

するかの

ほまれ

【誉】



静岡市

世界中どこにもない絶景と桜えびの味を伝える 静岡市

由比港近く、桜えびやしらすを扱^{はらとう}う原藤商店を訪れると、威勢よく声をかけられた。「今日は桜えびの天日干しには最高の日だよ。富士山もばっちり見える」。十四代目の主、原 藤蔵さんの案内で、富士川河口近くの河川敷に向かった。富士山を望む共同干し場はおよそ4万坪。桜えびで真っ赤




に染まった河原と富士山のコントラストが美しく、まるで絵に描いたような絶景だ。「天日に1日(秋は2日)干すと、4分の1くらいの軽さになるけど、旨味がぐっと増すんだ。ミネラル分も凝縮されて、健康にもいい。昔からの知恵だね」と語る原さん。天日干しだけではなく。桜えびは、水揚げされた翌日、朝の競りで買い付け、「生桜えび」は早いうちにパック詰めして急速冷凍する。「釜あげ桜えび」は、桜えびの甘みを引き出す塩加減で、大釜でサッと煮る。「桜えびは神秘的で魅力ある素材。だから、もっと旨い食べ方を提案する商品をつくりたいね」と目を輝かす。一方、十五代目となる息子の藤晃さんは、インターネットで当日の漁について発信したり、地元の朝市を企画するなど、若い感覚で店と由比を盛り上げる。てきぱきと働く父子のいる加工場は、ほんのり潮の香りが漂っていた。

N 駿河湾の海の恵みを扱う

原藤商店

Note 〒421-3105 静岡県静岡市清水区由比町屋原88 ☎0120-76-0052(フリーダイヤル)
営業時間 / 8:00~17:00 定休日 / 日曜・祝祭日 ※桜えびの購入など詳しくは <http://haratou.com/>

 新東名 新清水ICより約35分 / 東名高速 清水ICより約20分



江戸時代から続く原藤商店。戦後からは、桜えび、しらすを取り扱うようになり、由比港で水揚げされたものを直接仕入れている。「この『桜えびご飯の素』もオリジナル。美味しいっていわれると嬉しいし、いろいろ考案するのは楽しいよ」と原さん。「生桜えび」や「生しらす」をはじめ、「釜あげ桜えび」「素干し桜えび」などを店頭とHPで販売する。「由比の名産が並ぶ朝市も開催するので、ぜひ寄ってみて」という息子の藤晃さんが企画に参加する「由比朝市の会『そっこ』」にも注目だ。

