

隠し味は地酒と三ヶ日みかん

うなぎの遠州浜松焼き

生鮮魚介卸の海老仙（浜松市西区雄踏町、加茂仙一郎社長）が、地酒と三ヶ日みかんを使って浜名湖産うなぎを加工・調理した「うなぎの遠州浜松焼き」を開発、本社と中区大工町の直売所で試験販売を始めた。脂が乗ったうなぎを皮まで柔らかく、ほのかなミカンの香りでさっぱりと味わえるのが特徴。加茂社長は「地域の新名物に」と意気込んでいる。

浜松の海老仙が販売

同社は専門店に生き焼きも手掛ける。白焼の焼き具合を保つのがたうなぎを卸すほか、きはうなぎの大きさや難しく、特に冬場は皮旅館・ホテル向けの白脂の乗りの違いで一定が厚くなるため「硬

い」と苦情が出るということがあったという。これを解決するため

に日本酒に注目した。火入れ前の生酒に含まれる酵素に皮や身を柔らかくする作用があることを二年ほど前に知り、地酒メーカーの花の舞酒造（浜北区宮口、高田和夫社長）に提供を依頼した。

地酒と三ヶ日みかんを使って調理した「うなぎの遠州浜松焼き」―浜松市西区の海老仙で



さらに、脂っこいうなぎをあっさりとお食べられる新感覚の味を求め、廃棄する三ヶ日みかんでペーストを開発した食品卸のフードランド（北区三ヶ日町、中村健二社長）にも協力を求めた。

「地域の新名物に」花の舞酒造と協力のフードランド

水産加工技術に詳しい柴田正人さん（五〇）は「西区村櫛町の協力を得て、生酒に浸す時間やみかんペーストの配合など試行錯誤を重ねた末、かば焼きよりとろみが少なく、ミカンの香りがほんのり漂う、だしの効いたたれで焼く新しい食べ方を考案。地域の特産品の結晶として「遠州浜松焼き」と名付けた。

三社はいずれも、経済産業省の地域産業資源活用事業の認定を受けて新商品の開発に取り組んでおり、社長同士は旧知の間柄。加茂社長は「人と人のつながりで地域がもっと活気づいたらいい」と期待を込める。

試験販売価格は一本千二百円。贈答用の三本入りは三千七百五十円（箱代込み、送料別）。問い合わせは海老仙へ。電話053(592)1115へ。