

社会保険にいがた10

一般財団法人新潟県社会保険協会

10

Contents

- 11月はねんきん月間です ● 各種通知書の電子送付について
- 健康保険証が使用できるのは令和7年12月1日までです！
- 血圧チェックで健康経営！血圧の正しい測り方は？
- <募集>ご希望の会員事業所様に「ダイアリー2026」を配付します
- 広報紙「社会保険にいがた」発行の変更についてなど

2025
NO.950



鮭の焼漬け



SAKENOYAKIDUKE

郷土料理では

あるが、新潟土産の定番としても愛されている「鮭の焼漬け」。何せ常温で（商品によっては冷蔵や冷凍もある）、焼き鮭の香ばしさと煮魚の旨みが一度に楽しめる優れモノ。新潟の美味を大切な人に届けたいと思って土産を探しているときに、つつい手手が伸びてしまう。家庭料理がルーツゆえ、手頃な値段も魅力だ。

江戸時代、みおもてがわ三面川での鮭の自然ふ化増殖に世界で初めて成功した鮭の町、村上。県北の城下町では現在でも100種類を超える鮭料理が伝承されている。その中でも、割烹でも鮭加工品店でも、家庭でも親しまれている料理が「鮭の焼漬け」だ。

しょうゆ、酒、みりんを煮立てて冷ました漬け汁に、焼きたての生鮭を熱いうちに漬け込む。食べごろは2～3日だが、冷蔵庫に入れておけば約半月もつという。漬け汁に出汁を使う場合もある。日持ちするため、保存食としても重宝された。

この料理の大きな特徴が鮭の切り方だ。見た目が四角く、切りもちのようなので「もち切り」と呼ばれている。これは新



潟ならではの鮭の切り方だという。三枚におろした半身を背から腹に向かって垂直にカットした後、切りもちのような形になるように切り分ける。普通の切り身と違う方向から切るため、焼いて食べたときの身のほぐれ方が違い、独特な食感が楽しめる。

鮭が旬を迎えるこれからの季節。鮭のしっとりとした身に、甘じょっぱさと香ばしさをまとった焼漬けを新米や新酒とともに味わう。想像しただけで垂涎だ。

文／高橋真理子（NPO法人にいがた食の図書館） イラスト／荒井晴美

32 / 会員事業所からのお知らせ



長岡市

有限会社 北陸酸素

代表取締役 倉品 久栄

本年で創業40年になります。33歳の時に転勤できない事情が発生し転職を考えたのですが、今は亡き妻から強く背中を押され起業いたしました。良きお客様と人に恵まれ、妻にも励まされ続けて今日まで来ることができました。

取扱商品は主に鉄工所向けの高压ガス、溶接材料、ネジ等です。加茂市から小千谷市までの範囲で営業活動を行っています。今後も、迅速丁寧お客様に信頼される会社を目指して努力してまいります。会社は小さいですが、社員から誇りを持ってもらえる働きやすい職場にしたいと考えています。