

珍味

東京聖栄大学健康栄養学部食品学科食品生化学研究室

1. 珍味とは？

一般的には珍しい食物、料理であり、非常に多品種で、数えきれないほど種類が多いものです。全国珍味商工業組合連合会では、昭和39年(1964年)2月24日に珍味の定義を「珍味とは主として水産物を原料とし、特殊加工により独特の風味を活かし、貯蔵性をあたえ、再加工を要することなく食用に供される食品(陸産物に類似の加工を施したものを含む)で、一般の嗜好に適合する文化生活の必需食品」と定められています。

2. 塩蔵品とは？

塩蔵とは、食品に食塩(塩化ナトリウム)を添加し、保存性を高める貯蔵法です。操作が簡単で設備もシンプルなため、古くから野菜類や魚介類などの貯蔵法として用いられてきました。塩蔵は食品に塩味をつけ保存性を高めるだけでなく、食品たんぱく質の変性凝固を促進し、発酵食品の微生物作用を調整します。そのことから、漬物、塩辛、みそ、醤油などの独特な風味の塩蔵品ができます。

3. 日本の三大珍味

日本では古来より尾張(愛知県)の“このわた”、肥後(長崎県)の“からすみ”、越前(福井県)の“うに”を天下の三珍と呼ばれています。

このわたとは、ナマコの内臓から加工されたも

のであり、三河のこのわたが有名だが、石川県などでも製造されています。七尾湾、穴水湾では、冬から春にかけて漁獲されたナマコの大半が“きんこ”に加工されており、その副産物である腸を塩辛にしたものがこのわたです。

からすみとは、ボラの魚卵の塩乾品で、形が中国の墨に似ていることから唐住(からすみ)と呼ばれるようになりました。からすみは、ギリシャ、トルコ、エジプトなどに産し、古くから塩漬けにして食用に供されていました。日本には、承応元年(1652年)ころ長崎に伝来したと言われ、当時はさわらの卵巣で製造されていました。その後、延宝3年(1755年)にボラの卵で製造する方法が考案されたといわれています。

越前うには、バフンウニの塩漬けのことで、使われるバフンウニは、直径3~4cm程の小さなウニで、ウニ類で最も味が濃いと言われますが、塩漬けにするとさらに味が凝縮されます。福井の越前海岸で獲れるバフンウニは、他産地のものと異なり、えぐ味が少なく、生食できるほど美味です。このため古くからバフンウニ漁が盛んとなり、流通・保存の関係で塩漬けとされ、その技術・文化が伝承されています。100gの製品を作るのに、100個以上ものウニが使われます。豊潤な磯の香り、繊細でいて濃厚な味わいを持っています。



(写真: このわた)



(写真: からすみ)



(写真: 越前うに)