

煮干し生産日本一は長崎県

2014年 6月3日
nagasaki-gourmet.com/nibosi.html
より

長崎県は周囲を海に囲まれ、その海の恵みを色々なカタチで食卓に提供している県としても有名です。
その豊かな海で獲れるカタクチイワシを原料に、長崎県では昔から煮干しがよく生産され、
現在も生産量は全国一位で、
全国の煮干しの約1/4は長崎県産となっています。

その生産量が全国一位を誇る煮干しは、その品質も全国で高い評価を得ています。
一般的なカタクチイワシの煮干をはじめとして、
長崎が誇るあじやあご(飛魚)の煮干しも販売されています。

現在、長崎県で約140軒ほどの加工場がありますが、
家族経営の小さな工場が多く、丁寧に、手間をかけられた煮干しが作られています。



にぼし(大)、にぼし(中)、たべるいりこ の三種類を並べてみました。大体このような大きさになっています。

長崎の煮干しが美味しい理由

煮干しの原料となるカタクチイワシはその鮮度が肝心です。
港に近い加工場で新鮮なまま、一気に釜で茹でます。

長崎の煮干しは煮るときに海水を使用するのが特徴です。
この海水を使用することで、塩の効果でタンパク質が固まり、旨み成分をとじ込め、
美味しいだしがとれる長崎の煮干しができあがるのです。

味噌汁のダシやいろいろな料理のダシとしても使える他、
そのまま食べても美味しい日本の伝統の味です。