代表)

駿河湾の前浜で獲れたエビ

伊豆半島の中でも陸の孤島といわれる伊豆半島西海岸の北西に位置する戸田(へだ)にある山竹商店では、ご主人の山田 勝美日之出丸船長が日帰りで駿河湾の前浜で漁獲し、水でしめて戻ってくる本エビ、赤エビ、手長エビ、高足ガニなどを、奥様の山田千恵子さんが、日之出丸が戸田港へ帰港後素早く2時間以内にパック詰めし、-40℃の冷凍庫で急速冷凍し保管(賞味期限は1年)し、販売しています。保存剤などの化学薬品の使用はありません。放射能の心配もありません。

富士山の湧水が育てます

戸田(へだ)は日本一深い湾である駿河湾に位置しています。その駿河湾には富士山からの膨大な降水量(1年22億立法メートル、1日600万トン)の浸透水が30年から60年くらいかけて注ぎ込んでいます。そのミネラル豊富な湧水が育てる豊かな漁場で、日之出丸は操業しています。

汚染のない海洋深層水育ち

日之出丸は戸田沖を中心に水深200m~300mくらいの海底で、小型底引網(トロール網漁)を曳いて、有害化学物質の汚染の心配のない海洋深層水育ちのエビ、カニを漁獲しています。

静岡ブランドの本エビ

本エビ(正式名「ヒゲナガエビ」)は、桜エビと並んで「戸田の本エビ」として「静岡ブランド」に認定されています。漁期は9月中旬から5月中旬です。桜エビのような知名度はありませんが、甘エビのように甘く、やわらかく



コクがあるたいへんおいしいエビです。小さめの本エビは唐揚げや味噌汁にするとおいしく、中・大の本エビはお刺身はもちろん、焼きエビや揚げ物など様々な料理に向いています。ムキエビにすると、刺身はもちろんチャーハン、野菜炒め、かき揚げ、エビチリやフリッターとしてもおいしく召し上れます。

希少なエビ

赤エビは学術名「ツノナガチヒロエビ」です。学術名で「赤エビ」と呼ばれるエビとは全く別の種類です。焼いて食べるのもよしですが、甘く煮つけるのが一番旨く食べる方法です。身をとったあと、大きい頭部のみそをすする食べ方も戸田での旨い食べ方です。

手長エビは正式名「アカザエビ」もしくは「サガミアカザエビ」といい、正式名称「手長エビ」の川えびとは別のものです。甘さと旨さはエビの中でも随一のもので、刺身、塩焼き、味噌汁(頭部)、マリネなどでおいしく食べられます。とくに刺身で食べたあとの残りの頭を味噌汁にするのがこのエビを味わう一番の方法です。濁りのないおい



山田 勝美船長(写真右)



山田 千恵子さん(写真左)と姪の土屋 綾乃さん(写真右)

しいダシがでできます。一般ではまず流通することはなく、高価で、入手も難しいエビです。地元の寿司屋、旅館、レストランでしかほとんど食べることはできません。

日帰り漁、急速冷凍で鮮度は一級品

山竹商店の本エビ、赤エビ、手長エビは戸田港に日帰り船で水揚げし、2時間以内に-40℃で急速冷凍したもので、鮮度は一級品です。氷詰めにしていますので、食べる際には水道水で流水解凍してください。

戸田の名産高足ガニ

戸田沖は体長4m(約20kg)にもなる国内最大のカニ、高足ガニの一大漁場です。高足ガニは岩手県以南から九州まで生息していますが、この駿河湾が主な産地です。最近では漁獲量の減少が目立ち、保護のために放流も行われています。水揚げされた高足ガニはいったん生けずに入れておき、注文後ゆでて出荷します。

漁師の仲間が応援

オルターへの山竹商店のご紹介は、ツナ缶、桜エビのかもめ屋 色本 幸代さんからです。戸田は若くして亡くなられた幸代さんのご主人、色本 進さんの出身地です。進さんは預っていた不登校の子どもが焼身自殺をしたとき、助けようとして自らも巻き込まれてしまいました。進さんの実家は漁師の家で、今も親戚や知人が漁師をしています。



獲れたての魚



高足ガニ漁

山竹商店のエビ、カニ、魚

操業海域……駿河湾
水揚げ地……戸田港
魚種……本エビ、赤エビ、手長エビ、高足ガニ、タコ、メギス、ヒメカサゴ、オキギス

●処理工程

底曳網船(トロール船)日之出丸 山田勝美船長が日帰り漁で水揚げしたエビ、カニ、魚を2時間以内に洗浄、小分け、パック詰め(水道水使用)、急速冷凍(-40℃)しています。

●賞味期限

山竹商店では-40℃で保管しているため、1年は大丈夫ですが、ご家庭では2ヶ月が目途です。