

魚治 鮓し

海津 醸成



清い水、

海津は古くから、びわ湖をはじめ、川や山の水と共にあり、水文化を継いできた街です。人々が漁を行い、豊かな水を生活水として使ってきたのと同じように、私たちは毎年、この地びわ湖で育ったニゴロブナを、海津の水と塩で漬けてみます。

良い塩、

若狭、塩津と塩街道と呼ばれる三街道で結ばれた海津に、古くから届けられていた若狭の塩。この塩が、ニゴロブナの水分を抜く役割を持ち、塩漬け、塩抜きに加え、まさしく塩梅が発酵の鍵となり、鮓し作りを支えるのです。そして、ニゴロブナとともに漬け込む米は飯(いい)とよび、百瀬川と知内川によってできた扇状地で育まれた米を用います。扇状地の肥沃な土地で穫れる米はおいしく、この米から乳酸菌の発酵ならではの酸味が生まれ、骨まで柔らかい鮓しができるのです。

旨い米、

そうして、冷たい季節風の吹く寒い冬を二年。海津のきびしい気候が鮓しの味を深め、創業より伝わる独自の「蔵持ちの菌」が、「魚治の鮓し」を作り出します。海津で長い年月、あたりまえに繰り返されてきた自然と時間の営みの中で、私たちはただそれを「守り(もり)」するだけです。海津の水、塩、米をはじめ、風や空気、大地、の恵みの中でこそ育てられた鮓しを、私たちは大切にお届けします。



そして…

びわ湖を前に、昔からずっとそこにある山や川、水や空気、海津の自然の中で私たちは暮らし、四季のめぐりとともに繰り返されるその暮らしは、海津の風景に溶け込んでいます。天明四年創業の魚治の鮓しもまた、海津の風土が育んできたもの。先人たちは、二百年余にわたり、これらを受け継いできました。



魚治 鮎寿し

今もなお、鮎寿しづくりは、海津という風土に見守られ、私たちがそっと手を添えているに過ぎません。

そして、でき上がった鮎寿しは、自然の乳酸菌の働きによる健康増進効果がある



ともいわれ、風邪の時に体を温めたり、おなかの具合のよくない時には、消化を助けるなどからだにやさしく働きかける食物として知られるようになり、その効用は発酵学著者小泉武夫博士による著書

「発酵食品礼讃」にも紹介していただきました。

時代とともに「鮎寿し」という食品に向き合う姿が変わりつつあります。食を楽しむ方や、健康に気遣われる方、ワインに合わせたリチーズにはさんだりと、召し上がり方も多様になりましたが、魚治の鮎寿しは変わることなく、ここ海津にあります。この地にしかない営みに感謝し、大切に守り育ててゆきたいと思えます。

召し上がり方

鮎寿しは、洗わずに飯(いい)をはずし、うすくスライスしてお召し上がりください。飯もお召し上がりいただけるものです。

◎切り身に飯を添えて、そのまま一品に。

◎切り身2、3切れをお椀にとり、食塩を加えてしばらく蓋をする

◎おいしいお吸い物に。温かご飯にのせたお茶漬けで、深い酸味を味わっていただけます。

◎鮎寿しと、飯を細かにささみ、アサツキを混ぜればちょっとした一品になります。

◎洋の料理にも応用でき、飯とともにアンチョビ感覚でパスタに和えて楽しめます。



琵琶湖のニゴロブナを

創業より伝わる蔵持の菌で

二冬かけてじっくりと

発酵熟成させた魚治の鮎寿しです。

乳酸菌の発酵ならではの、

コクのある酸味と旨味をお楽しみください。

創業天明四年
魚治
UOJJI



木之本 彦根 大津 京都 草津 堅田 海津町 今津

お車で
●京都方面/名神高速道路、R161号線、湖西道路経由約80分
●名古屋方面/北陸自動車道木之本ICからR8号線、303号線、161号線経由約30分
●福井方面/北陸自動車道敦賀ICからR161号線経由約40分

電車
●湖西線マキノ駅下車徒歩で約20分

魚治

【本店】
滋賀県高島市マキノ町
海津二〇〇四
〒五二〇二八二

●お客様専用ダイヤル
電話〇七四〇二八二〇二一
ファクス〇七四〇二八二二七

【JRマキノ駅前店】
滋賀県高島市マキノ町
高木浜一五一一四
〒五二〇二八二三
電話・ファクス
〇七四〇二八二〇二二

www.uoiji.co.jp

水、塩、米、そして...