

おみやげにいかがですか？

手作りマスコット

『塩引きクン』

この『塩引きクン』は、毎年11月下旬頃になると村上の家々の軒先で下げられる塩引き鮭をモデルに、貴重な古布を使いひとつひとつ手作りで仕上げたものです。

価格 1,000円
(税込み)



取扱施設 / イヨボヤ会館・おしゃぎり会館

村上の塩引き鮭

村上地方では、古くから鮭を“魚の中の魚”という意味をこめて「イヨボヤ」と呼び、とても大切にしてきました。そして100種類を超えるといわれる鮭料理の中でも、「塩引き鮭」はその代表格といわれています。

加工の際には、腹は武士の切腹を嫌い中央を少し残す「止め腹」にします。また軒下などに干すときは、首吊りを嫌い尾から下げるといように、この地方独特のこだわりがあります。

毎年11月下旬になると、家々の軒先にはこの塩引き鮭が下がり、村上の初冬の風物詩でもあります。

財団法人イヨボヤの里開発公社