

珍味中の珍味

季節は秋から冬にかけてのこの。天気が荒れて、日本海が大時化になった後、あの子たちは姿を現します。

その名は「ルッツ」(正式名称ユムシ)。普段は海の砂や泥の中で生活していますが、時化で海水がかき回され、浜辺へと打ち上げられるのです。その見た目はふっくらぷるりんっ!としていて、インパクト強め。これをお刺し身や炒め物にして食べるという珍しい食文化が、石狩市(主に浜益区)にはあります。生まれも育ちも北海道の私も、石狩市に来て初めて知りました!

貝のようなコリコリ食感で、かむほどに甘味が増し、大海原を凝縮したような香りが広がります。減多にお目にかかれない、珍味の珍味です。これはぜひ日本酒のお供にどうぞ!

問(社)石狩観光協会 ☎62・4611



調理前のルッツ▶

広告