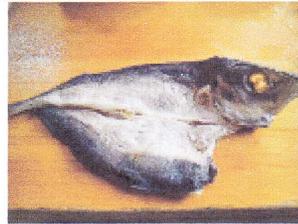


館山 茂八寿司



名代「目抜き鯨」。

鯨の目玉が抜いてあるので、「見通しがよくなる」と大変縁起のよい寿司です。
ただし、この目抜き鯨をつくるのには、熟練の職人技を要します。

地元でとれた新鮮な小鯨(シソタ)を背びらきにし、塩漬けします。
酢であらい、胸びれと骨を抜いてから、さらに鹽で酢に漬けておきます。
毎日毎日、丹念に手仕事すること、4日間。

最後に甘酢に漬し、シャリに巻きながら握ります。
こうして初めて、「目抜き鯨の姿寿司」が、僕らの口に入るわけです。

酢のおかげで、やわらかく漬かった鯨は、頭から尻尾まで丸ごと食べることができます。

名代「目抜き鯨」。

鯨の目玉が抜いてあるので、「見通しがよくなる」と大変縁起のよい寿司です。
ただし、この目抜き鯨をつくるのには、熟練の職人技を要します。

地元でとれた新鮮な小鯨(シソタ)を背びらきにし、塩漬けします。
酢であらい、胸びれと骨を抜いてから、さらに鹽で酢に漬けておきます。
毎日毎日、丹念に手仕事すること、4日間。

最後に甘酢に漬し、シャリに巻きながら握ります。
こうして初めて、「目抜き鯨の姿寿司」が、僕らの口に入るわけです。

酢のおかげで、やわらかく漬かった鯨は、頭から尻尾まで丸ごと食べることができます。