



村上、三面川の鮭で伝統的な塩引き鮭の
製法を体験できる特別講習会です。

予約受付 8月1日(水)～

開催期間 11月21日(水)30日(金)限定

開催場所 塩引き道場(イヨボヤ会館裏手別棟)

定員 1講習20名(個人及び団体)

講習時間 午後1:30～

1講習2時間程度

受講料 5,600円(生鮭代含)

※別途料金(4,300円)にて仕上げ加工を承ります。



お問い合わせ・ご予約はこちら

〒958-0876

新潟県村上市塩町13-34

TEL 0254-52-7117

FAX 0254-53-4300

URL <http://www.iyoboya.jp>

イヨボヤ会館

検索

イヨボヤ会館



主催：公益財団法人イヨボヤの里開発公社

10/15より
予約空き状況
をWEBで
確認できます

三面川に遡上した鮭を使った
特別講習会

越後村上三ノ丸鮭塩引き道場

村上では、鮭の料理法が百種類を超えると云われています。鮭との関わりが大変深いものであり、頭から尾ビレの先まで余すことなく料理し食すのです。数ある料理法の中で、代表的なものが「塩引き鮭」です。初冬になると、各家々では「塩引き鮭」作りが始まります。製法については一家一流の手法があり、各家庭でこだわりを持って作っています。干し上げのため軒先に「塩引き鮭」が並ぶ風景は、村上の冬の風物詩といえるでしょう。

毎年、イヨボヤ会館では「越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場」を開催し、村上の伝統的鮭料理「塩引き鮭」の製法を伝承しています。村上の鮭文化を体験できる講習会です。

製法の主なこだわり

止め腹

内臓を取るため腹を切りますが、腹ビレ先で止め一部を残して、胸ビレあたりまで切ります。

(城下町村上では、切腹を忌み嫌うということからこのような製法が生まれました。)

干し上げ

尾ビレの付け根に縄を縛り、頭を下にし干し上げます。(頭から干し上げると「首つり」を連想させることから、頭を下にし干し上げます。)

