

山梨県の名産品～鮑の煮貝～

山梨県には鳥もつ煮や、ほうとう、信玄餅、鮑の煮貝など沢山の名産品があります。
その中で今回は、贈答品にもおすすめの鮑の煮貝を紹介します。

【煮貝の歴史】

煮貝の歴史は古く400年程前から存在していると言われています。

当時、現代のような交通手段も冷蔵設備もない時代に、いくつもの山谷を越えなければ
到達できない甲斐の国に、新鮮な海の幸を運ぶことは簡単ではありませんでした。

海のある隣国の駿河（静岡県）で採れる新鮮な魚介類のうち、甲州に運ばれる物は僅かでした。

そのほとんどは塩漬けや干物でしたので、甲州の人々は豪華な鮑など口にするのが出来ませんでした。

江戸時代、駿河湾で採れた、新鮮な鮑を醤油漬けにして木の樽に詰め馬の背に乗せ運んだところ、
道中、馬の体温で温められながら、何日もほどよく揺られ、甲府につく頃には醤油が良くしみ込み
ひととき味が増した鮑が甲州の名物になったと言われています。

所説では武田信玄公が鮑の栄養価に注目し、陣中食として考案したと言う説もあります。

互いに、長時間かけても傷まない方法を昔から、編み出されていました。

現在では、山梨県の名産品としてお中元や御歳暮、お祝い事などで多くの方から人気があり、
2016年には<日本ギフト大賞>にも選ばれています。

今年も残り僅かとなり是非、年末年始やお祝い事にご自宅で美味しいお酒と一緒にお試しください。

【鮑の煮貝とお酒のペアリング】

甲州種かもしタイプワイン

マスカット・ベリーA種の赤ワイン

日本酒生酏純米酒

