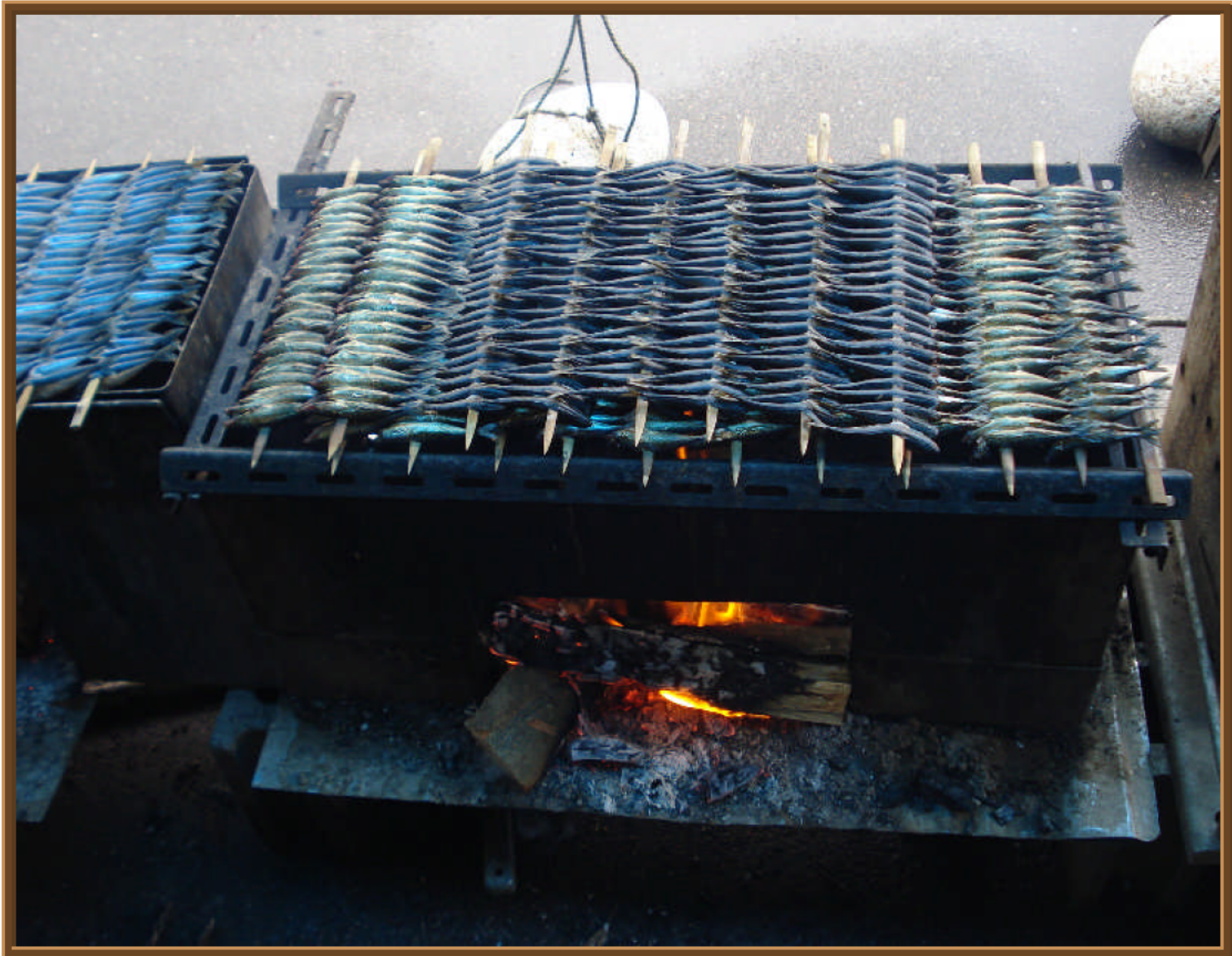


「の～りんの小窓」

～ 第24枠 『梶賀のあぶり』 ～

尾鷲農林水産商工環境事務所の「の～りんの小窓」にようこそ。
このコーナーでは、当事務所管内の出来事や情景などを紹介します。



今回は、尾鷲市の梶賀で作られている『梶賀のあぶり』の一枠です。

『梶賀のあぶり』とは小型の魚を串に刺して炙ったもので、この梶賀地域で昔から作り伝えられてきたものです。

あぶりには主に小サバが使われ、この日も集まったご婦人数名が丁寧に仕込んでみえました。

昔は漁のついでに捕れた価値の低い魚を活用するためのものでしたが、今となってはその旨さと安さが評判になり予約でいっぱいになる日もあります。

あぶり用の木にはサクラやウバメガシなどが用いられ、ほのかな香りと共にそのこだわりも楽しむことができます。

この一本の串に、梶賀の暮らしの知恵と記憶が詰まっているようです。