

Takt編集部が気になるコトを体験!

REPORTER!



Editor's Report

エディタズレポート

THEME・鱧寿司を作って、ズワイガニを食べつくす!

編集部 ヤマモト

鱧寿司が作れて、カニが食べられる。富山ならではのあわせな時間が楽しみで仕方ありません!

鱧寿司を買うこと、いただくことはあっても、作ることはないのでは? 紅ズワイガニの食べ放題とあわせて、思い出になること間違いなしです。



完成~! *

ぐっと押さえます!



鱧寿司作り

START! 1



2



3



1時間食べ放題

6



7



4



逆さ製法

- 1: わっぱに笹を放射状に並べていきます。隙間があると鱧寿司が乾燥してしまうので、満遍なく広げるのがポイントです。
- 2: 鱧を酢に漬けます。それぞれがくっつかないように、指でやさしく離しながらサッと酢にくぐらせます。
- 3: 厚めのものを中心に置き、わっぱに沿うように鱧を並べていきます。端の方は鱧を曲げたり、切ったりしながら隙間なく敷き詰めます。
- 4: 鱧がしっかりと隠れるようにシャリを敷き、手のひらの底と指でギュッと押し込んだら、笹でくるんでいきます。
- 5: 最後に大工さん特注のゴムかけ機で、鱧寿司にゴムをかけていきます。結構力がいりました!
- 6: 紅ズワイガニの食べ放題は1時間。食べる前に教えてもらえる剥き方は、一生使える技術です!
- 7: 日替わりのみそ汁とシャリ玉やごはんも用意。カニと一緒に食べられて大満足です。

実は、魚津は県内随一の紅ズワイガニの水揚げ量を誇り、カゴでカニを捕まえる漁法の発祥の地ともされているカニの聖地です。カニの剥き方を教えてもらった後は、1時間夢中でたくさん食べました!

さかなおろしどんや

魚卸問屋 はりたや

魚津漁港のすぐそば。130年以上の歴史がある魚卸問屋「ハリタ冷蔵」が2019年に始めたます寿司のお店。富山湾の幸を使った塩糀漬や干物などの加工品も人気です。

●鱧寿司製造体験+紅ズワイガニ食べ放題体験

今年の10月から、ふるさと納税の返礼品を皮切りに順次予約の受け付けを開始。定員は各回20名ほどを予定。詳細はホームページをチェック。



魚津市港町5-18 ☎0765-33-4005

☎9:00~17:00 囲火・水曜 回あり ㊚haritareizou.com

TEACHER!



代表取締役社長 鉦田 隼平先生