



1. 冬の日差しのもと、アジやスルメを干す脇さん夫婦。 2. 定番はアジ、カマス、サバ、スルメなど 3. 熟練のパートさんと。次々とカマスが開かれていく。 4. 丸平商店といえばハゲみりん。「みりんだれは自家製。配合は企業秘密(笑)。長島は甘めが好きやなあ。」

ハゲ(かわはぎ)みりん 1袋(約9枚) 1000円
 あじ丸干し10本 500円、スルメ1枚 300円
 カマス開き 5枚 500円・みりん 10枚 500円
 さんま丸干し 10本 500円～

紀北町紀伊長島区長島 1260-3
 TEL/0597-47-2264
 営/9:00～17:00
 休/不定休
 カード/不可 P/なし
 交/JR紀伊長島駅から車で7分



「冬は真鯛の開きもいろいろから選んでいく。近所の人ができたてをせいろから選んでいく。」
 「冬は真鯛の開きもしとる。伊勢エビ網にかかるんさ。天然やで。」



09 紀北・長島
丸平商店

仕入れたその日に天日干し
 かわはぎみりん、天然真鯛の塩開き

店の前にずらりと天日干しされた干物。長島港の情緒ある風景のひとつだ。朝四時に起き、二人一緒に魚市場へ仕入れに行くという脇さん夫婦。「すべて天日干し。天日は甘みがでるんさ。仕入れてきたその日に仕上げるんやよって、これ以上うまいもんはないで。」近所の人ができたてをせいろから選んでいく。「冬は真鯛の開きもしとる。伊勢エビ網にかかるんさ。天然やで。」