

伊根の新鮮な食材

伊根町は、伊根漁港、新井崎漁港、蒲入漁港の3つの漁場を有し、日本海に育まれた魚介類の味は格別のもので、その魚介は、朝廷に献上されていた歴史をもちます。中でも、冬の伊根鱒に初夏の岩牡蠣は伊根の逸品です。奥伊根温泉油屋グループでは、地産地消にこだわり、毎朝、魚介は調理スタッフが直接、漁港に出向き、目利き、仕入れしたものを使用しております。また、伊根町は、海だけでなく自然豊かな土地であり、契約農家に丁寧に栽培いただいた「丹後コシヒカリ」に「京野菜」など、当地ならではの魅力ある食材を使用しております。

伊根ブリ



日本三大鱒(ブリ)漁場とは、富山県氷見市、長崎県の五島列島、そして当地である京都府伊根町を指します。北海道で夏を過ごした殆どのブリは水温の下がる晩秋に日本海方面へ南下し始め、その通過点にあたる北陸地方、丹後地方に到達する頃には良質の脂がのりきった美味しいブリに成長しています。ブリは成長とともに名前の変わる(関西では「モジャコ(稚魚)→ワカナ→ツバス→ハマチ→マルゴ→ブリ)出世魚としても有名です。近年、養殖技術の発展も目覚ましくブランド鱒として高値で取引されています。前述のとおり伊根町が日本三大鱒漁場のひとつに数えられるほど漁獲量が多いこともあり、古くから丹後地方では冬になるとブリを食べる習慣がありました。その味は江戸前期の医家「人見必大」によって書かれた「本朝食鑑(ほんちようしょっかん)」にて日本一と称されたほど。伊根ぶりのしゃぶしゃぶ発祥の宿が油屋です。

伊根産岩ガキ「夏珠」(なつみ)



海のミルクとも言われる伊根産岩ガキは京都府北部、舟屋で有名な伊根湾で育^{ちます。}った岩ガキ「夏珠(なつみ)」。伊根の美しい海水で育った岩ガキは、えぐみが無くマイルドな口当たりが特徴です。伊根湾の水は非常にきれいで天然とかわらない状態で丹精込めて育てられています。出荷サイズになるまで3年の年月がかかり、大きいもので500gを超え、天然物と比較して身入りがいいのが特徴です。伊根産岩ガキは、滅菌海水装置が導入されており、水揚げした岩ガキを24時間～48時間程浸け、生食用として、安心・安全な状態で出荷されています。

伊根町産「黒マグロ」



約230軒の舟屋群が建ち並ぶ伊根湾沖では、市場評価の高い「伊根まぐろ」が短期畜養されています。春に日本海で天然の黒マグロを捕獲し、生簀ごと伊根湾沖に運ばれてきます。この地で大切に育てられ、9月～1月頃(※流通量によって前後)に生の状態で流通されています。伊根町産黒マグロは100kg以上の個体にこだわって仕入れ、伊根町内の加工場で解体しています。大型マグロの身質の良さを味わって頂くことで、地域内の食資源を地域内で消費する「地産地消」を目指しています。

丹後ぐじ



京料理に欠かせない食材の一つに「ぐじ」という魚がいます。これは京都府における地方名で、標準和名をアカアマダイといい、京都府の旬の魚にも指定されています。ぐじは淡泊な味わいと甘みを持ち、とても上品な味が特徴の高級魚ですが、品質の劣化が早いことでも有名な魚です。「丹後ぐじ」は、延縄漁業によって漁獲されたアカアマダイ~~について~~、釣り上げてから産地市場に送付するまで共通のマニュアルに沿った品質管理を徹底することで、高鮮度で出荷されたブランド水産物~~で~~、平成24年に、公益社団法人京のふるさと産品協会が認証する「京のブランド産品」として認証されました。魚体が傷まないように、漁獲時から流通時まで様々なマニュアルがあります。例えば、ぐじが直接氷に触れないように、角氷とは別の仕切り場に入れたり、クーラーボックス内の水温が上昇したときには、別に用意した水を入れ4度(±1度)の水温を保つようにしたり等々。釣り上げたぐじは、針を外さずハリス(道糸の先に結んでおく釣り糸のこと)を切り、クーラーボックスに入れます。その時、ぐじの魚体に傷が付かないように、他の魚とは一緒には入れません。魚体はクーラーボックスから素早く丁寧に荷受け場に水揚げします。そしてサイズや色など、丹後ぐじの基準に沿って厳しく選別が行われます。

アオリイカ



イカの王様と呼ばれ、イカの中で最高峰の味わいです。秋イカとも呼ばれています。旬は一般的に秋～春(春は親イカ)とされていますが、丹後では9月後半～12月前半が最盛期。春は産卵の時期でペアの大型アオリイカが沿岸部に集まります。ただ、頻繁に港へ行きますが~~年々水揚げ量が減っている印象があります。~~獲れ始める9月は手のひらサイズ(100g程)で晩秋には300g～500g程に成長しています。~~一般的に適度に小さい方が身が柔らかく食感が良いと思います。~~

伊根で採れる旬の野菜



伊根町の位置する京都府北部の丹後半島では、恵まれた気候を生かして毎年多くの京野菜が生産されています。もちろん、京野菜だけではなく、特Aランクとしても知られる丹後コシヒカリなども生産されています。