

富山県・氷見市

# 氷見の味覚の「お・す・そ・わ・け」

## 旬の恵みの「お・す・そ・わ・け」

富山県氷見市は、天然の生け簀と呼ばれる富山湾の海の幸と、能登半島の山並みを活かした山の幸が溢れる食材の宝庫です。そのおかげで、旬の食べ物で季節を感じることができます。春はホタルイカや筍、夏は岩ガキや本マグロ、秋はワタリガニやアオリイカ、冬は寒ブリや寒締め野菜など、氷見の豊かな自然から「おすそわけ」をいただいています。

一昨年オープンした氷見漁港場外市場「ひみ番屋街」では、これらの旬の食材を買うことや味わうことができます。またこれらの旬の味を「おすそわけ」として、患者さんやご近所からいただくこともよくあります。温かい人情・文化の残っているのが氷見の良さでもあります。



ひみ番屋街

## ひみ寒ぶり

氷見では食材のブランド化が進んでいますが、代表的なものはやはりグルメ番組でも取り上げられることの多い寒ぶりでしょうか。氷見漁協では大きさや季節を厳格に決め「ひみ寒ぶり」として認定しています。10キロを超えたものが脂の乗りも良く、刺身や照り焼き、内臓の酢味噌



ひみ寒ぶり

和え等、余す所なく食べることができます。

また最近の流行りは、「ぶりしゃぶ」です。さっとお湯にくぐらせた薄造りのブリをポン酢で頂くぶりしゃぶは、氷見のブリ料理の定番になりつつあります。

12月から2月の期間に「松葉すし」など市内の飲食店で味わうことができます。

## 氷見牛

氷見の山間地で愛情込めて飼育されたブランド牛「氷見牛」は、焼き肉・ステーキはもちろん、しゃぶしゃぶ、すき焼きと万能です。

但馬牛を進化させた氷見牛の肉質は、赤身と脂のバランスが絶妙で、脂も甘みを感じられ、箸が止まらなくなること請け合いです。

「牛屋・本町牛勝」や「氷見牛専門店たなか」では氷見牛を味わうことも、購入することもできます。



氷見牛

## 氷見いわし

最初に氷見〇〇とつけた元祖で、広辞苑にも載っている氷見いわし、魚へんに弱いと書くように、鮮度が命です。朝とれたイワシを干物や、「糠漬け（こんかづけ）」に加工して食べます。さっとあぶって食べると、



こんかいわし

ご飯もお酒も止まらなくなる美味しさです。

最近ではこんかいわしを使った「和風アンチョビソース」も人気で、パスタやバーニャカウダソースとしてレストランで評判の逸品です。

無添加にこだわった「柿太水産」では、氷見産の干物やこんかいわし等を購入することができます。

## まもなく開業、北陸新幹線



他にも紹介しきれない美味しい食材・お店がいっぱいの氷見市。来春には、北陸新幹線が開通し、東京から2時間余りでお越しいただけます。ぜひ、旬を味わいにいらしてください。

(越田喜規・78回記)