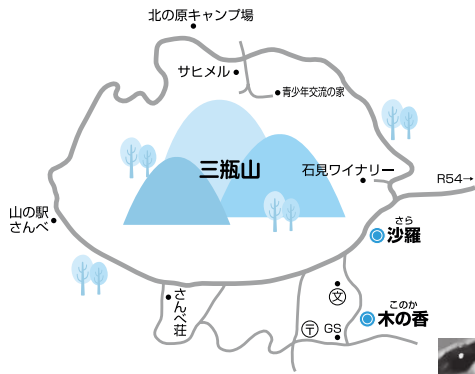


大田市内 三瓶そばマップ



アナゴの白焼き



あなご寿し

これからの時期おいしい 大田の特産品を紹介しします!!

新鮮で肉厚な「大アナゴ」

みなさんは大田市内で獲れる「大アナゴ」をご存知でしょうか？大田市民でもピンと来ない人が多いですが、大田市内は全国有数のアナゴの産地なんです。平成29年には鳥根県がアナゴ類の漁獲量日本一となっており、さらにその半分近くが大田市内で水揚げされています。驚愕ですよ。

大田市内で獲れるアナゴの特徴は、伝統漁業「一日漁」で獲れる新鮮さです。早朝に港を出て、近海で獲れた魚をその日の夕方に水揚げする漁の形態を言います。実はこの伝統的な漁が行われているのは大田市と東北の一部だけです。大田市で獲れるアナゴの価値がお分かりいただけただけでしょうか。

そして大アナゴというだけありその大きさにも注目して頂きたいです。全長約50センチもの特大で肉厚な身には、しっかりと脂がのっており、べこべこは十分。一般的なアナゴと比べて2〜3倍の厚みがあります。

アナゴはたんぱく質が豊富でビタミンAなどを含み夏バテなどにも効果があります。なんだからうなぎみたいですね。実は地元の漁師さんほうなぎを食べる代わりにアナゴを食べるとも言われているそうです。またアナゴをへか焼き(※)にして食べることもあるそうです。



一日漁で水揚げされた新鮮なアナゴ

大田市内でアナゴが食べたい！道の駅ロード銀山で食べることが出来ます。オスメはふつくらあなごを1匹丸々使ったあなご寿司です！ボリューム満点でインスタ映えも狙えるかも。他にもあなご天丼や鰻丼ならぬあなご丼といったメニューがあります。アナゴって色々な食べ方が楽しめますね。スーパーでアナゴをみかけたら「大田産」かぜひチェックしてみてください。



あなご天丼



あなご寿し

淡い細麺「ツルツとしたのど越し」三瓶そば



淡い色が特徴の三瓶そば

いれば一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。三瓶山周辺は江戸時代からそばの栽培が盛んでした。しかし昭和中期には担い手が減少し、三瓶そばも衰退していききました。近年では三瓶そばの普及に力を入れており「さんべそば推進会議」が開催されるなど、再び三瓶そばが注目を浴びています。

三瓶周辺には三瓶在来種のそばが存在しており、寒暖の差がそばの栽培に適しているのです。9月頃にはそばのちいさな白い花が一面を覆います。11月にはそばの実が収穫でき、新そばの時期を迎えます。これからはそばの美味し時期なんです。

三瓶そばの特徴は、淡い細麺とツルツとしたのど越し。その秘密は製法にあります。そばの実をそのまま挽く出雲そばとは対照的に、三瓶そばは実の皮をむいて挽くため淡い色と、爽やかなのどごしがうまれます。そこに同じ三瓶山で取れたわさびを薬味として添えるとツンとした辛味が三瓶そばの美味しさをいっそう引き立てます。

つづいて紹介するのは、そばです。そばが好きなた方は多いと思いますが、日本三大そばが全ていえますか？長野県の「戸隠そば」、岩手県の「わんこそば」、そして鳥根県の「出雲そば」です。鳥根県には出雲そばの他にも、奥出雲そば、隠岐そばがあります。そして大田市内にあるのが三瓶そばです。大田に住んで



手打ちでつくられる三瓶そば。店ごとの味を楽しめます。



三瓶山ふもとのそば畑、そばの花も美しい