



特集

発酵食品をたずねて

「アンチョビ」

今月ご紹介する発酵食品は「アンチョビ」です。

今回は愛媛県松山市にある(株)山一にお邪魔しました。
大変珍しい「国産」のアンチョビを取材することができました。



飛行機が松山空港に到着すると、まず目に入ってきたのは、今NHKドラマで話題の「坂の上の雲」のポスターでした。松山市は、「坂の上の雲」で盛り上がっているようです。
(株)山二には卸売市場と加工施設がありますが、今回は加工施設でアンチョビを作っているところを見



せていただきました。

アンチョビとは

アンチョビとは、*anchoovy* (アンチョビー) というカタクチイワシ科の小鱼のことです。このカタクチイワシを塩漬けにして発酵させた



「坂の上の雲」の舞台、松山城とその石垣

カタクチイワシ

アンチョビの材料となるカタクチイワシ漁は、2隻の船で網を引き、魚を袋網に追い込む「バッチ網漁」という漁法で行われます。網にかかった魚は一般には、ポンプで吸い取るのですが、山二では手作業で時間をかけて回収してとれた、傷がついていないカタクチイワシを材料として使っています。ここでとれたカタクチイワシは加工施設に運ばれ、アンチョビづくり工程に入ります。

アンチョビの作り方

まず、漁でとってきたばかりのカタクチイワシの頭を取り、内臓を抜き出します。この工程では魚の鮮度が

食品のことを一般的にはアンチョビと呼んでいます。これに似たイワシを使った食品で、オイルサーディンというものがあります。この二つは製法が少し異なります。アンチョビはイワシを塩漬けしたものです。オイルサーディンはイワシを油漬けにした後、煮込んだものです。

求められるので、部屋の温度を低く調整して、処理されたカタクチイワシは氷の上に保管しています。一日で約50kgのカタクチイワシを処理するのだそうです。
続いて、処理をしたカタクチイワシを塩漬けにした後、約半年の間、発酵熟成させます。その際にハーブも一緒に入れることで、癖のあるにおいを消す効果があるのだそうです。ここで使われるハーブは愛媛県産のもので、地元へのこだわりが感じられました。

アンチョビは長い間塩漬けにして発酵させるため、温めたりすると身が崩れてしまうものが多いそうです。一方、山二のアンチョビはしっかりとした温度管理と発酵のタイミング



身のくずれにくい歯ごたえのある発酵・熟成を研究した杉野一利社長

まな料理を試食させていただきました。レタスの上にトマト、チーズとアンチョビをのせたものは、アンチョビの強い塩味と風味がトマトとチーズに混ざり合って程よいドレッシングの役割を果たしていて、美味しくいただけました。

また、山二ではアンチョビからバーニヤカウダも作っています。バーニヤカウダというのは、アンチョビとニンニクをすり潰したものをオリーブオイルに漬けて作ったソースのことです。このバーニヤカウダを、豆腐とジャガイモにかけていただきました。ニンニクとアンチョビの風味が合わさることで、絶妙な味に仕上がっていました。このソースはいろいろな料理に使えそうです。

なお、アンチョビに使われなかった



研究室のようにピカピカに磨き上げられた調理室。国産ならではの手作業が続く

を見極めて作っているのです、身がくずれにくく歯ごたえのあるアンチョビになるとのことでした。

最後に、塩漬けが終わったカタクチワイシの骨と鱗を丁寧に取り除き、容器に並べてローリエの葉をのせ、オリーブオイルに浸して完成です。

アンチョビの試食

完成したアンチョビを試食させていただきました。やはり半年間も塩漬けにしていたので、塩味がとても効いています。癖はほとんどなく食べやすく歯ごたえもあつて、食べごたえも十分でした。お酒との相性は間違いなく良さそうです。

他にもアンチョビを使った、さまざま



発酵・熟成後、小骨一本・鱗一枚まで取り除き、美しく仕上げる



丁寧な下処理の後、半年間の発酵・熟成を経てアンチョビは完成する

頭、骨などの部分を乾燥させてパウダーにしたものをバターに混ぜ、パンにつけていただきました。今までの料理とは違って塩味はありませんが、独特な魚介の風味がバターと合います。骨なども一緒にパウダーにしているのが栄養があり、とても健康にも良さそうです。

このようにアンチョビはそのままでも美味しい食品ですが、アンチョビを使った料理には色々バリエーションがあり、食材としても優れた食品です。アンチョビを使った料理に挑戦して、いつもとは違ったおしゃれなおつまみで一杯いかがですか。

文 石川朋哉（ルスカア商品開発センター）
写真 佐竹香代（ルスカア営業部・本誌編集長）

(株)山一のご紹介



■所在地
〒791-8060
愛媛県松山市三津ふ頭1-2

■連絡先
TEL 089-952-3320
FAX 089-952-9293

■URL
<http://mitsu-yamaichi.jp/>

商品等のお問い合わせは、左記番号まで
お願いいたします。