100年フード フォトスタンプラリー ご案内

100年フードフォトスタンプラリーのページをご覧いただき有難うございます！

スタンプラリー実施店

次ページ

「１００年フードフォトスタンプラリー　参加飲食店リスト」
に記載のお店が実施店となります。
※営業日や営業時間など、各店のホームページ等でご確認の上、
ご参加ください。

3ページ目以降

100年フードの関連情報（マップなど）です。
お店選びの参考としてご覧ください。
※フォトスタンプラリーを実施していないお店の情報が記載されている場合もあります。必ず参加飲食店リストをご確認ください。

＜参加方法＞

Step 1 フォローする

Instagramアカウントをフォローする。

アカウント名
100年フードフォトスタンプラリー
@100nenfood

※賞品一覧など随時情報を更新予定！

フォローはこちらから

Step 2 カードを集める

＼スタンプラリー実施店にて、店員さんへ声をかけてください！／

スタンプラリー実施店で「100年フード」のメニューを注文し、100年フードカードをもらい、料理やカードを撮影！
スタンプラリー実施店など詳細はこちら
https://foodculture2021.go.jp/stamprally/

100年フード　フォトスタンプラリー

飲食店MAP

Step 3 2枚集めたら投稿！

100年フードカードを2枚以上集めたら、メッセージと指定のハッシュタグをつけてInstagramに写真を投稿する。

参加条件

1つの投稿に撮影した2枚以上の写真を載せ、お店の名前や100年フードの感想など、投稿写真にメッセージ（100文字程度）を添え、ハッシュタグ**#100年フードフォトスタンプラリー**と**#集めた100年フードの名前**をつけて、投稿してください。

100年フードフォトスタンプラリーへのご参加、お待ちしています！

「食文化あふれる国・日本」プロジェクト　　主催：文化庁

問い合わせ先
100年フードフォトスタンプラリー事務局（ロケーションリサーチ株式会社内）
メール：100nenfood@foodculture.jp

１００年フードフォトスタンプラリー　参加飲食店リスト

都道府県名：石川県		100年フード名：美川のふぐの子糠漬	団体名：一般社団法人　白山市観光連盟	
地区	**店舗名**	**住所**	**電話番号**	**お店の公式サイト・SNS等**
白山市美川地区	あら与（本店）	石川県白山市美川北町ル-61	076-278-3370	http://arayo.co.jp

加賀に伝わる
奇跡の発酵食

美川のふぐの子

MIKAWA FUGUNOKO

食の世界遺産
発酵食文化のまち、
石川県白山市美川

01 *mikawa history*

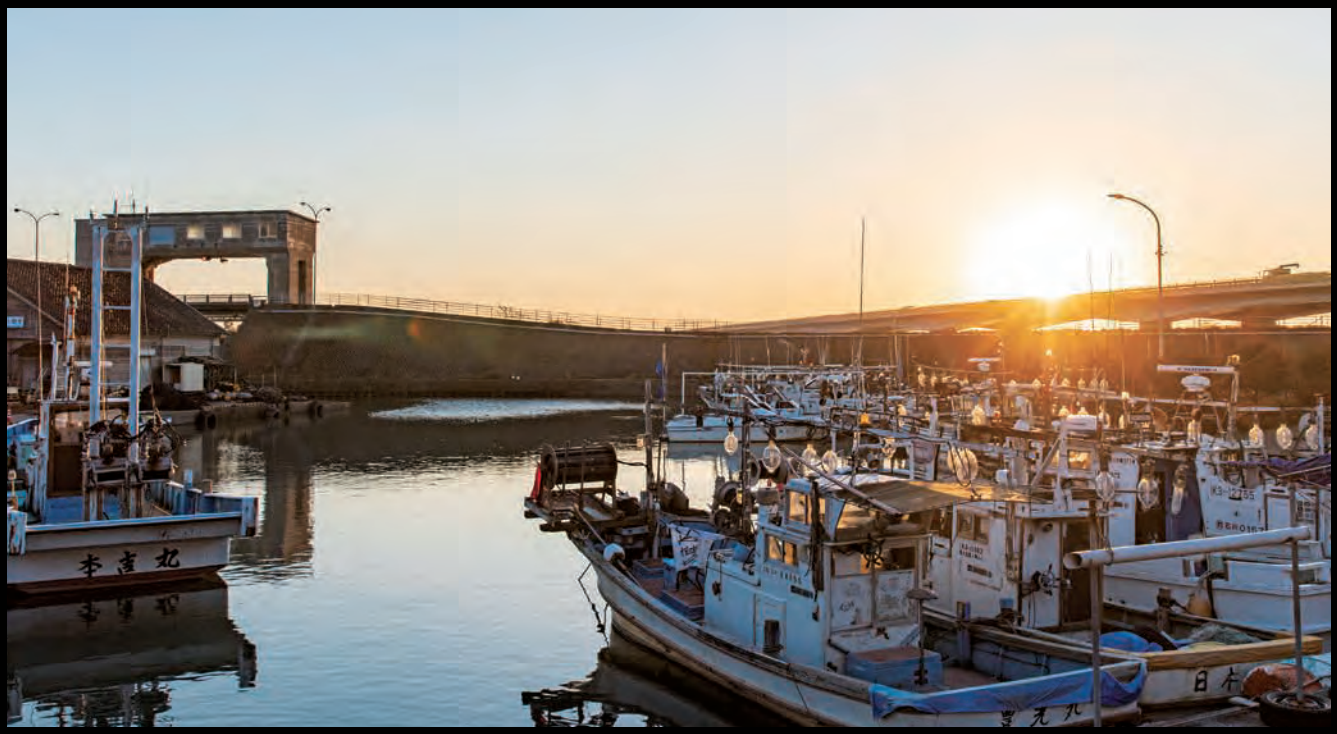
加賀の発酵食文化を受け継ぐまち、美川。

日本三名山の一つである霊峰白山。山頂から流れ出す雪解け水は白山市内を流れる手取川となり、美川地域を潤し日本海へと注ぎます。清らかな水、肥沃な大地の恵みは、人々に様々な恩恵を与え、酒・味噌・醤油・酢・こうじなど加賀の発酵食文化の礎となりました。先人の知恵を受け継ぎ、今も多種多様な発酵食品が造られています。

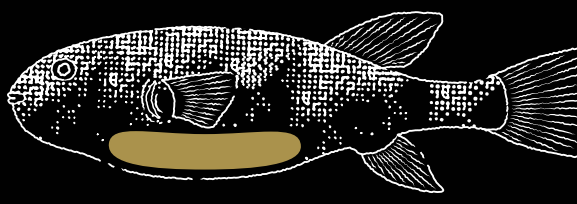
02 *mikawa history*

美川でふぐの子がうまれたきっかけ。

江戸時代から明治にかけて、商品を売買しながら日本海を航行した貿易船、北前船。美川は北前船の寄港地の一つとして栄えてきました。さまざまな積み荷がある中、北前船は美川だけの荷として「ふぐの卵巣」を降ろしていました。当時からふぐの身はおいしいと重宝され、その副産物である卵巣をどうにか食用にできないかと考えた、先人達の知恵と技の結集が「ふぐの子」なのです。



美川伝統の製法で作られる加賀の食ロマン、ふぐの子（ふぐの卵巣の糠漬）



03 *mikawa history*

加賀伝統の食文化、ふぐの子を守る。

昭和50年ごろ「ふぐの子」に危機が訪れます。猛毒を持つふぐの内臓は全て廃棄する法律が決まりました。それはふぐの卵巣も廃棄して糠漬に使えないことを意味していました。しかし、江戸時代から続く加賀の伝統産業であることから、唯一石川県だけに「ふぐの子」を造ることが認められたのです。

04 *mikawa history*

昔ながらの製法を守り、次世代へ伝えていく。

「ふぐの子」は、北陸など日本海側で獲れた産卵期のごまふぐの卵巣を塩漬した後、杉樽で糠漬します。糠漬は、2年ほど空気に触れないよう毎日いわしの魚醤を樽の縁から注ぎ発酵させます。その際、無毒化するようですがメカニズムは未だに解明されておらず、食の安全を守るため、今も伝統の製法は変えずに守られています。「ふぐの子」は、加賀の発酵食文化であり、美川の人々の知恵が生んだ奇跡の発酵食といえます。

奇跡の発酵食

ふぐの子ができるまで

01 原魚の選定

暖流と寒流が混じり合い、良質なプランクトンが発生する日本屈指の漁場、能登半島の沖合。春に獲れたごまふぐは、産卵期のため良質な魚卵を持っており「ふぐの子」の材料に最適です。

02 卵巣の摘出

身と卵巣を分離します。卵巣は、そのまま食べれば5・6人の致死量に相当する毒の塊です。塩漬と糠漬をすることで、猛毒だった卵巣は、独特の旨味のある「ふぐの子」へと変わります。

画像提供：北陸スタッフグループ

03 塩漬

卵巣を半年から1年かけて塩漬します。約30%の塩と白山の伏流水を入れた塩水に漬けることで、漬汁に猛毒が徐々に染み出していきます。水分が抜けることで卵巣は固く引き締まっていきます。

04 塩上げ・洗浄

長い間、塩漬していた卵巣を取り出し、地下50メートルから汲み上げた白山の伏流水で丁寧に洗っていきます。塩漬を1年程度行う中でも、毒性は1/4以下になると言われています。

05 糠漬

塩漬したふぐの卵巣、糠、糀の順に詰めていき、桶がいっぱいになったら、縁に編んだ縄を一周させ木蓋をします。昔から使い続けてきた木蓋や縄は菌が働きやすく、清潔に保つために必要です。

06 本漬貯蔵発酵

美川伝統の製法で ふぐの卵巣から 毒が抜ける奇跡の歳月。

毒を抜くために、約2年間の本漬を行います。空気に触れないよう、毎日いわしの魚醤を足しながら発酵を待ちます。発酵微生物の働きによって毒性が抜けると言われています。

さし汁

いわしの魚醤を注ぐことで、ふぐの子の芳醇な旨味を引き出し味をつけます。

木樽

木桶には、無数の微生物や味が染み込み、発酵の手助けをしてくれます。

ふぐの子粕漬

ふぐの子粕漬とは、約二年糠漬し毒が抜けた「ふぐの子」の糠を洗い落とし、さらに約半年酒粕に漬込みしたものです。酒粕が塩分を吸収し粕の甘さが滲み込んで、糠漬とは異なった味わいになります。

ふぐの子の安全性について

石川県ふぐ加工協会 検査済之証 石川県ふぐ加工協会

毒性検査の結果、国の基準を満たしたふぐの子に付与される「検査済シール」。安心してお召し上がりいただける証です。

ふぐの子の美味しい召し上がり方

加賀に伝わる幻の珍味、
ふぐの子の食べ方をご紹介いたします。

基本の召し上がり方

糠を丁寧に落とし、薄く輪切りにしてそのままお召し上がりください。
アルミホイルで包んで、軽く炙ると香ばしさが際だち、より美味しくいただくことができます。
お好みで、酢やレモン汁をかけたり、大根おろしを添えると塩からさがやわらぎます。

アレンジレシピ

一味違ったふぐの子の新しい食べ方をご提案いたします。

ふぐの子茶漬

器にご飯を盛り、ふぐの子を適量のせ、だし汁やお茶をかけていただきます。お好みでわさびや白髪ねぎ、大葉を添えて。

ふぐの子カナッペ

お好きなクラッカーに、カットしたクリームチーズとふぐの子をのせます。彩り野菜や柑橘系のスライスを添えて華やかに。

ふぐの子パスタ

溶かしバターにマヨネーズをあえ、ふぐの子をほぐして加えます。茹でたパスタによくからめ、大葉やねぎで彩りを。

伝統を受け継ぐ、美川の味

長い歳月を経て熟成された、
美川のさまざまな発酵食品をご紹介いたします。

荒忠商店 あらちゅうしょうてん

殿の肴セット

ふぐの子糠漬(100g)・ふぐ糠漬スライス(40g)・ふぐ粕漬スライス(40g)

日本海の天然ごまふぐ・米ぬか・麹・自家製いしる・天日塩だけを使用した、無添加発酵食品。身がスライスされて食べやすいふぐの親子セットです。

鯖のへしこお試しセット

鯖へしこ(1本)・さばへしこ吟醸仕込(1枚)・さばへしこスライス(50g)

脂がのった国産寒さばにこだわり、伝統製法で発酵熟成した定番の1本物や、スライスしたさばへしこ、加賀銘酒の吟醸酒粕を使用したさばへしこのセットです。

ふぐの子糠漬け〈200g〉
真空袋(100g)×2個

さばへしこ3本セット
鯖へしこ3本

常きげん吟醸粕漬 お試しセット
紅鮭・たら・かわはぎ・
ふぐ・さばへしこ(各1枚)

荒忠商店

〒929-0235
石川県白山市美川永代町甲233
TEL 076-278-5021　FAX 076-278-4936
MAIL aracyu@alpha.ocn.ne.jp
URL https://www.arachu.com
営業時間●9:00～18:00
定休日●水曜日

あら与 あらよ

小姫

ふぐ笹干ぬか漬、粕漬(各2枚)・糠漬、粕漬スライス(各10枚)・
ふぐの子ぬか漬、粕漬(各80g)・笹干ふぐ(50g)

食の世界遺産、ふぐの子の糠漬・粕漬、ふぐ糠漬・粕漬のスライスパック・笹干ふぐの詰合せ。そのままか、軽くあぶっても美味しくお召し上がりいただけます。

ふぐたま

〈25g〉

ふぐの子を、より食べやすくほぐし瓶詰にしました。ご飯やお茶漬けにはもちろん、パスタソースやマリネ、カルパッチョなど洋風のアレンジにもよく合います。

ふぐかけ〈50g〉
味の種類全6種(しょうゆ・わさび・
キムチ・うめ・カレー・ゆず)

ふぐかもし漬〈50g〉

こんかいわしの
バーニャカウダ〈90g〉

あら与(本店)

〒929-0223
石川県白山市美川北町ル-61
TEL 076-278-3370　FAX 076-278-5688
MAIL inform@arayo.co.jp
URL https://arayo.co.jp
営業時間●9:00～18:00(日・祝日は10:00～)
定休日●水曜日

任孫商店
とうまごしょうてん

ふぐの子糠漬
1個あたり80g～200g

二度の夏季の間じっくりと熟成した糠漬。厚めにスライスしたり、スプーンなどで卵を卵巣から取り出して、プチプチとした食感をお楽しみください。

ふぐ糠漬
1枚

新鮮なごまふぐを漬け込んだ、当店で一番おいしいと評判の商品です。
薄くスライスしてご飯のお供はもちろん、お酒の肴にも非常によく合います。

さば糠漬

いわし糠漬

各種詰め合わせも承ります。

任孫商店

〒929-0235
石川県白山市美川永代町甲201
TEL 076-278-7000　FAX 076-278-6001
URL https://mikawa.shoko.or.jp/fugunoko/tomago/
営業時間●9:00～18:00
定休日●水曜日

原清商店
はらせしょうてん

ふぐ尽くし
粕漬スライス(40g)・糠漬スライス(40g)・ふぐ干ひれ(7g)・ふぐの子糠漬(100g)・ふぐの子粕漬(100g)

ふぐの粕漬・糠漬は、スライスしてありますのでそのままお召し上がりいただけます。ひれ酒で一杯、ふぐの子はお茶漬けや酒の肴、ご飯の具としても最適です。

紅鮭・ふぐ粕漬セット
紅鮭粕漬(6切)・ふぐ粕漬(6枚)

北海の幸、脂ののった紅鮭と馥郁としたふぐの粕漬の詰め合わせセットです。酒、ビールの肴やご飯のお供に。

ふぐの子糠漬セット〈400g〉

ふぐ粕漬・糠漬セット
ふぐ粕漬(3～4枚)・
ふぐ糠漬(3～4枚)

ふぐの子糠漬 切り〈35g〉

原清商店

〒929-0235
石川県白山市美川永代町甲1番8
TEL 076-278-2764　FAX 076-278-3487
URL http://www.fugu-harase.com
営業時間●9:00～18:00
定休日●日・祝・祭日、年末年始、市場休業日

伝統を受け継ぐ、美川の味

長い歳月を経て熟成された、
美川のさまざまな発酵食品をご紹介いたします。

安新 やすしん

至福セット
〈ふぐの子・ふぐ笹干し糠漬、粕漬・干しふぐ〉4品詰合せ
ふぐの笹干し糠漬、粕漬(1枚入×4袋)・
ささ干し汐ふぐ(1枚入×4袋)・ふぐの子糠漬(1個入×1袋)

人気のふぐの子糠漬けに、ふぐのささ干しの糠漬と粕漬、ささ干し汐ふぐの詰合せです。贈答用に最適な木箱入り。縁起の良い"福"ふくをお贈りください。

ふぐ三昧ミニ【箱入】
ふぐ糠漬スライス(1個)・ふぐ粕漬スライス(1個)・ふぐのこスライス(1個)

ふぐの糠漬、粕漬を食べやすくスライスしました。初めてふぐの糠漬粕漬をお召し上がりになる場合や、スライスが難しいという方におすすめです。

ふぐの子糠漬・粕漬〈100g〉

いわしの糠漬

さば糠漬フィレー

安新

〒929-0235
石川県白山市美川永代町甲88-1
TEL 076-278-4934　FAX 076-278-3689
MAIL info@yasushin.jp
URL https://www.yasushin.jp
営業時間●9:00～18:00
定休日●不定休

発酵食文化のまち美川マップ

主要都市から美川までのアクセス

鉄道をご利用の場合

東京から約3時間（金沢駅から美川駅まで北陸本線で約18分）
東京駅 ― 金沢駅 ┐
大阪から約2時間45分
大阪駅 ― 小松駅 ― 美川駅
名古屋から約2時間55分
名古屋駅 ― 米原駅 ┘

飛行機をご利用の場合

羽田空港から約1時間45分
羽田空港 ― 小松空港 ―バス― 小松駅 ―JR― 美川駅

自動車をご利用の場合

上信越自動車道と北陸自動車道経由で約5時間35分
練馬IC ― 更埴JCT ┐
名神高速道路と北陸自動車道経由で約3時間10分
吹田IC ― 米原JCT ― 美川IC
北陸自動車道経由で約2時間55分
名古屋IC ┘

美川のふぐの子に関する
お問い合わせ

伴走型小規模事業者支援推進事業
美川商工会　TEL.076-278-3328

美川のふぐの子の詳細はこちらから
美川のふぐの子　検索
https://mikawa.shoko.or.jp/fugunoko/

※このパンフレットに掲載されている情報は令和2年1月現在のものです。