



「寒シママメ」

2011年11月、島の白いイカ漁も大詰めを迎え、冬はもうすぐそこまで来ています。

朝晩は寒く、人が着る洋服もすっかり厚手の長袖に変わりました。そんな秋から冬の時期に島で獲れる旬のイカも「白いイカ」から「シママメ」へと変わっていきます。

島でいう「シママメ」とはスルメイカのことです。冬の寒い時期に獲れる寒シママメは肉厚の身と、脂の乗った旨みのある肝が特徴。

CAS凍結センターでは、最も美味しいと云われている寒シママメを入荷し、お刺身用など加工品にして旬感凍結し、全国へお届けしています。

「島風生活。」で販売している商品には、美味しい寒シママメのほとんどの部分が使われています。



【シママメ解体図】

例えば「うり(肝)」。どんぶりで馴染みの【寒シママメ肝醤油漬け】や【塩辛】に使われています。

次に「いかの子」。前にも紹介しましたが、【いかご飯の素】の具材のひとつとして使われ、その美味しさは何とも言えません。

そして「身やゲソ」は、【お刺身用】や【いかめし】【フライ】などに使われています。

どの商品も寒シママメの美味しさが実感できる商品ばかりです。

是非一度、最も美味しいといわれる寒の時期に獲れる「寒シママメ」の美味しさを味わってください。

寒シママメは

丸ごと美味しい！

【隠岐・寒シママメ漬け丼】

「第2回全国ご当地どんぶり選手権」で大健闘の7位から約1年。

今回から予選会が行われることとなり、10月28日から30日までの3日間、埼玉県越谷市で全国から集まった17種類の珠玉のご当地どんぶりが9枚の本選行きの切符をかけ、熱い戦いを繰り広げました。

我らが隠岐・海士町の「寒シママメ漬け丼」は、島の美味しいお米や島根県産の葱を使用し、昨年は無かった卵黄をトッピング。卵ももちろん島根県産を使い、昨年より美味しさが更にパワーアップ。その甲斐あって、3日間の激闘を制し、見事予選通過を果たしました。

しかし、本選で上位を目指すにはまだまだ改良点があると出店した「離島キッチン」の佐藤喬さんは言います。

具となる寒シママメ肝醤油漬けとご飯の割合。そして今回トッピングとして追加した卵黄が入ったことによるトータルバランスなど、まだまだ満点の出来とはいかないようです。しかし、予選で食べたお客様から言ってくれた感想、つまり美味しい丼へのヒントをもとに本選までの約2ヶ月間で更に美味しい寒シママメ漬け丼を完成させ、来年1月に東京ドームで開催される最終決戦に挑みます。

今回の目標は、前回の成績を更に上回る5位以内です。

これから本選の1月まで離島キッチンの更なる美味いどんぶりへの追及は続きます。

