

するがの

# せん【鮮】



沼津市

## 魚の目利きが作る、駿河湾の恵みを凝縮した贈り物 沼津市

沼津港から10キロ程南下した海岸沿い、内浦にある「アキシン商店」は10代にわたって続く魚屋。沼津港に揚がる鮮魚を店主の秋山一郎さんが毎朝仕入れて店頭で販売する他、飲食店やホテルなどへも卸す。常連には、東京の有名レストランのシェフや、メディアでもお馴染みの食通が名を連ねるなど、秋山さんの目利きぶりに対する信頼は厚い。

中でも「アキシン商店」の名物と言えば、駿河湾で獲れる手長えびの干物。深海に生息し、その甘みの高さから高級食材として知られる手長えびを、全国の人に味わってほしいと自家製の干物にしている。柿田川の水や地酒、天然塩を用いて下味を付け、目の前に広がる駿河湾から吹く潮風にさらして数時間、天日干しにする。「まずは食べてみて」と、秋山さんが手長えびを店先の七輪で焼いて出してくれた。

殻いっぱい詰まった身を箸で引き出して頬張る。ほくほくでやわらかい身は、濃厚な味わいで旨みがたっぷり。ミソや卵と共に食せば、より一層深みが増し、豊かな香りが広がる。魚の特性を知り尽くし「美味しい食べ方を提案している」と語る秋山さんが贈る、上品な味わいの干物。駿河湾の磯の香りを、鮮やかに食卓へ届けてくれそうだ。

**N** 10代続く魚屋が届ける鮮魚と干物  
アキシン商店

Note 〒410-0221 静岡県沼津市内浦重寺26-5 ☎055-943-2008  
営業時間/10:00~日没 定休日/土曜

 新東名 長泉沼津ICより約40分/東名高速 沼津ICより約35分

手長えび以外にも、鮮度抜群のアジやイカ、キンメ、メギスなど様々な魚介たちが、秋山さんの長年の勤による絶妙な味付けと、沼津の穏やかな陽光を浴びて絶品の干物に仕上げられていく。「手長海老の干もの(小)4本 3000円」、「手長海老の干もの(大)3本 5000円」。その他、魚の干物の詰め合わせも応相談。(※時季や日により内容量、サイズは変動)

