

「酒亭」「酒房」「居酒屋」 経営の皆さまへ

## (ご案内) イワナ (岩魚) 関連商品の販売を開始いたします

オアシス合同会社 (世田谷区用賀/代表社員=(有)サマーグラス) は、群馬県の《吾妻源泉岩名養魚場・(有)群馬養魚センター》とタイアップして、「岩魚に関する商品」を開発・加工・販売する仕事を、開始しました (2016年10月本格稼働)。

### 岩魚 (サケ科目イワナ属) とは・・・

日本の固有種の魚で溪流の最奥端に棲息する妖精のような魚・・・一部の釣り師だけに寵愛されてきた食材です。岩魚の養殖法は完成していますが、市場流通が整わず、また昨今の円安による餌料の高騰、山間地での労働力不足、食卓での魚離れ・・・それに厄介な問題として「鳥害 (驚だけでなく最近は鵜が群れで養魚場を襲うことが多くなりました)」も甚大な被害をもたらすようになってきました。このため岩魚は、なおいっそう手に入りにくい食材です。

清流の妖精と評される岩魚は「クセのない美しい白味の極上食材」です。鮮魚が一般に流通しないため、調理技術は主に釣り師によって極められてきました。

「塩焼き」はもちろん「丸干し」「燻製」「背切り」「刺身」「酢炙」「くされずし」「イワナ豆腐」「岩魚汁」「田楽」「蒸し焼き」などの多彩な献立があります。比較的骨もやわらかく、「イワナの骨の唐揚げ (骨センベイ)」など、骨ごと食べられる料理法が数多くあります。

極め付けは・・・「イワナ酒」と「岩魚の骨酒」。これらは“造り人 (調理者)”によってさまざまな作り方が主張されています。つまり特定のルールはありません。岩魚の味はとても濃くまた香りも素晴らしいので、どなたでも美味しく調理できる食材なのです。そのうえ岩魚は、《嘉魚》とも書くことがあるように、「目出度い魚」だと考えられています。

### オアシス合同会社をご提供する岩魚製品…《岩魚酒用の干物》

オアシス合同会社は「干物 (水分含有率 50%未満の乾物)」を製造・販売しています。これは「イワナ酒」や「岩魚の舐め味噌づくり」に使っていただく製品です。

- ❁ いwana酒は、干物（製品）を直火で炙っていただき酒器に入れて、まだ熱々のうちに熱燗（日本酒）を注いでいただいて、風味をお楽しみいただくものです。2～3分で風味が味わえます。  
また、器のお酒がなくなって来たら、別に熱燗を沸かし酒器に注いで《継ぎ酒》をお楽しみください。二度～三度、継ぎ酒をお楽しみいただけます（岩魚一尾で日本酒一升程度を、イwana酒でお楽しみいただけます）。

### 《岩魚の干物》の製造・販売の仕組みについて

- ★ 魚は、群馬県吾妻郡嬭恋村大笹にある(有)群馬養魚センターの岩魚を使用します。この養魚所は、岩魚の養魚の先駆者の池で、イwanaの養殖がまだ始まったばかりのころ、東日本の多くの事業者に稚魚を供給していた池です。  
いま経営者がお歳のために、OASIS LLCが一部の池をお借りし、近くの池で繁殖した岩魚をここの冷たい源泉の水で畜養し仕上げる体制をつくり、あたらしい食材としました。
- ★ 干物づくりは、池からあげた岩魚（生きた魚）からエラ・ワタ・血筋を抜き、綺麗に掃除してから「半日ほど風干し」したあと「電熱での焼き枯らし」で乾燥度を管理（水分を飛ばす）し、製造いたします。
- ★ 販売は、原則として《オーダーメイド制》を採用します。商品サイズが季節により異なりますので、時期により価格も変わります。
- ★ なお岩魚養魚には3年ほどかかり、出荷数量を急に変えられるものではありません。季節により魚の育ち具合(大きさ)も異なります。養魚場のあるエリアでは人の手も得にくく、量産が難しい体制下にあります。  
このため「注文ロット・製品のサイズ・納期・卸売価格」等については、時期ごとに標準ルールをお示しして対応する方式となります。  
ご不便をおかけしますが、「幻の魚の再デビュー」です。ご容赦をいただきたく。
- ★ 製品（干物）は、保存状態に配慮していただければ、冷凍で半年程度、冷蔵で2ヶ月程度は、保存がききます。製品にカビなど生えていないかをご確認いただきながら、保存をしてください。

### 希望小売価格と卸値価格、納入ロット数

- ☆ 希望小売価格（一般消費者向けの販売価格）
  - ➡ 通常のサイズ（15～17cm程度） = @800円
  - ➡ 中サイズ（18～20cm程度） = @1000円
  - ➡ 大サイズ（21～23cm程度） = @1200円

☆ 営業店への卸価格

希望小売価格の70%を標準とします。  
委託販売の場合は80%とさせていただきます。

☆ ご注文のロット

卸価格適用の場合は原則、「10尾以上」でお受けします。  
なお継続仕入の場合は、条件についてご相談させていただきます。

★ 「岩魚」は、これから新たに市場を形成し「高級ブランド食材」に育てていくことが必要な商品です。したがって出荷商品について、「ブランド（商標）化」いたします。《仙味漫膳 孀恋岩魚》の商標について普及・啓蒙にご協力ください。

### お申し込みの受付方法

《仙味漫膳 孀恋岩魚》の製品は、オアシス合同会社が商品化する商品です。なお、販売等の実務については「オアシス合同会社の業務執行社員 兼 代表社員である(有)サマーグラス」が業務（販売窓口）を代行していますので、ご了承ください。

☒ 製品紹介、納品スケジュール、岩魚酒情報・・・など、OASIS LLCの業務については、次の各WEBサイトに、情報を掲載しています。御参照ください。

ホームページ	( <a href="http://www.summergrass.jp/">http://www.summergrass.jp/</a> )
フェイスブックページ	(「仙味漫膳 孀恋岩魚」のページ)
ご注文・お問い合わせ	(メール窓口 <a href="mailto:iwana@summergrass.jp">iwana@summergrass.jp</a> )
担当：坂倉夏彦 ( <a href="mailto:sakakura@summergrass.jp">sakakura@summergrass.jp</a> 090-1555-0647)	



オアシス合同会社 (OASIS LLC)

## 岩魚のお酒の呑み方 アラカルト

### ★ 《岩魚を酒に浸ける食味文化》は、我が国で発祥！

お酒に、溪流の妖精・岩魚の香りをつけて飲むというグルメ法。この味の発見はいつごろの日本人が始めたのかはわかりません。でも《日本にしか生息しない岩魚》をつかって《日本酒に浸け合わせた》ことからみて、日本固有の伝統文化であることには間違いなさそうですね。岩魚という魚は「サケ科」の魚。氷河期に、日本列島・本州の真ん中あたりまできていた魚が、温暖化によって海には戻れず、それぞれの地域の溪流に陸封されたといわれます。世界各地に同様の魚（Char）が分布していますが、岩魚種に分類される魚（4種）の内の3種は、日本にのみ生息しています。（北海道にいる種は海に降りるのでロシアにも生息しているようです）

### ★ 「岩魚の骨酒」と「岩魚酒」の違い

岩魚と日本酒とをとり合わせた「岩魚の風味を楽しむお酒」には、「イワナザケ」と「イワナのコツザケ」とよばれるものがあります。この呼び分けは厳密なものではないのかもしれませんが。しかし岩魚の干物を商品としてご提供しようという私どもとしては・・・

→ 「岩魚酒」は《岩魚の身もお酒に浸す場合の作り方》

→ 「岩魚の骨酒」は岩魚の身は食べて、その残りの《尾・頭と骨・鰭を、再び焼いてお酒に浸す作り方》

と定義して、考えています。

### ★ 岩魚の旨味を引き出す法・・・「上手に炙る」ことが秘訣

岩魚酒・骨酒・・・どちらの場合も、直火で焼く／炙ることが良いようです。「焼き・炙りの程度」がたりないと、魚特有の生臭さがお酒に溶けだし、魚が苦手な方に疎まれることがあるようです。

また岩魚のお酒の醍醐味は「その香ばしい香り」・・・それは、お魚が焼けた時に出てくるあの食欲をそそる香りです。

お酒に浸けるとき「岩魚の焼き加減」は、やはりなんといっても、お酒に浸かった瞬間に「ジュ～」と岩魚が叫ぶぐらいが良いようです。時には魚の焦げにある残り火がアルコールにうつり、炎がのぼるほどでも、かえってお客様へのおもてなしになるかもしれません。つまり、イワナを入れるお酒の方も沸の出る直前まで「熱燗」にしておくことが、極意のようです。この熱々のタイミングでの出会いが醍醐味を引き出してくれます。

## ★ 「生の岩魚の焼き魚（塩焼きなど）」からつくるイワナのお酒

「岩魚酒」の話をするとき人によっては生魚を焼いて作ることを頭に描き、また干物にしてから焼いて作ることを想う人がいるようです。つまり「岩魚酒」の作り方は、人それぞれ。生の魚でつくる場合も、丸のままの魚（身肉の付いたまま）を焼いてでつくる方法や、焼き魚の身は食べおえてから、残りの残骸を焼き直して作る場合も、あるようです。岩魚は、とても出汁の出る魚（特に骨や鱭から）ですから、このように作り方が変わっても、それぞれ岩魚の風味を楽しめるお酒ができあがるわけですね。もちろんそれぞれの作り方によって味や香りには微妙な差があるはずですが、釣り師たちは、それぞれに『岩魚酒の腕自慢』を持っているようですよ。

## ★ 焼き魚の身は食べて、残りの骨や頭や鱭でつくる岩魚の骨酒

仙味漫膳の流儀としては、生の岩魚で岩魚の酒をつくるなら、身は美味しく頂いて、残りの骨などをカリカリになるまで焼き直して、「岩魚の骨酒」にして楽しむ法をおすすめしたく。岩魚の味をダブルで堪能できます。ならば、三枚におろして、身は別の料理に使っておいて、骨で骨酒をつくり、岩魚料理と岩魚の骨酒とをコンビで一緒に味わう法・・・それがより進化した岩魚料理の楽しみ方になりますね。岩魚の身の「チーズ焼き」や「天麩羅」「マリネー」などはおつまみにお勧めです。

## ★ 干した岩魚を焼いて作る

仙味漫膳の流儀では食品安全面の規制を考慮して、「カラカラの乾物（水分含有量 50%以下）」にして、商品としてお届けしています。このカラカラ干物を焼いてつくる「岩魚酒」をおすすめします。OASIS LLC は添加物なし（無塩）の干物を提供しています。

干物製造法は、季節や気象条件により対応法が多少変わりますが・・・「①半日ほどの風干し」と、「②水分が十分なくなるまで焼き枯らす法（電熱で乾燥した空気を送ることによって乾燥を促進）による乾燥促進」・・・により、製造しています。

「生干の岩魚」を焼いて食べ、その残り物を焼直して岩魚骨酒にする手もありますが、生干しの干物製造は「魚屋さん」の流通領域・・・今後の課題です。

カリカリの乾物は、日持ちするので、一般ルートで扱うことが可能な商品です。岩魚の水分含有量 50%以下になる干物づくりを行ってみると、水分だけが抜けていきながら、旨味は干物の表面に白い粉となって凝縮され、旨味が逃げていないことが見て取れます。

ここまで干しあげると・・・ミイラ同然。魚が大きかったとしても、出来あがりには軽くまた細くなります。それでも標準サイズの岩魚であれば「日本酒 1 升」以上に風味をつけることができます。（中サイズなら 1 升 2 合、大サイズなら 1 升 5 合の岩魚酒造りをめどにしてください）

## ★ 酒器に凝る

岩魚のお酒は、味もさることながら、その雰囲気を楽しんでいただきたい「日本酒文化」です。つまり、皆でお酒を飲むときのお祭り感・盛り上がりをつくるイベントとして、とても効果があります。

そこで、岩魚のお酒をいれる酒器にこだわるのも楽しい演出になります。岩魚のかたちを模ったお燗用の器がよく使われますが、大型の片口・銅の酒器・素焼の大杯など、岩魚の酒を演出する方法についていろいろ考えるのも、楽しみの一つになります。

仙味漫膳流では、自然の風合いを楽しむために「竹製の酒器」も野趣があってよいものだと考えています。

## ★ お祝いの宴を演出する嘉魚（いわな）

岩魚については「嘉魚」と書き、イワナと読むようです。つまり岩魚はむかし、山里では貴重な魚であり、目出度い魚だともされていたようです。

仙味漫膳の流儀ではそのよしみに倣い「嘉魚酒（イワナ酒）」と呼びたく思います。

竹の酒器に収めた岩魚（干物）を和紙の熨斗に「お祝い嘉魚」と記して、ギフト品にしたいと考えています。

## ★ お酒を飲めない方も楽しめる工夫・岩魚汁

岩魚酒とは、チンチンに熱く沸く寸前の日本酒（アルコール成分がだいぶ飛んでいて飲んでもいつもよりは酔わないはず・・・）でつくるもの。とはいえお酒（アルコール）のダメな方には、「岩魚汁」をおすすめしたく。岩魚料理に「岩魚豆腐」というメニューがあるように、イワナの出汁の味には定評があります。山菜や茸や豆腐を使った岩魚汁、芋の子汁など、お子様にも飲んでもらえる汁物を楽しんでみたいものですね。

## ★ 「自分流のイワナ酒」を見つける

以上の岩魚味覚解説を読んでいただくと、「どうやってもいいじゃん!？」・・・という結論に到達するようですね。それぞれの手法でつくった味が同じだとは考えられませんが、つまり岩魚の出汁は、それだけ個性的で、嫌みがなく、またよくでるということでしょう。

だから、是非自分流の岩魚酒の造り方を見つけて、自慢しあってほしい食材なんです。

## ★ 「継ぎ酒」がイワナ酒の本当の楽しみ!?

仙味漫膳流儀からお伝えしたい大切なことは、「岩魚は骨までしゃぶっていただきたい」ということ。最初に飲むイワナ酒は味が濃く野趣が楽しめ・二番目はこなれていて、三番目はまるやか。4番目になると密やかに上品な味わい。そのような岩魚酒・岩魚骨酒の変化を

楽しんだ後さらに、お酒の中の岩魚を引き出してかじってみてもいいですね。多分そのころは骨や頭も柔らかくて食べられるようになっているはず。生岩魚を焼き魚にしたあとの骨も、唐揚げにして骨煎餅にさせていただくと、岩魚ファンになれますよ。“骨まで愛して”あげてください。

## ★ 岩魚の大きさに、お酒の量をあわせよう

岩魚の出汁の力はこれほど大きなものです。したがって、少人数で飲むときは、岩魚を一尾まるのまま使うのはちょっともったいないですね。岩魚の干物づくりでも、「チップ製品（3分の一、4分の一にカット）」が必要と考えています・・乞うご期待。  
なお、お酒の量とそこにいれる岩魚の大きさの計算・・それは、イワナ酒の濃さ（味の好み）と継ぎ酒の予定回数とによって、判断していただくべき問題ですね。

## ★ お酒の選択・・日本酒のタイプ

とても大切なアドバイス。日本酒は、どの様なお酒が合うのか？・・仙味漫膳の流儀からすると、「お燗用の普段使いのお酒」をお勧めします。その理由は、お酒は熱燗になるまで熱くします。また岩魚の風味がとても強いので、個性のあるお酒は向かないでしょう。「箱酒（米だけで作られたあっさりした日本酒など）」あたりがもっとも相性の良い酒・・と考えています。

## ★ お酒の選択・・焼酎でつくってみよう

これだけ個性的な岩魚のお酒。でもまだ《焼酎に岩魚をつけて飲む・・岩魚焼酎》という話を聞いていません。そこで仙味漫膳流儀では、熱い岩魚の香りのスープをつくっておき、これに「コクはあるが癖の強くない焼酎（米や麦）」で、スープ割りをつくって飲んでみたらと考えています。健康上、日本酒を避けたい方への《岩魚焼酎の処方》です。  
（岩魚は、関西から北に棲む魚・・焼酎は九州の酒文化・・文化圏が重なっておらず工夫されてこなかった「岩魚焼酎の文化」・・この機会に工夫してみたく）

## ★ イワナ酒をいつでも楽しめるように、岩魚をストックする法

岩魚。その酒がとても美味しいとすると、「岩魚酒用の干物をどう保存しておけばよいものか？」歴史の浅い仙味漫膳流儀ではまだ理論値にすぎませんが、「冷凍保存で解決」できると考えます。含水量50%未満にした岩魚・・表面にはうまみ成分の粉が吹いてきますが、そのまま冷凍しておき、お酒に浸ける直前に直火で炙る。これで保存が可能なのではないでしょうか。いったん冷凍すると、水分が少ないとはいえ、解凍時に水分が浮き出てきます。つまり、使う分だけを解凍してください。



## 岩魚酒用の《仙味漫膳 孀恋岩魚 干物》 注文シート

(岩魚商品注文連絡票)

(書式2016-11注文フォーム)

## 仙味漫膳 孀恋岩魚 【イワナ酒用 乾物】

申込先メールアドレス： iwana@summergrass.jp

御注文数(尾)	尾	
お届け希望時期	年 月 日 頃を希望	納品予定日をメールでお知らせします
ご希望決済方法	<input type="checkbox"/> 請求書(商品確認後振込) <input type="checkbox"/> 前払(振込) <input type="checkbox"/> 販売委託	
お送り先	(〒 - )	
ご注文者(氏名)		
住 所		
メールアドレス		
電 話		
備 考	(注) 岩魚の価格は、魚の大きさにより異なります： 希望小売価格(税込) .. 大 @1200、中 @1000、小 @800円 業務用卸の価格は7掛けが標準です。 別途送料(ただし、注文数量によりご相談)	
ご注文日	年 月 日	受注確認メール内容をご了承の旨 返信いただくことで成約となります

OASIS LLC (有)サマーグラス)

東京都世田谷区用賀4-13-11-503(郵便158-0097)

メールアドレス： iwana@summergrass.jp

HP： www.summergrass.jp    FBP： 『仙味漫膳 孀恋岩魚』のページ