

特集

発酵食品をたずねて「えびの糍漬け」

岡山県笠岡市の 「えびの糍漬け」

今月ご紹介する発酵食品は、
以前よりお客様からのリクエストがありました
岡山県笠岡市の「えびの糍漬け」です。

〇 割烹お多津

今回おじゃましたのは、瀬戸内海のちょうど真ん中に位置する岡山県笠岡市。山陽新幹線の福山駅（広島県福山市）で、在来線に乗り換えます。福山駅のホームからは、福山城を間近に見ることが出来ます。福山駅から東に戻ること14分、JR山陽本線笠岡駅に到着しました。今回の取材先は、ここから徒歩3分の場所に店を構える「割烹お多津」です。ご主人の羽原利彦さんにお話を伺いました。

「割烹お多津」は、三洋旅館に併設しているお店です。三洋旅館の前身の料亭「伏源」は、

笠岡生まれの松浦沖太氏が料理人として16歳から4年間修業した料亭です。その後、松浦氏は、芸術家であり美食家でもあった北大路魯山人の目に留まりました。魯山人が始めた会員制高級料亭「星ヶ丘茶寮」において、なんと21歳の若さで料理長を務めたそうです。魯山人のお抱え料理人として活躍した松浦氏は、笠岡出身の偉人として現在も語り継がれています。

〇 「えびの糍漬け」

さて、今月取りあげます「えびの糍漬け」。日本五大珍味漬けの1つと言われているそうですが、いつから作られたかは不

明です。エビは、笠岡沖で獲れたガラエビとアカエビを使用します。お刺身でも素揚げでも、とても美味しいエビです。

まだ活きのいいエビの殻を取り除き、塩で下処理。エビ10に対し、生の米糍を2の割合で加え、よく混ぜ合わせます。その後、少しみりんを味を整えて、10日ほど常温（冬の気温）で発酵・熟成させます。

現在、仕込みを行っているのは冬場だけです。冬場の赤い色素が濃いエビを使用し、一度に100キログラムを仕込むため、1匹ずつエビの殻をむくのはとても大変とのこと。集中力と根気のいる作業なのです。



1

- ① JR福山駅からわずか徒歩1分の場所にある、美しく立派な姿の福山城
- ② 活きの良さはご覧の通り。カメラで撮影中も、ピチピチと元気よく飛び跳ねるガラエビ

2



ちょうど1週間経過したものを
を見せていただきました。
サーモンピンク色に、とても
きれいに染まっています。試
食してみると、糀の働きでエ
ビの甘み、旨みが引き出さ
れ、絶妙な塩加減がたまりま
せん。お店ではこれを瓶詰め
し、発酵を止めるため一気に
冷凍します。

冷凍の瓶詰めは、冷蔵庫で
解凍してからいただきます。
解凍すると「えびの糀漬け」は
瓶の中でまた発酵が始まり、味
が日に日に変化。なんとエビ
の身も少しずつ溶けて小さく
なるのだそうです。温かいご
飯にも日本酒にも、ぴったり

の高級珍味です。

〇 瀬戸内笠岡の魅力

笠岡沖は気候が温暖であり、
干潟、砂地、藻場が整っているこ
とから、美味しい魚がたくさん
獲れるとても良い漁場です。魚
の種類もいろいろです。ギギ・
シヤコ・アジ・サバ・ハゼ・メバ
ル・カレイ・アオウ・イイダコ・
ベイカ・イシガニ・ママカリ・ナ
ベタタキなど。聞き慣れない名前
もありますが、鮮度の良い美味
しい魚に恵まれた土地柄です。

新鮮なお刺身、オコゼの唐揚
げ、カワハギの煮もの、蒸した
ワタリガニなど、美味しい料理
の数々を堪能しました。

〇 笠岡諸島を眺めて

笠岡市の東部にある御嵩山みかみやまの
頂上から眺める景色は最高で
す。笠岡の干拓地や市街地も眺
めることができますが、瀬戸内
海側の瀬戸大橋や笠岡諸島もパ
ノラマで一望できます。瀬戸内
の海に穏やかに静かにたたずむ
笠岡諸島は、まるで雲海に浮か
ぶ島々のよう。その先はもう四
国です。霞がかったその風景
に、まるで水墨画の中に紛れ込
んでしまったかのような錯覚を
起こします。

目の前に見えるのは神島かみしま。か
つては島でしたが、1966年
に始まった笠岡湾の干拓事業の



1

- ① 取材のために、殻むきと塩での下処理までを済ませておいてくださったガラエビ
- ② 三洋旅館の社長で、割烹お多津の板長でもある羽原利彦シェフ。隣はお多津をご紹介くださった片田様
- ③ 糀とガラエビを混ぜ合わせる ④ 1週間後、完成した「えびの糀漬け」



3



4



際、陸続きとなった地域です。1744年(延享元年)、笠岡の商人であった今田卯兵衛(慧弦)が5年をかけて開創したとされる神島八十八カ所霊場は、四国霊場八十八カ所を模した巡礼路です。日本に数あるミニ霊場の中でも歴史ある霊場の1つで、全行程約29キロメートル、1泊2日でお遍路を体験できます。

□カブトガニの生息地

笠岡市には「市立カブトガニ博物館」もあります。世界に唯一の、カブトガニをテーマにした博物館で、建物もカブトガニがモチーフです。

干潟に生息するカブトガニ

は、笠岡湾の干拓の影響もあり、生息数が激減しました。現在、笠岡市では、国指定天然記念物の「カブトガニ繁殖地」の保護や、カブトガニの研究に取り組んでいます。

カブトガニはその名前から、カニの仲間かと思ってしまうのですが、実はクモの仲間です。「生きた化石」と呼ばれるだけあり、太古の時代へタイムスリップさせてくれます。

□食べてみたい ご当地ラーメン

「えびの糞漬け」が縁で訪れた笠岡の街。現在、笠岡ラーメンも人気とのこと。特徴は

鶏のガラスープ。豚ではなく親鶏のモモ肉を使用しており、歯ごたえが強く、噛めば噛むほど旨みが出るチャーシューが入っているそうです。

今回残念ながら美味しい魚料理をお腹いっぱいいただいたため、食べることはできませんでした。しかし、ほかの場所にはない独特な笠岡ラーメン。お昼時には「割烹お多津」でも、多くのお客さんが注文していました。

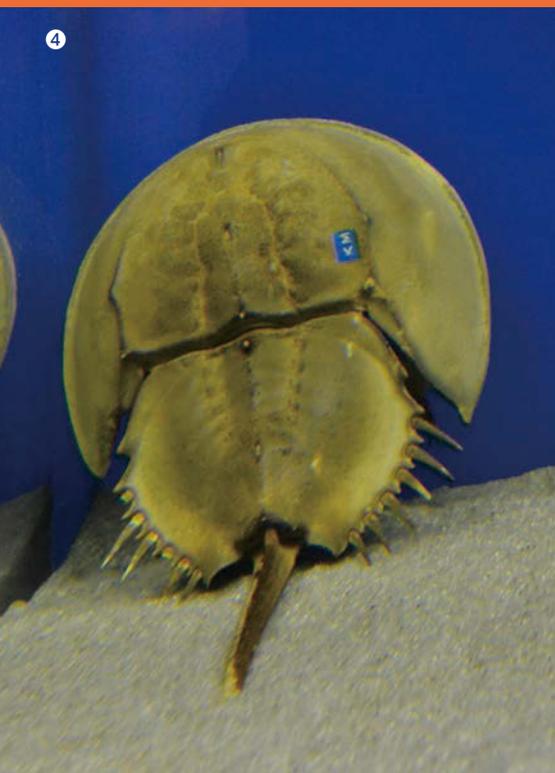
新鮮な魚料理もよし、ご当地ラーメンもよし。ぜひ、岡山県笠岡の美味しいものを堪能してみませんか。

文…加藤真紀子
(学術研究会室)
写真・佐竹香代
(通信販売事業室・本誌編集長)



1

1 御嵩山からの眺望。あいにくの曇り空で撮影には不向きだったが、写真中央奥に小さく瀬戸大橋も見えた
2 外観もカブトガニの形をした博物館 3 笠岡駅前には、いたる所にカブトガニのモニュメントが 4 カブトガニ博物館の水槽のカブトガニ



4



2



3

割烹お多津のご紹介



- 住所
岡山県笠岡市中央町20-4
- TEL
0865-62-3101
- 営業時間
11:30~14:00/17:30~21:00
(オーダーストップ20:30)
- 定休日
水曜日



MAP

