

寒塩引のクリームスパゲティー

材料 (4人分)

A	寒塩引(手でほぐしたもの)	40g
	乾燥昆布(はさみで2mm位の棒状に切る)	40g
	白ワイン(甘口)	60cc
	水	30cc
細めのスパゲティー (たっぷりのお湯にひとつまみの塩を入れて茹でる)		140g
寒塩引 飾り用(乾燥しているものを手でほぐしたもの)		30g
玉葱(薄切り)		70g
えのき茸(根もとを切ってほぐしたもの)		60g
枝豆 (さやから取り出し、お湯にひとつまみの塩を入れ茹でたもの)		60g
オリーブ油		40g
バター		20g
パルメザンチーズ		20g
塩・胡椒		各適宜
生クリーム		120cc

作り方

★Aの材料をボールに入れ一晩漬けておきます。

①Aの材料をざるでこし、漬け汁はとっておきます。

②フライパンにオリーブ油とバターを入れ熱します。
玉葱・えのき茸を加え、しんなりしてきたら、茹であげたての
スパゲティーとAの昆布を入れ、軽く塩・胡椒をする。

③戻した寒塩引を入れ炒めます。
フライパンの外側から漬け汁を入れて火を強め水分を半量に
したら、生クリームを同じ要領で入れ煮詰め、味を調整します。

④器にスパゲティーを盛り、上からパルメザンチーズと枝豆、
寒塩引をトッピングして完成です。

寒塩引の浜防風・セロリ・えのき茸のナムル風

材料 (4人分)

A	塩・胡椒	各適宜
	ごま油	30g
	白いりごま	8g
寒塩引(一晩水と昆布でもどす)		50g
浜防風(水でよく洗う)		40g
セロリ(細切り)		230g
えのき茸(根もとを切ってほぐしたもの)		230g
サラダ油		30g

作り方

①浜防風、セロリ、えのき茸はそれぞれ10gのサラダ油でサッと
炒め、熱湯を少々加え手早く炒めて冷まします。

②寒塩引の水気をペーパータオルなどでよくとり、①の材料と
合わせ、Aの調味料で味を調えます。



一般社団法人石狩観光協会
Ishikari Tourism Association

〒061-3377

北海道石狩市親船町107番地 [石狩市観光センター内]

TEL.(0133)62-4611 FAX.(0133)62-4624

<http://www.ishikari-kankou.net>

「寒塩引」

K A N S H I O B I K I

×

「御酒」

O S A K E

ニッカウキスキー ピュアモルト 竹鶴

“モルトの深いコクと味わい”、そして、“やわらかな飲みやすさ”。
「竹鶴ピュアモルト」は、一見相反するふたつの魅力を併せ持っています。
それを実現したのは、個性豊かにして上質なモルト原酒と、竹鶴政孝から
ブレンドたちに受け継がれた技術です。



ニッカウキスキー余市蒸留所の特徴である強いピート香とスモーキー
フレーバー、そして潮風の香りがありながら、価格と販売場所の両面
から比較的手ごろに入手できる銘柄である「シングルモルト余市」は、
「寒塩引」の持っている力強い風味とマッチし、強い個性のものと士が
自然と寄り添い合うような相性の良さを感じさせる。

上級の「竹鶴」であれば価格面の釣り合いもふさわしい。

Matching by M.Abe

小樽ビール ヴァイツェン

ドイツ・バイエルン地方に伝わる醸造法
そのままに、麦芽割合の50%以上を小麦
が占める、白濁したビール。さっぱりとした
飲み口で、バナナを思わせるフルーティー
な風味が特徴。



おたるワイナリービール ヴァイツェン

ドイツ・バイエルン地方産の小麦麦芽を
50%以上、残りは大麦麦芽を使用。
炭酸ガスが強く、香りの良いさっぱりとした
清涼感が特徴。アルコール度数は5%。



「寒塩引」の香りの強さに対して、麦芽と水のみを原料として上面発酵
タイプの酵母を使った白ビールである「小樽ビール ヴァイス」や
「小樽ワイナリービール ヴァイツェン」は、このタイプのビールが持つ
フルーティーな香りや強めの炭酸による爽快感が大変良くマッチ。

Matching by M.Abe



NPO法人ワインクラスター北海道では、江戸幕府へ献上されていた
という歴史を持ち、当時の製法を再現することで、石狩市の新たな
名産品としての発売の期待が高まる「寒塩引」に合う酒種を3つの
視点を踏まえて選定しました。

NPO 法人ワインクラスター北海道
代表理事 阿部真久

「寒塩引」の味わいの印象

山漬けにした雄の鮭を寒風で干しながら熟成させ、塩抜きをおこなった「寒塩引」は、凝縮
された鮭の旨みと香りを持っています。皮は硬く、身は部位によって多少の違いはあるが概ね
やわらかく、水分を残した半乾燥状態であることが特有の強い香りに繋がっているものと
考えられます。

塩味と脂はそれほど強くなく、旨み成分分析データからも、鰹節や長期熟成させた納豆など
にみられるアミノ酸系の旨み成分がとても豊富に含まれており、これらの旨み成分が魚の
強い香りとおいまって力強く複雑な味わいの印象を受けます。

食べ方の提案

「寒塩引」はそのままで十分においしいが、強すぎる旨みと香りは酒種によっては風味を
上回ってしまいます。このため「寒塩引」と酒類の相性を検討するにあたっては、クリーム
チーズによるマスキング(被膜効果)、あるいは加熱することで生臭さを消して香ばしさを
高めるなど、みなさんがご自宅で再現可能な簡便な工夫によって多様な酒類との組み合わせ
の可能性があります。

地理的近接性やストーリー性の考慮

ヨーロッパではフランス料理とワインに代表されるように長い年月をかけて地域のお酒と
食の組合せが確立しており、地域のブランド力の向上や地域を訪れるツーリズムの魅力へと
繋がっています。

NPO法人ワインクラスター北海道の主要な活動は、北海道におけるワインと食のマッチング
を中心とする新たな食文化の創出にあり、今回の「寒塩引」には石狩市の近隣地域の酒類
との組合せによる相乗効果や話題性の創出を念頭に置いて検討しました。なかでも特に
後志地域は石狩に隣接する空知地域とともにワイナリーが急増中のワイン産地であることは
もちろん、北前船の歴史に由来する小樽の日本酒、「マッサン」効果により全国的な人気と
なっている余市のウイスキー、そして小樽やニセコには地ビールも存在することから、今回は
地理的近接性やストーリー性に留意してお酒との組合せを試みました。

ぜひ、今回選定した各種のお酒と共に200年の時代を経て復刻した「寒塩引」をお楽しみ
ください。



小樽ワイン 鶴沼木樽熟成ツヴァイゲルト

やわらかなプラムやブルーベリーのような果実の香りのなかに、
白胡椒や丁子などのスパイスや木質の香りが特徴的。フレンチ
オークの樽香が控えめに上品なニュアンスで融合しており、ほど
よいボリューム感と心地よい余韻を感じさせる。



石狩川の上流にある空知管内浦臼町で収穫された北海道を代表する
赤ワイン用ブドウ品種を原料とした「鶴沼ツヴァイゲルトレーベ」
(赤・辛口)は、「寒塩引」に道産クリームを添えると魚の香りがマス
キングされることで生臭みを感じなくなり、旨みと赤ワインのコクが
マッチする相性の良さを感じさせる。「鶴沼木樽熟成ツヴァイゲルト」
(赤・ミディアム)は、フレンチオークで熟成させたことに由来する深み
のある香りと落ち着いた味わいが特徴。熟成という共通点がより相性
を高めます。

Matching by M.Abe

田中酒造 本醸造酒 宝川

北海道産米を100%使い、地元小樽天狗山の伏流水を使用して製造。
飲み飽きしない辛口酒。



日本酒の蔵元の違いに加えて吟醸酒や純米酒等タイプの違いを考慮
してみたなかで、「寒塩引」の香りや旨みの強さに対しては、シャープ
な切れのよさと適度な軽さのある辛口の本醸造酒や原酒が合うことが
推測された。小樽の田中酒造の本醸造「寶川」を用いての試食では
「寒塩引」を軽く炙ったものが香りや食感の点で大変良く合う。

Matching by M.Abe