

わか 若 さい 狭 小 お 小 浜 ば ま こ 小 だ い 鯛 さ づ け 漬

生産地：福井県小浜市

登録団体：協同組合小浜ささ漬協会



農林水産大臣登録第45号



特性

日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い飴色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。

地域との結び付き

古くから鯛漁が盛んで、大消費地の京都に近い生産地の立地から、保存性を有しながらも生に近い風味を持つ小鯛ささ漬の製造技術が、明治期に当地で確立。小鯛を三枚におろし、骨を取るといった作業は、機械化することが困難であり、生産地の熟練した技能者により品質が支えられている。