


ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

【ハゼの甘露煮を作った背景】

- 2024年11月23日（土） 環境喰らう人の会 ハゼ釣り企画が開催されました。
場所：境川河口部（愛知県知多郡東浦町）
時間：10時30分～15時00分（おおよそ、午前=上げ潮、午後=下げ潮）
参加者：西垣さん、本堀さん、秋山さん、古久根
釣り方：ちょい投げ釣り（結果として穴釣りが一番釣れました）。
釣果：ハゼ15匹（皆の合計）、モクズガニ2匹？（本堀さん）
- 皆様からハゼを頂き、古久根にて15匹持ち帰らせて頂きました。
- 天ぷらにして晩御飯のおかずにしようと思っていたところ、妻から「お正月のおせちにしたい！」との声。
- すぐに食べられずに残念に思いました。
- インターネットで「ハゼの甘露煮」「おせち」というキーワードで調べてみました。（そんなのあるのかな？と思ひまして。）



↓ 本堀さんが釣ったモクズガニ（笑）！



ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

【ハゼの甘露煮とおせちの関係（インターネット調査）】

- 愛知県の郷土料理である。
- 「はぜ佃煮」は、おせち料理に欠かせない一品。
ハゼの顔が翁に似ていることから”長寿”のご利益あり。
目標を早く達成できるということも言われているようだ。
- 家庭でつくる機会は減っている。
現在でも佃煮屋などで購入することができる。
豊橋市のスーパーマーケットでは年末になると、焼きハゼを買うことができる。
最近では、国産ハゼは希少。
国産の焼きハゼに加工した高級品は、名古屋市の柳橋市場で同じく年末に買うことができる。

「うちの郷土料理 はぜ佃煮 愛知県」（農林水産省）

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/hazetsukudani_aichi.html)を加工して作成

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/hazetsukudani_aichi.html

【新しく知ったこと】

- ハゼの甘露煮は、地元愛知県の郷土料理の一つだった。
- ハゼは縁起物（ご利益がある）とされている。
- 国産ハゼは希少。高級品！？（あんなに釣れるのに？）
- 自分の出身地でもある豊橋では年末にスーパーで売っている！？

バカにしないで！

失礼しました。



ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】

手順	工程	補足/内容	日付
1	釣る	夏の小さなハゼでなく、秋の大きなハゼを釣ります。	11/23
2	さばく	うろこを取る（ペットボトルの蓋で）。はらわたを出します。	11/23
3	焼く	素焼きにします。おさかなグリルで焼きました。	11/23
4	干す	約10日間、天日干し。網が無いとハエがたかります。	~12/3
5	保存する	チャック付きの袋に入れて、冷蔵保存しました。	~12/27
6	番茶で煮る	番茶で柔らかく煮ました。	12/28
7	味を付ける	醤油/砂糖/酒などで味付けし、水分がなくなるまで煮詰めます。	12/28
8	食べる	おいしかったのですが、一人1匹でした。もっと釣らないと！	'25/1/2

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

2025年1月19日

環境喰らう人の会 古久根伸征

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



境川河口部（愛知県知多郡東浦町）



エサはゴカイ。投げ竿で「穴釣り」で釣れました。
（穴釣り：護岸用の岩石の隙間にエサをそっと垂らして釣る。）

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



素焼き：さばいた後、おさかなグリルで焼きました。



素焼きしたものを干します。

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

2025年1月19日

環境喰らう人の会 古久根伸征

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



太陽の恵み。自然エネルギーで乾燥！
（この工程が一番好きです！天然エネルギーはスゴイ！）

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

2025年1月19日

環境喰らう人の会 古久根伸征

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



ハエが来るので、網を買いました（アマゾン834円）。

1週間後、すっかり乾燥しました。
合計約10日間干しました。

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

2025年1月19日

環境喰らう人の会 古久根伸征

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



一度、番茶で柔らかく煮てから、
醤油/みりん/酒などで味付け。

ハゼの甘露煮レポート（おせち料理）

【ハゼの甘露煮の製造経過のご紹介（我が家の場合）】



おせち料理の一品として載せてます。

郷土料理、自分達で作るとおいしさ数倍！

【感想】

- 自分達で一連の準備をして、おいしく食べることができて感動しました。
- 一人あたり、ほんの少ししか量がありませんでしたが（一人1匹ぐらい）、調達から加工までの間を思い出しながら、ゆっくりと自然の恵みを感じて食べられました。
- お正月の縁起物として、「長寿」や「夢の早期実現」に思いを馳せ、地元の昔の方々も同じ思いで食べていたことを思うと、この伝統を受け継がないと・・・。
- これからもハゼの佃煮を食べ続けることで、「食べる側」の伝統を守りたいと思いました。
- 環境喰らう人の会で、自分はビギナー会員だと思っておりますが、引き続きよろしくお願い致します。

【謝辞】

- ご協力頂きました、妻と妻の実家の皆様に感謝申し上げます。