



沼津のあじのひらき

発行日:2024年7月19日
作成:朝倉一哉

かわらばん



アジのひらきの作り方



頭が右、腹を手前になるように、まな板の上に置く。



えらふたの下に包丁の刃先を差し込み、えらふたを開ききつかけをつくる。



包丁の刃先で押さえながら、えらふたを親指と人差し指でさみ、えらが丸見えになるように開く。



ここにまず包丁の刃先を置き切る。



さらにそのまま最後まで包丁を入れ、腹を裂く。



尻しの上を通るように尾しれの刃が根まで切っていく。



そのまま背骨に沿って、包丁で切っていく。



背骨の上、この部分に包丁を入れる。



手前に引くと、エラと内臓が一緒に取れる。



包丁の刃先でエラ全部を下から上へすくい上げるようにして...



エラの一番下に包丁の刃先を入れる。



出来るだけ開きが大きく見えるように背側に包丁を入れていくが、皮を貫通しないよう切っていく。



首の丸、背に沿って包丁を入れ、頭はザックと割るように刃先を支点に包丁を入れる。



歯ブラシなどを使い、骨付近の血合いや内臓をキレイに洗い流す。



塩汁をつくる。3~5枚程度なら、塩250グラムに対し、水は1リットルくらいでよく混ぜ合わせる。



塩汁に浸す。魚の大きさ・鮮度・脂のり具合・塩汁の温度などにより塩の入り方は違うが、10~12分間くらいが目安。



その後、塩抜きをするため、真水に2分間程度浸す。こうすることで尖った塩辛さがなくなる。

沼津が誇る地域ブランド「あじのひらき」の歴史



明治末期から大正にかけ、沼津港のある狩野川河口を中心に加工問屋が軒を連ね、沼津の地場産品としての地位を確立しました。さらに、昭和に入る頃には、包丁で魚を捌き、塩汁に浸してから天日乾燥するという現在とほぼ同じ製法が主流となりました。

その後、輸送手段の発達に伴い、沼津のひものは全国にその名を轟かせることとなります。保冷技術がない頃は、特に夏場など品質を保つために塩分を多くし出荷していましたが、軽量で断熱・保冷性に優れた発泡スチロールが開発され、輸送にそれを取り入れたことにより、鮮度を保ったまま出荷できるようになりました。

江戸時代から続く知識や経験が引き継がれ、職人たちの誇りが詰まった「沼津のひもの」は、その品質と美味しさがやがて都心や各地の人たちにも知れ渡り、「ひもの」と言えば沼津と言わしめるほど高い評価を得るまでになります。

現在では、ぬまづの宝100選に選ばれ、沼津の地域ブランドとして、更に全国に発信していくと、本市が提供するふるさと納税の返礼品にもなっています。良質で全国的に愛されている沼津のひものは、沼津市にとって欠かせない特産品です。

開いたアジ、どうやって干すの？



直射日光が当たらない風通しのよい日陰に干します。なお、干し網を使うことで、ハエやカラス、猫から干物を守るができます。また屋内に干すときには先濯ハンガーを用い、扇風機で風を当てて乾かして下さい。

干す時間は季節や気温・湿度、屋外・屋内などで変わってきます。まずは3時間ほど様子を見て乾いてなければ、さらに30分単位で干し時間を追加することで、最適な干し時間が分かるといいます。出来上りの目安は、身を触ってみて表面が指にくっつかない程度の半生くらいが良いと思います。

なぜあじのひらきが沼津なのか

沼津市は、富士山の豊かな湧き水と駿河湾から水揚げされる新鮮な魚に加え、日照時間の長さや適度な浜風など、ひものを作る上で適した条件が揃っていることから、古くから「あじのひらき」の産地として知られてきました。



沼津のあじのひらきはなんと江戸時代から!!

歴史をひも解いてみると、沼津で「ひらき」という言葉が使われ始めたのは江戸時代。東海道五十三次にもひらきを干している風景が描かれており、当時からひものが沼津の風土に根付いていたことがうかがえます。



皮から？身から？どっちやねん!?

魚を焼くときは皮ではなく身から焼くのはなぜか？

干物や開きの魚 お皿に盛る時に身が上にくるため、焼くときは身から焼きます。皮から先に焼くと魚の種類によっては皮が縮み、反り返ることもあります。

