

ご挨拶に、お土産に・・・

品質は語る……

白松がモナカ 白松がヨーカン



年末のおつかい物に、お正月のおせち用に

特別限定商品



1個1,543円

「栗甘露」「丹波黒豆」

最高級の新栗と名高い丹波の黒豆を
やわらかく煮含めました。

※表示価格は消費税込みです。直営店にてご用命をお待ち申し上げます。

なぜ 仙台の年越しには ナメタガレイ？

「昔から年越しのご馳走として食べられたのは、それぞれの地域でこの時期に手に入りやすく味の良い魚。仙台湾ではカレイがよく獲れ、子持ちは（子孫繁栄で縁起がよく）めでたいからだと考えられますね」と。目の前の海で獲れて味が良いとなればハレの食卓に登場するのも納得です。《関東では、鮭（身が赤くて縁起がよい）／関西では鰯（出世魚）が年越しの魚》カレイの生態に詳しい、東北区水産研究所資源海洋部の成松庸二さんによれば、「カレイは砂泥の海底に生息する底魚。大きな仙台湾は遠浅で平坦な大陸棚。カレイの好漁場です。冬場は春先の産卵を前に脂がついておいしい時期なんです。」そして「ナメタガレイはゼラチン質が多く、煮付けが1

大晦日 年越し料理



番おいしい。身は適度に縮まりゼラチンが溶け出した煮汁はコクがあります。」とのこと。ナメタガレイの地方名の由来は、ヌメリがあること（滑多）から。じつは海で泳いでいるときはヌメリは無いのですが、水揚げすると体を守るためネバネバします。このヌメリが醤油の煮付けが好まれる理由なのです。

なぜ正式名が「婆鰈（ババガレイ）」なのでしょう？オスよりメスの方が大きいので売りものになるのはほとんどメスなんです。婆はいても爺はいないと言うのが、ババガレイの標準和名の由来なのかもしれません。（一説には姿が汚い「ババッチイ」ということでこんな失礼な名前が付けられ、昔は肥料にされていた時期もあったとか）

12月31日にいただく理由ですが、「昔の人は太陽が沈めば、その日が終わると考えていたので、大晦日の日没後はもうお正月なんです。」と畑井さん。東北地方の年取り魚は地域によって様々です。青森の鰯、八戸の鯨、秋田のハタハタ、山形のエイ、米沢の鯉などがその一例です。歳神様をお迎えして最初の御膳。自然の恵みに感謝しながらナメタガレイの煮付けを味わいたいものです。



地方名 [なめた鰈] がれい



標準和名	ババガレイ（婆鰈）
英名	slimeflounder, slime sde

標準和名はババガレイ。ナメタガレイは関東から東北、北海道にかけての地方名。水深約50～400メートルの砂泥の海底に多く生息する中型のカレイで、大きなもので体長50～60センチ。オスよりメスの方が大きく、3月～4月に産卵する。仙台地方や三陸沿岸では、子持ちのナメタガレイの煮つけを年越しや正月に食べる。