

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

古市商店



種子島の恵み



西之表市街地から少し行くとある地域の方の生活に密着している、昔ながらの商店。古市商店。

種子島の自然の恵みを全国に提供できるように、西之表市内で加工海産物などを取り扱い、また、自分たちで加工して、変わらぬ姿勢で販売しております。

観光客のお土産や、島を懐かしむ方にも喜ばれ、種子島の、スーパーで日常的に並び、皆様に召し上がっていただいております。

楽しい店主が、笑顔で対応いたしますので、お気軽に御来店お問い合わせください。



きびなご一夜干し

きびなごは綺麗な海水の中でしか生きていけない、1秒でも水の外に出すと死んでしまうから、水族館で長期飼育できないデリケートな魚。取れたてをお日様に当てられて、一夜干しにしたきびなご。
きびなごは大きくても10cmにならない小さな体に、美味しさがギュッとつまってる。

今日は種子島ならではの、僕たちの一番おいしい食べ方を教えてます！

みんなはバーベキューする時、食材は何を準備しますか？

種子島のバーベキューで肉以外で必ず準備されているのが、きびなごの一夜干し！

きびなごは小さいからすぐに焼ける。
炭火で焼かれたきびなごはふっくらして、一夜干しの良さを最大限に発揮する。

もちろんオーブントースターやフライパンでもすぐに焼けます！

ひとつ食べだすと止まらない。
頭からバリバリ、骨ごと全部食べられるきびなごはカルシウムや鉄分がたっぷり含まれている。

種子島の人たちがみんなニコニコしているのは、おやつにもおつまみにも、きびなごを食べているからなのかな？

冷凍一夜干しはいつでも好きなときに食べられるから、島の人の冷凍庫に常備されています。



飛び魚の一夜干し

鳥のごとく大きな胸びれで、海面を叩いて飛びだして滑空する。種子島のソウルフィッシュ、飛び魚。
トッピーって通り名で鳥じゃ呼ばれてる。

種子島屋久島地方の漁獲量は日本一、全国の7割以上が種子島近海を泳いでいたトッピー。

鹿児島と種子島屋久島を結ぶ高速船は、俺の名前をとってトッピーっていうのさ。

その船に乗ると、天気と運がよければトッピーが海面を飛んでいるの見えるぜ。

島のおじいもおばあも、そのまたおじいもおばあも、小さな頃からトッピーを食べてきた。食糧となるだけじゃなく、島の漁師の生活を支え続けたのも俺さ。

獲れたトッピーを加工するのにも多くの人が関わって、島中の人がトッピーを身近に感じて暮らしていたのです。

種子島の人たちは共に生きてきこ連絡た。

大きいトッピーの刺身は弾力があって、絶品。
一夜干しのトッピーは身がしっかりして、魚の味が濃厚。全身筋肉のかたまりで脂身がほとんどないからあっさりして一匹食べても全然どくどくない。

消化器官も直線にしちゃったくらい、飛ぶことに特化した魚。だから良質なタンパク質が豊富。

一夜干しはグリルで焼くだけだし、調理の間もかからない。

種子島のソウルフィッシュから日本のソウルフィッシュへ。



飛び魚のすり身

種子島では飛び魚がたくさん獲れるから、飛び魚のすり身でつけ揚げを作ることが多い。

つけ揚げはよく練ることがポイント。
練り物はすり鉢でするのがいいけど、ボウルでよくこねれば弾力がでて美味しくなる。

調味料はお味噌や醤油、生姜を入れてもいいけれど、まずはそのままの味を味わって欲しい。

中火で熱した油に落として、時々ひっくり返すの。
しばらく待っているとブクブクってふくらんで倍くらいの大きさになっちゃう。

だからあんまりたくさん揚げ鍋に入れちゃダメよ。

ふくらんだら火は通ってるから、きつね色になるまで揚げます。

淡泊な味わいの飛び魚に油が加わって、旨味をより強く感じます。

つみれ汁もおすすぬ。

あと種子島の家庭の味では飛び魚ハンバーグがあるよ。刻んだ玉ねぎを入れてハンバーグと同じように焼いて、照り焼きにするとお弁当のおかずにもぴったり。

生姜醤油でいただければおつまみにも、子供もお父さんも喜ぶメニューになります。

アレンジのきく食材だから他にも試してみてください。

これを機にぜひ手に取ってみたいですね！



種子島近海で獲れたキビナゴを独自の塩加減と干し加減に調整して一夜干しにいたしました。フライパン・グリルで軽く焼いてそのまま食べるのがオススメです。

品名：きびなご一夜干し
内容量：250g
金額：¥540 (税込)



さつま揚げ以外にも、ツミレ汁や鍋の具、ハンバーグにしても美味しいです。

品名：飛び魚のすり身
内容量：300g
金額：¥540 (税込)



新鮮なとびうおを天日乾燥しております。

品名：種子島特産 飛び魚
内容量：1袋3枚入り
金額：¥1,200 (税込)



古市商店

〒891-3101 鹿児島県西之表市西之表 16270-2 ☎0997-23-1212
<http://www.furuichi-shoten.com>