

ひ み とく さん ひん
【氷見の特産品】

さかな か こう ひん
魚の加工品

あき だいひょう 秋を代表する「カマス」はひ み 氷見でもにん き 人気の大衆魚です。カマ
ひ もの ちい スを干物にすると甘味のある上品な味になります。カマスは小
あま み じょうひん おお さいものはまるごと、大きいものはせ なか 背中からほうちょう い 包丁を入れて開い
て干します。

ひ み むかし 氷見には昔からキトキトの（しんせん 新鮮な）イワシがたくさんとれ
ました。いちどしお ほ 塩ゆでて干してつくる、煮干しは、み そ しる 味噌汁な
どのダシをとるときに使われます。その他にもしつかりしお 漬 け
にしたイワシをと だ しお こめ 取り出して、塩、米ぬか、あかとうがらし こう こ 交互に積
みかさねて入れ、い おもし つめ 重石をして冷たいところにおいてなが あいだ ほ 長い間保存
できるコンカ漬けもあります。

ほ 小さなアジですが、サヨリやイ
ワシ、キス、ホタルイカ、サバ、シシャモ、マダイなどほとん
どがさかな ほ 魚がみりん干しになります。こうして、ひ み 氷見のおいしいさかな
なま み 生とはまたちがつたうま味いっぱいのか こうひん 加工品になるのです。

