

Weekly コラム

令和5年10月24日

〒541-0055 大阪府中央区船場中央 2-1

船場センタービル 4号館 4階

船場経済倶楽部

Tel 06-6261-8000

(NPO 法人 SKC 企業振興連盟協議会)

Fax 06-6261-6539

人の輪・衆智・繁栄

活動方針



当団体は、異なる業種の経営者が相集い、力を合わせ、自らの研鑽と親睦を通じて、斬新な経営感覚と新たな販売促進を創造して、メンバー同士でより健全な事業所とその事業所のイメージアップを図り、地域社会に貢献できる事業所となることを目的とする。

ご当地の名物 広島

広島で全国的に有名な名物といえば、お好み焼き、牡蠣等がありますが、それら以外に、こちらに来ないと知ることのなかった珍しい名物が色々あり、その幾つかを御紹介したいと思います。

まずはじめに「がんす」です。がんすとは、魚のすり身に唐辛子やみじん切りにした玉ねぎや人参などの野菜を混ぜ込み、パン粉をまぶしてフライにした食べ物です。魚の種類も多く、漁獲量も多い瀬戸内。練物の種類も多いのですが、がんすは特に呉市でよく作られていたようです。少し甘めで魚の旨味たっぷりの味付けは、ご飯のおかずにも、お酒のお供によく合います。ちなみに「がんす」とは、広島の方言で「～でございます」というのを「～でがんす」と言っていた事を引用したものだそうです。

次は「コウネ」です。コウネとは、牛の肩バラ、前バラと言われる一頭から2kg程しか取れない希少部位です。赤身で、運動量の多い両前脚の間にあたる部位で、肉は少々硬めの為ブロック状態では食べづらいので、外側に付く脂の塊ごと、ごく薄くスライスした状態にする事でより美味しく食べることが出来ます。しっかりした肉の味で脂身の部分が甘く、少々硬めの肉との組み合わせが相性抜群です。食べ方は、薄いスライス肉をさっと焼いて塩、胡椒、もしくはレモン汁をかけてさっぱりと食べることが多いようです。広島では、コウネ部分を単体で切り落としています。そこだけを取り分けて余分な脂を落とし、またスライスして店頭で並べるのは、かなり手間がかかってしまいます。その為他府県ではコウネの部分を別部位の

一部として一緒に切り分けてしまう事がほとんどなので、広島以外でも知らないうちに口にしているかもしれません。コウネは、広島の居酒屋や焼肉の定番メニューです。お値段も、他の高級部位と比べると、かなりお手頃で美味しいです。

やはり広島といえば日本酒が有名ですが、ウイスキーにもおすすめの物があります。廿日市にある(株)サクラオという会社で製造されている地ウイスキー「戸河内(とごうち)」です。100年以上前から製造されており、独自の蒸留とブレンド技術により、独特な風味のウイスキーがマニアをうならせています。貯蔵庫が戸河内地区という深い山間にあり、かつて鉄道用として使われていたトンネルを生かして、四季を通じて冷涼な気温を保つ薄暗い貯蔵庫で静かに熟成を重ねて作られています。種類も、日本酒やビールが詰められていた樽にウイスキーを詰めて後熟させたものなど、何種類かの「戸河内」ウイスキーがありますがどれも個性的で、それぞれの香りが心地よく美味です。またこちらで作られている、最近流行りのジン、「桜尾」も人気があります。



記事の内容に関するお問い合わせは事務局までご連絡ください。

ウィークリーはメールでの配信も行っております。お手数ですが、「メール希望」・「配信停止希望」と件名にご入力の上、

skc-soudan@skc.ne.jp まで空メールをご送信ください。また、FAX 不要の際は、その旨をお電話にてお申しつけください。