

特産特食

左党好みのほろ苦さ

EM菌使い泥臭さ抑える

メダカのしょうゆ煮

阿賀町

阿賀町日山谷の山あいには、棚田はたまらない味わいだ。かつて田んぼの水路などに

料理店で、メダカをしょうゆで煮た品が出されている。「おい

メダカは数年で増え、料理屋に卸品種改良され、観賞用として流

加工も波田野さんが1人でこ

状の人工池が並ぶ。網をすくうと、体長1センチにも満たない小さな魚が跳ねた。同所の波田野博

さん(71)が養殖するメダカだ。

波田野さんはしょうゆ煮にしたメダカを順話にし、「一匹瓶のメ

ダカ」の名称で販売している。

商品は通信販売のほか、道の駅「阿賀の里」(阿賀町)や野越道の阿賀野川サーブエリア(同)などに置いてある。同町

食へるともや強めのしょうゆは、くさいいたメダカ。五泉市の村

さの後、わたのほろ苦さが口に

松地域では江戸時代ごろから、

保存食として重宝されていたと

季。熱かんに手が伸びる左党に

しい」とひかれた波田野さんは、修、自宅脇に加工場をつくった。

15年ほど前から養殖に取り組み

始めた。

もともと趣味でニシキゴイを

育て、品評大会で表彰されるほ

ど、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ

く、品評大会で表彰されるほ



メダカを養殖する池で網をすくう波田野博さん(阿賀町日山谷)



しょうゆの色が染みわたった「即漸のメダカ」。形が崩れないよう手間を掛けて作られている

波田野さんは小千谷市の業者から成魚のメダカを購入し、産卵から養殖に取り組み、産卵は5月から8月ごろ。自宅脇のビニールハウスの中にある水槽でふ化させた後、稚魚を池に移し、約5カ月かけて体長2センチから2.5センチに育てる。

「メモ」一匹瓶のメダカは、めだ、送料別で郵送での販売に1瓶150円入り、840円。大根も対応する。注文は「うるめっおろし」と一緒に食べるのが一般。組合のホームページが電話的だが、こぼれに載せ、ノリとともにお茶漬けにするのもお薦