塩乾専門店

渡部鮮魚店

土屋諭史・早川友萌
本田千尋・丸山輝子

鱈の子糠漬
渡部鮮魚店
珍味自家特製
鱈の子糠漬
極上 塩するめ
特上薄塩
汐鮭 塩鱒
地方発送承ります
塩乾専門店
渡部鮮魚店

珍味自家特製
鱈の子糠漬
極上 塩するめ
特上薄塩
汐鮭 塩鱒
地方発送承ります
塩乾専門店
渡部鮮魚店
高田本町4 TEL 23－7324

本町4丁目

渡部鮮魚店とは!?

●もともとは高田の朝市に店を出していた。

●44年前に商店街に！

現在は2代目が
切り盛りしている

たらこの糀漬け

たらこの糀漬けのヒミツ!!

①たらこ

北海道産のみ
粒子にこだわり!!

②米糀

高田商店街
杉田味噌店の
糀!!

この糀との出会いが
高田名産
たらこの糀漬けに!!

糀（こうじ）

糀って何!?

糀とは、米・麦・豆などを蒸して、これに麹菌を繁殖させたもの。

糀に漬けると、長期保存ができる

そして、なんとも言えない

風味が生まれます

たらこの糀漬けができるまで

3月

～原料～
たらこ・糀・少々の塩

たらこと糀を交互に重ね、

合間に少々の塩をふる。

１年分の糀漬けを一度に漬け込む

４月

カビの発生
酸味の具合

に気を配る

発 酵 ！

気候・気温・湿度によって
発酵の度合いが
異なるため

5月

食べ頃になったのを見計らう

発酵を止めるために

－30℃の冷凍庫で保存

低温冷凍のため、品質・味は一年を通して変わらない!!

たらこの糀漬けのヒミツ!!②

化学調味料ほか、現代の知恵とは
まったく無縁です!!

安全・安心な日本古来の食文化を頑固に守る

たらこの品質にこだわり、大量生産はしません！

故郷の味になった、たらこの糀漬け

少人数で一樽ずつ手作りする珍味は

故郷・高田を代表する味になった・・・

現在、関東・北海道・沖縄まで

全国各地から注文を受けている

実際に食べてみました

炊きたてご飯

＋

一度食べたら
忘れられない味!!

焼きたらこ

焦げたところが
たまらない(>_<)

今後の夢は
何ですか？

求めるお客様が
いる限り、この味
を絶やさず維持し
ていきたい！！

取材を終えて

地元商店街の魅力とは

☆店主の誇りと、愛情や苦労がつまった品が買える

☆店主とのやりとり、人とのつながりがとても温かい

私たちも、大学の仲間に
この商店街の魅力を発信
していきたい