



福島

日本酒に、ご飯に、
かりっと焼いたフランスパンに！
鮭と米糍の色鮮やかな
あぶくまの「紅葉漬」

ふくしまこうようづけ
福島紅葉漬



福島の自然に囲まれた社屋

り身に、真っ白な糍の彩りを加えて、紅葉の季節に漬けこむことから「紅葉漬」という名前がつけられた。故郷の先人たちが考えた素晴らしい伝承食文化食品である。（現在は阿武隈川を遡上する鮭ではなく、北海道の太平洋沿岸で獲れる鮭を原料としている。）

かつては裕福な地主や大店から糍と大瓶を与えられた町民が、お抱えの魚屋として正月の酒の肴に造っていたが、昭和38年に丹野社長の子が同社を設立し、商品化した。

福島紅葉漬（福島県伊達市梁川町希望ヶ丘、丹野善一社長、024・577・0658 <http://homepage2.nifty.com/abukumakouyou/>）は、福島県北部、宮城県と境を接する伊達市梁川町にある。

福島県を南北に縦貫する阿武隈川。この川を遡上する秋鮭の身を米糍に漬けこんだ発酵保存食として、江戸時代末期から梁川町に伝わる伝統食品が「紅葉漬」である。漬け上がった紅色鮮やかな鮭の切



故郷の紅葉を連想させるような秋鮭の鮮やかさが、食卓を彩る

ことができ、また、通信販売も行って贈答用としてもご利用いただいている商品である。

紅葉漬を肴に呑む日本酒が旨いことはもちろん、あたたかいご飯にそのまま乗せて食べても、お茶漬にしてもおいしい。また大根おろしなどと和えれば、小鉢物としての彩りも映える。さらに、和食だけでなく、たとえばかりっと焼いたフランスパンとの相性も抜群。白ワインとも合う優れたものである。

同社の紅葉漬は福島県内のデパート、スーパー、高速道路の一部サービスエリアなどで買求める