

# 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！」との声が。

- 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？と思いまして。)



↓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](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](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）

## 【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ーっと垂らして釣る。)

## 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）

## 【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！)

(6/9)

## 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）】



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）

【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。

### 【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」の伝統を守りたいなと思いました。
- 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ひ致します。

### 【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。



郷土料理、自分達で作るとおいしさ数倍！

(9/9)