

「の～りんの小窓」

～ 第38枠 『秋晴れのカラスミ作り』 ～

尾鷲農林水産商工環境事務所の「の～りんの小窓」によるこそ。
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ています。



今回は、尾鷲市内で行われているカラスミ作りの一枠です。

カラスミはボラの卵巣に食塩をすり込み、加圧、日干しを行ったもので、10月下旬になると、尾鷲市内の魚屋さんの屋上などで大量のカラスミが日干しされています。

日光をたくさん浴びて飴色になると出来上がりで、丁寧に作られたカラスミはその味も格別です。そして、それぞれのお店が独自の製法を守り続けており、その味の違いも趣深いものです。

カラスミはその形が中国の墨である「唐墨」に似ていることから名付けられ、江戸時代から高級珍味として重宝されてきました。