



さんま丸干し 1本 60~80円
 うつば薄塩干物 キロ1500円
 きざみ キロ1600円
 さめみりん 1袋 400円
 生節 キロ1300円

1. 脇克己さん「11月~3月は天日干し、あとは乾燥機。夏は乾きにくいもんでな。」 2. かつお生節もつくる。さめみりん(さめのたれ)は伊勢から広まったとされている。他にもアジ丸干しなどいろんな干物を製造。 3. 「吊り干しをすると腹の血がつたってポタポタ抜ける。そやもんでおいしなるんさ。」 4. 地元で獲れたカマスを一匹一匹丁寧に手開き。

紀北町紀伊長島区長島 1189-146
 TEL・FAX/0597-47-1341
 営/8:00~16:00
 休/元旦、台風
 カード/不可 P/なし
 交/JR 紀伊長島駅から車で5分
取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX
 [支払] 代引、銀行振込・郵便振替(前払)



「ウツボは大きいものは干物に、小さいものは唐揚げ用にきざむ。長島では、はえ縄やカゴで獲れるんさ。」現在、三代目は修行中。



「昭和の初め頃、母親が干物づくり始めたんさ。父親の獲ってきた魚でな。兄弟もみんな漁師さ。」と二代目の克己さん。「冬場はさんまの丸干しやな。ひと冬で二十万本干すよ。朝早よから熊野の遊木まで往復三時間かけて仕入れに行くんや。」

06 紀北・長島
マルサ海産
 さんま丸干しからウツボ、サメ、生節まで
 東紀州の特色ある干物がそろっ