



青森ならではの独特の甘さがあるイカの王様。

## 「ヤリイカ」

# 旨さ柔らかさ、最高級。

### 旬は冬から春。荒れた海で揚がった冬獲れが美味。

青森県全域で豊富に漁獲されているのは“夏イカ”と呼ばれているスルメイカで、新鮮な旨みの味わいに定評がある。しかし、柔らかさや甘みの強さなどからいけばやはり“冬イカ”とよばれるヤリイカの旨さはまた格別なものがある。「ヤリイカ」の由来は、胴が細く、先端が槍のように尖っていることからヤリイカと呼ばれ、底建網や定置網、一本釣りなどで漁獲され、12月の厳寒期から4月頃までが漁期で、築地市場での取扱量は青森県産が最も多い。波が荒立つ冬の海での漁は厳しく、この時期に獲れるヤリイカは甘みが増して独特の味わいがあり、青森ならではの旨いヤリイカとして、特に高級品として流通されている。

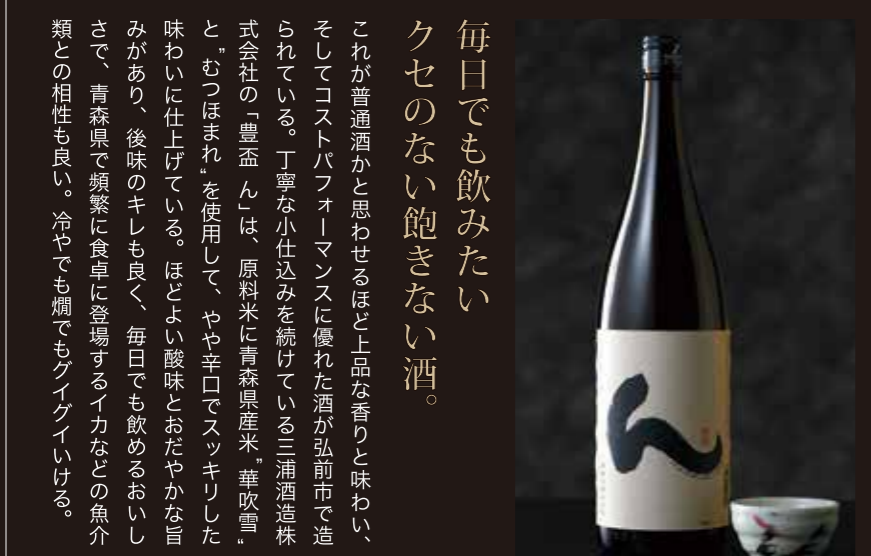


料理提供「村おこし酒場 どんどこどん」

## 透きとおっていて甘く、食感はプルンプル。

### 身も卵巣も足も耳も。青森ではあれもこれも旨い。

新鮮なヤリイカは刺身や寿司種として人気が高い。透明な身を口に入れば、歯ごたえも心地よい柔らかさで、ほんのりと甘さが広がる。卵巣を抱えているヤリイカは“子持ち”と呼ばれ、獲れどころ青森ならではの珍味として喜ばれる。その新鮮な旨さも青森で体験していただきたい。贅沢に醤油で煮付けるのもいい。特に春先に獲れる小型の雌のヤリイカは、煮付けて食べるのが地元ではお馴染みの郷土の味になっていて、プリプリの食感が楽しめる。天ぷらなど火を通す料理は、ヤリイカの甘みがより引き立つ感がある。耳も足も新鮮で柔らかいヤリイカだから、さっと火を通すだけでおいしくいただける。



### 毎日でも飲みたいクセのない飽きない酒。

これが普通酒かと思わせるほど上品な香りと味わい、そしてコストパフォーマンスに優れた酒が弘前市で造られている。丁寧な小仕込みを続けている三浦酒造株式会社の「豊盃ん」は、原料米に青森県産米「華吹雪」と「むつほまれ」を使用して、やや辛口でスッキリした味わいに仕上げている。ほどよい酸味とおだやかな旨みがあり、後味のキレも良く、毎日でも飲めるおいしさで、青森県で頻りに食卓に登場するイカなどの魚介類との相性も良い。冷やでも燗でもグイグイける。



青森に春を告げる築地市場取扱量日本一の高級魚。

## 「ウスメバル」

# きれいな橙色が、新鮮。

### 資源保護に努めながら抜群の鮮度で市場へ食卓へ。

青森県でメバルといえば、漁獲量が多い“ウスメバル”のことになる。ウスメバルは親の体内で孵化して生まれ、その後、流れ藻などについて日本海を北上し青森県の沿岸で生活する。成長とともに沖合いに移動し速い潮の流れに鍛えられながら育ち、弾力のある引き締まった身肉となる。それが青森県産ウスメバルの大きな魅力となっている。主に一本釣りや刺網漁で、寒い時期から夏の終わりの頃まで漁獲されるが、特に旬の4月～6月は、上質な白身に脂の甘みが加わって旨くなる。クセのない風味は地元の人や青森を旅する人をうならせ、また、東京や大阪など大都市の市場へも高級魚として出荷され人気を博している。

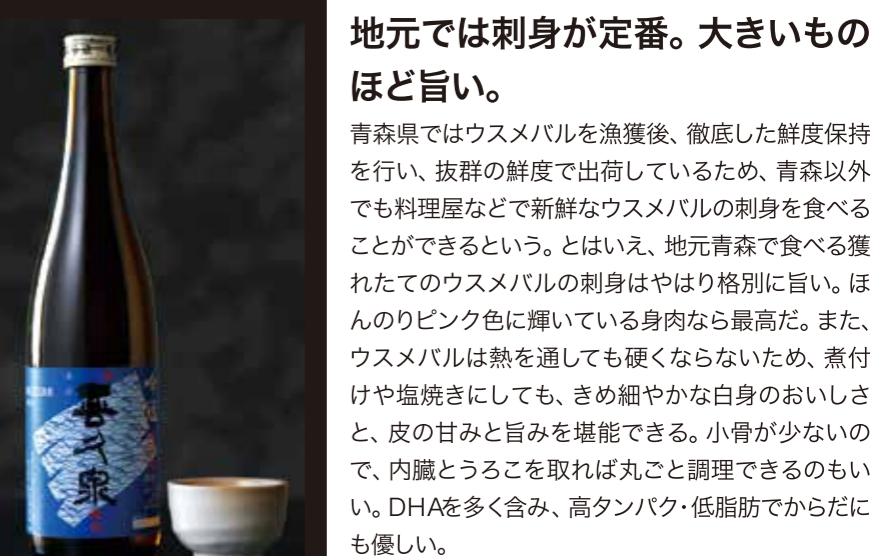


料理提供「村おこし酒場 どんどこどん」

## 淡白で上品な旨み。上質な脂。なめらかな肉質。

### 香りとお口に、ふわり吟醸感。海の幸との相性抜群の一本。

青森を代表する銘柄「田酒」で知られている青森市の株式会社西田酒造店には、もうひとつの銘柄「喜久泉」がある。なかでも「喜久泉 吟醸」は、キリッとした旨みとほのかな酸味のバランスが良く、海の幸とのベストマッチとして覚えておきたい一本だ。吟醸造りながらコストパフォーマンスに優れているのも嬉しい。青森県産米「華吹雪」を55%まで精米し、すっきりと上品な飲み口で飲み飽きしない。冷やでも常温からぬる燗でも、いつでも納得のマリアージュ。



### 地元では刺身が定番。大きいものほど旨い。

青森県ではウスメバルを漁獲後、徹底した鮮度保持を行い、抜群の鮮度で出荷しているため、青森以外でも料理屋などで新鮮なウスメバルの刺身を食べることができるという。とはいえ、地元青森で食べる獲れたてのウスメバルの刺身はやはり格別に旨い。ほんのりピンク色に輝いている身肉なら最高だ。また、ウスメバルは熱を通して硬くならないため、煮付けや塩焼きにしても、きめ細やかな白身のおいしさと、皮の甘みと旨みを堪能できる。小骨が少ないので、内臓とろろを取れば丸ごと調理できるのもいい。DHAを多く含み、高タンパク・低脂肪だからだにも優しい。