

令和6(2024)年6月1日(毎月1日発行) 発行/東松山市 ☎0493-23-2221 編集/広報広聴課 〒355-8601 東松山市松葉町1-1-58 東松山市 公式HP 東松山市 公式HP 東松山市の公式ホームページ(市からのお知らせ、防災・気象情報、イベント・講座情報、防災行政無線の放送内容など) 東松山市公式SNS(X/IB/Twitter)、Facebook、LINE



ひがしまつやまプライド認定 No.18 昔ながらの鯖味噌漬



ひがしまつやまプライド銅賞に新たに認定された「昔ながらの鯖味噌漬」について、株式会社齋寅 代表取締役 齋藤浩信^{さいとうひろのぶ}さんにお話を伺った。株式会社齋寅は明治30年創業。120年以上続く老舗の生鮮魚介類を扱うお店で、齋藤さんはこのお店の4代目だ。

今回認定された「昔ながらの鯖味噌漬」は、初代店主が「海なし県でも魚をおいしく食べられるように」と保存食として味噌漬けにして作り始めたものを、4代目が東松山産の味噌にこだわり、味噌のおいしさを最大限に生かせるよう改良したものだ。

たくさんの方に安心して食べてもらえるよう、漬け込む前の骨取り作業を丁寧に、食べやすさを追求。こだわりの味噌がしっかりしみ込むまで、じっくり冷蔵庫で漬け込んだ逸品だ。「弱火でじっくり焼いて食べるのが一番おいしい!」と齋藤さん。味噌がついているため少し焦げやすいが、ホイルに包んでフライパンで焼いたり、グリルを余熱でしっかり温めてから焼くと焦げにくくなるそうで、香ばしい香りが食欲をそそる。

この「昔ながらの鯖味噌漬」は、JA埼玉中央の農産物直売所(いなほてらす・都幾川・東秩父)と「門前茶屋 箭弓の森」のほか、店HPからも購入できる。「小さなお子様から高齢の方まで幅広く食べてもらいたい」と親しみのあるパッケージの商品を手笑顔で語ってくれた。



調理例

株式会社 齋寅

所在地 東松山市材木町5-19
電話 0493-22-1020
営業 月・火・木・金曜日
午前10時～午後4時
(祝祭日を除く)



店HP

市HP

「ひがしまつやまプライド」は、事業者が誇りをもって東松山市内で生産・製造・加工した農産物・製造食品・加工品を対象として、地域ブランド品に認定する制度です。

こまめに水分補給を しましょう



特集

脱・熱中症 ~暑い夏を元気に過ごすために~



表紙の説明

東松山ぼたん園に遊びに来ていたお子さんたちが水分補給をしている写真です。みんなは保育園仲間で、撮影している私に水分補給をしながら少しずつ近づいてきてくれた姿がとてもかわいかったです。

今年の東松山ぼたん園の様子は31ページのまちかどスケッチに掲載しているので、ぜひご覧ください。

編集後記

令和6年7月1日に東松山市は市制施行70周年を迎えます。今年度は「70年分の想い、未来へ」「未来へつなぐ みんなの東松山」を合言葉に、市制施行70年の歴史と文化を顕彰し、次の世代にその実績や想いをつなげていく年にするため、様々な記念事業を実施しています。

6月は東松山駅東口の東松山ステーションビルに70周年記念のロゴマークを使用した階段アートが設置される予定です。この編集後記は5月中旬に作成をしているため、まだ完成したアートは見えていませんが、今から楽しみにしています。皆さんもぜひご覧ください。(わ)