



(1人分15gを目安としています)



はまぐり



## しぐれ蛤

### 材料

はまぐり (むき身)	1 kg
たまりしょうゆ	200 ml

#### 【調味料】

砂糖	100 g
水あめ	100 ml
みりん	100 ml
生姜 (薄切りまたはせん切り)	80 g
酒	200 ml

※はまぐりのむき身 1kg得るには、殻付きで約3kgぐらい必要。

### 作り方

- 1 はまぐりは生きた物をむき身にする。入手できなければむき身で購入する。
- 2 調味料を鍋に合わせて沸とうさせる。
- 3 沸とうが止まらない程度に、むき身をばらばらと振り入れる。生姜も入れる。
- 4 しっかり煮えたら火を止め、そのまま冷ます。

### エピソード

時雨煮 (しぐれに) については古くから桑名の名物であると共に、古歌に「桑名に着きたる喜びのあまり、名物の焼き蛤に酒くみかわし、しぐれはまぐりみやげにさんせ、宮のお亀の情所 (なさけどこ)」とあるように、伊勢の土産として世に知られてきました。

名称由来については、幕政時代の書『勢陽五鈴遣響』

に「方俗時雨蛤と称す。初冬月より製造する故に霎時雨の降なれは………」と記され、その発祥の地は揖斐川河口の港である赤須賀としています。『桑名市史』にも記されているところですが、初代貝屋新左衛門が、近くに住む佐々部岱山なる俳人に命名を依頼しました。この俳人の師匠で美濃に住む各務支考に話したところ、煮蛤は10月時雨の降り始めた頃が美味しいと、この名が付いたと言われています。