



産直コミュニケーション 東料産直レター

2019.12月号 vol.112



焼畑がもたらす 在来作物の恵みと継承 山形「焼畑あつみかぶ」

およそ400年続いてきた「焼畑農法」

鶴岡市の温海(あつみ)地域で400年前から栽培され、江戸幕府に特産品として献上された記録も残る、由緒あるかぶです。栽培は、50年以上育った杉の伐採地に火を放つ、昔ながらの焼畑農法。山の斜面を利用するため大変な作業を伴いますが、杉の腐葉土による豊富な天然ミネラルを肥料に、おいしいかぶが育ちます。今回のかぶは、焼畑農法を後世に伝え、山の文化を守るために温海町森林組合が栽培しました。地域の若者たちが炎天下のもと、70代のベテランから指導を仰いで山を焼き、今日まで世話をしてきました。この売り上げは未来の森づくりに使われます。

出荷と取扱時期 10月～12月

商品名	内容	価格(税込)
①焼畑あつみかぶ(全葉付き)バラ	3kg	¥1,440
②焼畑あつみかぶ(葉無し)バラ	3kg	¥1,440
③焼畑あつみかぶ(葉無し)袋入	1kg(約10～15個)×3	¥1,620
		送料: ¥1,040～

地域食材でお店の評判づくり、話題づくりを!!

日本各地には、地元でしか食されていない珍しい食材や生産者が心をこめて作るこだわりの高品質食材がたくさんあります。

このような希少性の高い食材を料亭料理店の皆様に広くご紹介し、ご利用頂くことにより、お店の評判づくりや話題づくりにお役立て頂き、集客の一助となれば幸いです。

●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
 ●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

秋田 炭火焼カリン子わかさぎ

熟練の職人の勘と技が織りなす味

「カリン子わかさぎ」は、油で揚げたわかさぎを炭火で三～四時間、じっくりと時間をかけて焼き上げたあと、タレで炊いて仕上げています。先代の社長が、この商品を最高のおいしさに上げるため試行錯誤を繰り返した結果、炊きこむ前に「炭火で焼く」という工程を取り入れました。炭火焼きをほどこすことで、サクサクとした食感と軽やかな風味が際立ちます。揚げ方、炭の火力、焼き加減、ここにも職人の技が生きています



出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格 (税込)
①炭火焼カリン子わかさぎ	500g	¥1,960
②炭火焼カリン子わかさぎ	300g	¥1,200
		送料：¥700～

島根 天然いのしし肉

処理を徹底した安全・安心の天然いのしし肉

島根県浜田市周辺の里山を駆け回り、豊かな山林の恵みで育ったいのししです。地元の猟師さんが獲ったいのししを、衛生管理された施設で解体し、丁寧に精肉しました。ただの食材としての肉ではなく、いのししを山の命としていただくということを感じていただければ幸いです。



猪肉価格 (円/kg) (税込) ※送料別途

ス	部位	冬季標準	夏 肉
イ	①ヒレ、肩ロース、ロース、バラ	¥6,750	¥4,300
	②ネック、ランプ	¥6,075	
	③モモ、肩	¥5,400	
	④スネ、カレー等煮込用	¥4,050	
	⑤片身 (条件により変動)	¥4,725～¥6,075	
ス	⑥肩ロース、ロース、バラ	¥7,425	¥5,000
	⑦ネック、ランプ	¥6,750	
	⑧モモ、肩	¥6,075	

- 納品日の最低 5 日前までにご注文ください。
- スライス肉は冷凍のみ、ブロック肉、片身 (骨付き・骨抜き) は冷凍、生でのご提供が可能です。
- 発送は冷凍、または冷蔵となります。
- 木・土の受注と出荷は休みとなります。



●産直レター表記改訂により、送料込、送料別なものがございます。ご注意ください。
●この産直レターを毎号ファイルしておくと、1年間の情報源として便利にご使用いただけます。

魚

島根 大穴子

鍋物にして雑炊まで楽しめる、
脂のりの良さ!

島根県西部の浜田港で水揚げされるこの穴子は、日本海山陰沖の1kgアップの大きさが特徴。晩秋から初春にかけて身質のよい脂のりのもものが多く揚がり、それをすき焼き風の鍋物などにして、よく出汁のきいたスープで雑炊にしてしめるのが地元流の楽しみ方です。もちろん、天ぷらなどにもオススメです。

出荷と取扱時期 9月～翌3月末

※価格は相場により変動いたします。お問い合わせください。

商品名	内容	価格(送料・税込)
大穴子	1kg 当たり	¥2,000～2,600



愛媛 真珠の貝柱

海と共存しながらいただく、
貴い恵み

宇和島・蔦瀨湾に育まれた希少な真珠の貝柱愛媛西南部、日本一狭い運河「細木運河」のある蔦瀨地区。穏やかながら黒潮も流れ込む豊かな蔦瀨湾が広がります。ふるさとの魅力を知り尽くした若き生産者たちから直送される海の幸を是非お試しください。

※真珠は付きません

出荷と取扱時期 12月下旬～1月下旬(冷蔵)、1月下旬～(冷凍)
配達日 3～4日後

商品名	内容	価格(税込)
真珠の貝柱(アコヤ貝)	150g/袋×5袋	¥4,050 送料: ¥1,404～



新潟 岩沢いも

「地元在来の芋を残したい」の
想いから

一般的な里芋に比べ、1つ30g前後と小ぶりながらも強い芋の風味を持っています。昔から種芋をつないできた在来の里芋で、あくも強いのですが、食べた風味は実に素朴で畑の景色が目に見えようです。肌寒くなるこの季節に昔ながらの個性を持った岩沢いもで煮物や鍋などいかがでしょうか。



商品名	内容	価格(税込)
岩沢いも	1kg	¥1,440 送料: ¥1,280～

北海道 ゆり根

メロンより甘い!高糖度ゆり根

収穫したゆり根を独自の方法で2ヵ月熟成させて出荷するため高糖度となります。加熱するとホクホクとした食感と、驚くような甘みが味わえます。ビタミンC、タンパク質を多く含み、利尿、滋養強壮などに良いとされます。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 2kg
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
ゆり根 A 品	2kg	¥4,650 送料: ¥1,080～



徳島 無農薬完熟すだち

晩秋～年末に地元のみ
出回る希少な「完熟すだち」

薄皮・多果汁で、よりまろやかな味わいの完熟すだち。ご注文を受けてからもぎたてをお届けします。

出荷と取扱時期 8月～12月下旬 ※11月～12月は完熟もの
注文時最低ロット 1kg
保存方法など ポリ袋に密閉し、冷蔵庫で2週間
配達日 2～3日後

商品名	内容	価格(税込)
もぎたて無農薬すだち	1kg	¥2,200 送料: ¥1,080～



長野 こきび餅

ご注文いただいてから
つき立てを直送!

大量生産が主流になる中、持ち堪えるように小さく残る昔ながらの素朴な農業と食材の中のひとつが「こきび」です。収穫後の脱穀作業は大変骨が折れる作業なため、今では作り手も減り、希少な食材になりつつありますが、鮮やかな黄金色とあたたかな風味は今も変わらぬ豊かな冬の味わいです。(こきび一升、もち米一升でつきます)

出荷と取扱時期 12月～1月

商品名	内容	価格(税込)
①こきび	1kg	¥3,000
②こきび餅	3kg(約37切れ)	¥10,260 送料: ¥1,123～



茨城 凍みこんにやく

日本一のこんにやく産地として
栄えた奥久慈に残る幻の伝統食材

奥久慈の冬は昼夜の寒暖の差が大きく、厳しい寒さでありながら雪深くはないという独特の気候風土。12月～2月の間、芋の皮剥き～乾燥、凍結まですべて手作業で行われます。全行程に1ヶ月も要するたいへん手間のかかる逸品です。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
配達日 2日後

商品名	内容	価格(税込)
①凍みこんにやく	9枚入り×4袋	¥3,780
②凍みこんにやく	40枚入り	¥3,929 送料: ¥514～



三重 つぶあん・もなかの皮

職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる
手作りもなか

厳選した小豆の中でも皮の柔らかい新者のみを使い、水は伊勢神宮の北西を流れる清流「宮川」の伏流水を使用して大正13年の創業から受け継ぐ製法で丁寧に炊き上げた粒餡と、近江の羽二重もち米を使って職人が1枚ずつ手焼きで仕上げる手作りもなかです。もなかのサイズは直径6cm程と使いやすいひと口サイズです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①つぶあん	300g×12入り	¥4,320
②もなかの皮	24枚×12入り	¥5,184 送料: ¥540～



青果

加工品

風土が育てた伝統の技 重要無形文化財・ユネスコ無形文化遺産「石州半紙」

石州半紙の歴史・特徴

石州半紙(せきしゅうばんし)は、島根県西部、石見(いわみ)地方(石州)に伝承されてきた手漉き和紙です。「延喜式」(905年)には、当時石見ですでに製紙が行われていたことが記されています。また、石州半紙の製造記録として発刊された紙漉重宝記(1798年)に、柿本人麻呂が民に紙漉きを教えたとの記述があり、1300年もの歴史があります。

江戸時代に石見の地を治めた津和野・浜田両藩は、紙の専売を行い農民に製紙を奨励しました。石見産の和紙は、大坂商人の帳簿用紙として重用され、それが半紙という規格であったことから「石州半紙」の名が広まりました。

石州半紙は、地元で栽培された良質の楮(こうぞ)の靱皮(じんぴ)繊維を原料に、補助材料としてトロロアオイの根の粘液を用い、竹で編んだ簀(す)を桁(けた)にはさんで「流し漉き」の方法で漉かれます。石見の風土のもとで培われた、繊細かつ強靱で光沢のある美しい和紙です。



石州半紙の現状

石州半紙の技術は、1969年に国の重要無形文化財に指定され、石州半紙技術者会がその保持団体として認定されました。

同会は技術の伝承と品質の維持向上を図っており、2009年にはユネスコ無形文化遺産に「石州半紙」が登録され、2014年に「和紙：日本の手漉き和紙技術」として、岐阜県の本美濃紙(ほんみのし)、埼玉県細川紙(ほそかわし)とともに再登録されました。

現在は浜田市三隅(みすみ)町の4軒の事業所において、石州半紙技術者会会員とその家族を中心に技術が継承されています。また、近年は国内外からの研修生も受け入れ、後継者が育っています。

石州半紙と石州和紙

石州半紙は楮のみを原料としたものですが、現在はそのほかに三椏(みつまた)や雁皮(がんび)を原料とした和紙も製造しています。石州半紙も含めたこれらの和紙は、「石州和紙(せきしゅうわし)」として1989年経済産業省から伝統的工芸品の指定を受けました。

石州半紙・石州和紙は、その強靱さと美しい風合いにより文化財修復用紙や書画・絵画用紙、障子紙等に広く用いられ、便せん、封筒、葉書等の和紙製品も多数製造されています。郷土芸能、石見神楽(いわみかぐら)の面などにも石州和紙が使われ、地域の文化と結びついています。



情報提供：石州和紙会館
所在地：〒699-3225
島根県浜田市三隅町古市場 589
TEL・FAX：0855-32-4170
URL：http://www.sekishu.jp



ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフイス(受付時間:平日9時~17時、土日祝休み)

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206

E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp