

2008
3月号

広報みはま



節分の豆まき（せせらぎ保育園）

TOPICS

- へしこの町・美浜
- 道路特定財源の暫定税率について
- 美浜発電所の状況
- 議会ニュース

No.446

平成20年2月22日発行

郷土料理百選に選ばれ、広辞苑にも収録！

へしこの町・美浜



町の観光PR
キャラクター
「へし子ちゃん」



美浜町は平成17年5月から「へしこの町」として商標登録をしています。

「へしこ」は、保存食として古くから若狭地方に伝わり、また町の特産品でもあります。町では、このへしこを地域が誇る伝統食として守り伝えるとともに、地域の活性化や観光PR、名物料理の研究・開発などに活用していくために平成17年5月に「へしこの町」を商標登録しました。今回は、さまざまな取り組みによって知名度が向上している「へしこの町・美浜」についてお知らせします。

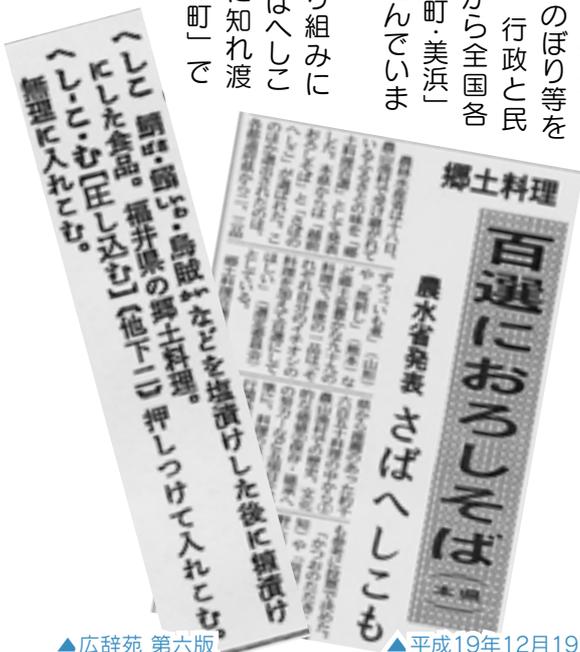


さまざまな分野で
「へしこ」が有名に

「へしこの町」登録後には、美浜町の知名度をより高めるために、観光PRキャラクター「へしこちゃん」や観光PR隊、ポスター、のぼり等を新たに作成し、行政と民間が協力しながら全国各地で「へしこの町・美浜」のPRに取り組んでいます。

これらの取り組みによって、現在ではへしこの名が県内外に知れ渡り、「へしこの町」である美浜町の知名度の向上にもつながっています。

昨年11月に本町で開催された「福井へしこフェアinみはま」では、県内外の約100種類のへしこが会場に集まり、試食や販売などが行われました。その中でも、本町のへしこは、絶大な人気を誇り、「美浜のへしこ」の評判がさらに広まりました。また、受け継がれているふるさとの味として12月に農林水産省から発表された「郷土料理百選」では、本県から「さばのへしこ」が「おろしそば」と並んで選ばれました。さらには、1月に改訂販売された「広辞苑 第六版(岩波書店)」では、「へしこ」が言語生活に定着した言葉として新たに収録されています。



▲広辞苑 第六版
より抜粋

▲平成19年12月19日
福井新聞



どうして美浜町が「へしこの町」なの？

美浜のへしこは、商標登録以前から「町の特産品」として定着しており、平成11年から町の名物料理の研究・開発に取り組んでいる「美浜町名物料理PR委員会」においても、町内の各種団体と検討しながら、へしこを町の代表的な食材として料理やお菓子、お土産などさまざまな分野に展開する活動を続けています。
また、平成15年に開催された「若狭路博2003」において、

本町の特産品販売店では、へしこが県内外からの来場者に好調な売れ行きをみせ、一躍、県内外に「美浜のへしこ」の知名度が上がりました。
また、その後、テレビ・雑誌等のメディアによって全国的にへしこが紹介され、多くの関心が集まっています。
今では、へしこは美浜の顔になりつつあり、「へしこの町」として美浜を全国に発信し、観光や地域の活性化に結びつける絶好の機会となっております。



へしこの町美浜町キャンペーン隊の皆さんとへし子ちゃん



どうして「へしこ」が「へしこの町」なの？

へしこは鯖などの魚を塩漬けした後に、米ぬかに漬け込んで長期間熟成させたものですが、その呼び名の由来にはいろいろな説があります。
〈説その1〉塩漬けした魚から浮き出してくる塩汁「エシオ(干潮)」が転じたという説。
〈説その2〉木樽などにものを押し込む「へし込む」という言葉がなまって「へしこ」になったという説です。

「へしこ」ができるまで



①さばく

魚の内臓をきれいに取り除き、腹と表面に塩を振ります。



②塩漬け

塩を振った魚を樽に1~2週間漬け込みます。体内から水分が出てきたら取り出します。



③本漬け

塩を取り除き、醤油などで下味をつけ、又力をまぶしながら調味料を加えて、再び樽の中に重ね入れ、上から重石をして寝かせます。



④樽あげ

本漬けからひと夏を越し、6か月から1年程度が過ぎると、樽の中のへしこは食べ頃を迎えます。又力の中から1本ずついいいに取り出すと「へしこ」のできあがりです。



⑤へしこの完成

「へしこ」には、さばをはじめ、ふぐやいわしなどいろいろな種類があります。(写真はさばのへしこ)

人にへしこに味がある
へしこの町に出逢いあり
へしこならここ…福井県美浜町



美浜のへしこは
なぜうまい？

へしこを作る過程には、塩漬けと本漬けの2段階の押し漬けがあります。

美浜のへしこには、本漬けに使用する調味料に、ほかにはない秘訣があります。

へしこは珍味ではなく、普段の生活の食卓に上がるお惣菜であるため、毎日食べても飽きないように、それぞれの家庭の味を出すよう工夫されています。

塩と又力だけを使う地域もありますが、美浜のへしこには醤油、みりん、酒粕、唐辛子なども使い、それ以外の隠し味はそれぞれの秘伝とされています。



子ども達にも
おなじみのへしこ

「へしこの町」としてへしこの消費拡大と地域に伝わる味を再認識するために、1月22日に町内の全小中学校の給食でへしこが出されました。

給食では初めての登場でしたが、ほとんどの児童・生徒が家庭でへしこを食べたことがあり、ご飯と一緒においしそうにほおばって、お馴染みの味を楽しんでいました。町では、今後もへしこを給食に活用することを計画しています。

また、美浜北小学校では、地域に伝わるへしこを民宿の女将さんに教わりながら作る「へしこ作り体験学習」を恒例行事として実施しています。



町内のへしこの
生産量は年々増加



町内のへしこの生産業者及び生産量は年々増加しており、平成18年においては、21万本以上を生産しています。

また、家庭での自家消費分も合わせると、約30万本生産されています。

県内のへしこの生産量は、約51万本(平成18年)で、そのうち本町の生産量は約21万本と県内のへしこ生産量の約4割を占めています。

▼町内のへしこの生産量の推移(町内生産業者の合計)
(万本)

