

地元でも希少な幻の逸品！浜坂地えびの食べくらべ



2018年からスタートした「浜坂地えび食べくらべ」イベントには、現在17施設が参加。刺し身や鍋、天ぷらといった定番グルメの他、ラーメンやカレーなど多彩なメニューで地えびが堪能できる。

■(取材協力) 新温泉町商工会 温泉支所

【所】兵庫県美方郡新温泉町湯 1391-2

【問】0796-92-1856 <https://www.sinonsen.com/>

*提供店については、観光協会等に配布のパンフレットや商工会ホームページでご確認ください。



松葉ガニやホタルイカの水揚げで有名な新温泉町の浜坂漁港。閑散期となる春と秋の新たなご当地グルメイベントとして、町内の宿泊施設や飲食店では「浜坂地えび」を使った食べくらべメニューを提供している。

地えび漁が本格化するのはカニ漁がない4〜10月だが、底引き網漁は6〜8月が休漁となるため、実質1年の内わずか4ヶ月しかない。水揚げ量が少ないことや鮮度劣化が早いいため、但馬外へ出回らず地元でも希少とされる「幻」のえびも味わうことができる。

食べくらべができる地えびは5種

類。上質な深い甘みとコクがある「甘えび」、頭に濃厚な味噌がありねっとりした甘みが特徴の「モサえび」、全身トゲトゲで鬼のような姿だが、濃厚な甘みと旨みをもつ「鬼えび」、弾力性がある身で食感が楽しい「ガラえび」。そして2019年には、新たに「スジえび」が加わった。

ルールは、浜坂地えびを2種類以上使用すること・3種類以上の調理法で食べくらべができること・そしてお店が自慢できるこだわりポイントを3ついれること。これらに基づいたメニューが各店舗ごと期間限定で味わえる。

「広く知られている甘えびでも、浜坂のえびは大きいと驚かれます。個人的にはモサえびとガラえびが好みで、生で食べると甘みがあり、火を通してもしっかりとしたえびの味がします」と同町商工会の安田秀夫さんは話す。浜坂地えびが町の定番として定着することを目指して、今後も新たな事業者の参加とメニュー開発、そして販売促進を続ける。

ほとんど地元でしか味わうことのできない浜坂の贅沢な逸品。見た目も味も個性豊かな地えびを食べくらべ、自分の推しえびを見つけよう。

春はトレイル日和。山陰海岸ジオパークを歩いて景色を楽しみましょう!

「歩いてみたら良かったで」と人に紹介したくなる絶景があります!

道に分かれ目はこのマークが目印

網代・千貫松島

岡見公園から見た断崖

御待峠からの眺望

浜坂・おじわら小径

小天橋

トレイル沿線の各施設でトレイルマップをGETして歩こう!
※詳細はHPでご確認ください。

表紙イメージ

山陰海岸ジオパーク推進協議会
(問)0796-26-3783

山陰海岸ジオパークトレイル 検索

お届け！ 職レポ隊

～但馬が誇る企業の現場に密着～

vol.12



地元特産物を練り込んだ麺。道の駅などでお土産として人気がある。



発注元に合わせ細かく仕上がりを調整。小ロット製造のため、顧客のリスクが軽減される。



専門店の要望に応えるために包丁切りシステムを採用。手打ちのようにエッジの立った長い麺を作ることができる。麺へのこだわりの強い飲食店をはじめ多くの支持を得ており、製造の7割にのぼる。「新しい刺激を受けたら自分たちなりに改良します。そうしながら色々なことに取り組みたいですね」と山縣さん。

少量から製麺可能！ 飲食店の救世主

DATA

やくの麺業株式会社

【所】朝来市山東町溝黒421 TEL.079-676-2130

◎蕎麦や中華麺、うどんなど多種多様な麺を製造する製麺会社。特産品とのコラボや自家製麺の再現に定評があり、小ロットでのPB商品の製造を得意とする。

朝来市山東町にある、やくの麺業株式会社。

「創業当時は細見製麺という社名でした。京都府の西端にある夜久野高原の特産品『夜久野そば』の製品化に関わったことからこの社名になったんです」と教えてくれたのは代表の山縣直樹さん。看板商品である蕎麦

はもちろん、うどんや中華麺など各ニーズに合わせた麺を生み出している。その対応は大手チェーンから個人店

まで幅広く、「岩津ねぎ」や「朝倉山椒」など地域の特産品を使った麺の開発も行っている。

「きつかけは、地域の企業や農家さんから特産物を練り込んだ麺を作りたいと相談されたことでした」と山縣さん。しかし、多くの製麺会社の個別注文

は1回の製造ロットが大きく、顧客の求める規模とリスクが合わなかった。

そこで同社が行ったのが、35キロという少量から発注可能な別注麺だ。山

縣さんは「これなら材料や食感、茹で時間まで個別に変えることができ、細

かく求められる味に対応できます。また同じものを大量に作り続けるよりも、小回りのきく製麺屋の方が面白いとも感じました」と振り返る。

「お客様の要望に合わせた製品づくり」をモットーとする同社。手間の多い製麺をアウトソーシングできると、飲食店の人手不足解消にも役買っている。包丁切りラインや圧力釜といった

新たな機材も先んじて取り入れ、展示会等にも積極的に出展している。

各店の味を再現した麺には、地域を超えて多くの飲食店が信頼を寄せている。味の決め手となるのは、地下48メートルから汲み上げて使用している地元粟鹿山水系の天然水だ。

「水の美味しさで麺の味は変わります。自然に恵まれた但馬は麺作りにつつまけ。この恵まれた環境とこれまでに培った技術で、もともと県内外に但馬の麺を知ってもらいたい」と意欲をのぞかせた。

一時、材料の減少で途絶えかけていたという夜久野そば。名物の味を復活させたのは、但馬の水と麺に対する同社の情熱に他ならない。これからもその情熱で、全国の飲食店に伝えていく。

ギフト商品・工場直売
こだわりの麺類をお届け

小里の味し存りや
夜久野そば本舗 楽天市場店

お問い合わせは **やくの麺業株式会社** 兵庫県朝来市山東町溝黒421番地 TEL.079-676-2130

但馬全域対応可能

麺に関するご相談は当店までお気軽に