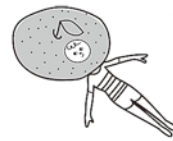




事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係  
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203  
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



果じゅ実

## 白神山地の恵みに生きる

ジオパークには欠かせない大地で暮らす人々  
地域の人話を聞いて、大地と人のつながりを考えます

### みんなで何かやるって楽しいですよ



ひより会のみなさん 中央が藤田はるみさん

#### 話をしてくれた人

藤田 はるみ ふじた はるみ さん  
旧二ツ井町生まれ。2019年からひより会の会長を務める。しよつるの他にも、海産物を加工して産直ふりこ等で販売をしている。

#### 〇ひより会の活動

ひより会の活動は平成14年からです。活動して17年になります。今のメンバーは5人。漁協の女性部の有志が集まってやってきました。年もいってきただけ、なんとかかんとかやっています。

今年に入ってからコロナが流行して、注文が来なくなってどうすんだろうってなりました。5月ころがひどくて、注文が全然来なくなって。今はだいぶ復活してきたんですけど。

みんなで何かやるって楽しいですよ。黙って家に一人にいるよりも、少しでもお金も稼いで。ほんといくらかなんですけど、自分で自由になるお金があって、楽しいです。メンバーでたまにご飯を食べに行ったりもして、活力になります。ちょっとでも仕事があるというのは幸せですよ。

#### 〇しよつるの今昔

おらがたが小さいときは、漁師の家ではしよつるを醤油がわりに使っていたと聞いています。今であれば捨ててしまうような、魚の身を食べた後のカシラと内臓で作ったので、生臭かったそうです。昔はハタハタがたくさん獲れたから、トラックで木箱に入れて運んで来て、1箱50円とか100円で売っていました。箱代だけだっとな。

今は、ひより会のしよつるにはハタハタしか使っていません。ハタハタを一匹まるごと使ったしよつると、カシラと内臓をとった吟醸しよつるの2種類を作っています。それぞれ特長が違って、鍋にするってば一匹まるごとの方が、コクがあって美味しいですよ。

#### 〇しよつるの作り方と美味しい食べ方

12月になって季節ハタハタが獲れれば、月に一回かましながら大体2年間漬け込みます。放っておけば塩がだんだん下に沈殿して行って、上の方の塩分が薄くなってカビが生えてしまいます。だから特に暑いときは攪拌が大事です。すべて手づくりだから手間がかかります。

食べ方は、以前にしよつるだれを使った魚のから揚げを作ったらすごく美味しかったのでおすすめです。焼きおにぎりやしよつる焼きそばも美味しい。私は、きりたんぼ鍋に必ず入れます。やっぱりコクが出るような感じがしますね。



漬け込んだしよつるを攪拌させる様子



左：吟醸しよつる  
右：一匹まるごと