

ふっ！おすがは名産品！

七夕ふりかけ



ふりかけはカツオ節が命

豆記者 谷口真理

千石河岸にある株式会社長谷金本店で、今年湘南ひらつか名産品に選ばれた「七夕ふりかけ」について取材しました。

お店に入ると、「カツオ節」の香りがいっぱいで驚きました。



これがカツオ節なんだは百年以上の歴史があるそうです。この「長谷金」というお店の名前は、創業者の長谷川金次さんの名前から「長谷」と「金」をとってつけたそうです。

長谷金本店では、おいしいふりかけ



けを作るために長い間研究を続けてきました。そして、ついに昭和五十九年から七夕ふりかけとして販売を始めた。七夕ふりかけのパッケージを見ると、とてもきれいな絵がかいてあります。これは昔からの知人の萩原栄一さんにかいてもらったそうです。この絵は、七夕の織り姫とひこ星からイメージした「天女」の絵なんだそうです。とってもきれいな絵なので、わたしも気に入ってしまいました。お店の奥の工場で、七夕



削り節がいっぱい出てくるよ

ふりかけの原料になる、カツオ節を削る大きな機械を見せてもらいました。この機械は大正三年ごろ和歌山県で造られて、初めて箱根の山を越えて関東に入ってきたものだと言われて、びっくりしました。一本のカツオ節から大きな箱いっぱい削り節ができます。この機械が来る前はカシナのような物で削っていたそうです。きつと大変だったと思います。七夕ふりかけは、御飯にかけて食べる以外にも、そうめんや、焼きそばにかけて食べると最高においしいそうです。そのほかにも、いろいろな食べ方を考えてみると楽しいですね。それから特ダネをゲットしました。

今年の十一月に見附台体育館である産業まつりでは、削り節を実演販売するそうです。カツオ節を削っているところを生で見られるチャンスです。



削りたてをバクリ！

みなさんも七夕ふりかけやカツオ節を、一度食べてみてください。こだわりのカツオ節を使った、本物の味や香りを自分の舌や鼻で感じてみてください。



すごい機械