

若狭小浜小鯛ささ漬



地理的表示保護制度（GI）
平成29年11月10日登録



小浜は、多様な魚介類が豊富に水揚げされる若狭湾に面しています。若狭湾で漁獲され、水揚げされた魚介類は京都へと運ばれていました。この地域では、明治からレンコダイが海流等の影響により大量に漁獲されるようになり、そのレンコダイの活用方法を、小浜市の魚商人が京都の取引先に相談し、明治後期に共同で開発したのが現在の小鯛ささ漬の起源とされています。

【特徴】

「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海産の小鯛（小型のレンコダイ）を三枚におろして薄塩にし、酢または酢と調味料を合わせた調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたものです。小鯛の皮の部分が美しいピンク色に輝くとともに、身の部分はつやを伴った淡い飴色または透明感のある白色を呈し、当地で受け継がれてきた加工方法により身が締まり、適度な塩気と酸味が小鯛の旨味を引き立てています。特に、伝統的なパッケージである杉の木樽に樽詰めされたものは、杉のほのかな香りと相まった風味となります。



【生産概要】

生産団体：協同組合小浜ささ漬協会

組合加盟数：11社

代表者：理事長 田村 均