

# 白い飯

文＝**鶴田昭**  
Text/Memo Staff Writer  
写真＝**鶴田昭**  
Photo/Tomoaki Tsuruda (WPP)

と  
コ  
レ  
さ  
え  
あ  
れ

第九回

ぼ

# 松茸佃煮

秋の味覚の代表格といえば、やはり、何と言っても松茸だろう。これを一本丸まるガブリッと一気に食べてみたい。そんな夢のような商品がないものかと探したところ、見つけました。兵庫県三田市にて400年の歴史を持つ「丹波屋」の商品、その名も「松茸佃煮」。昔ながらの手法でしっかりと味付けられた、甘辛い佃煮の風味が口に広がり、独特の食感と共に、白い飯がどんどん進む。しっかりと煮付けである佃煮だけあって、松茸特有の香りは若干控えめではあるが、その姿と、存在感はまさに秋の王様だ。これを比較的手頃な価格帯で実行できるとなると、試す価値は大いにあり。計り売りで好きな分量だけ注文できるのも嬉しい。100gで4〜5本が目安だ。松茸佃煮は（姿）と（小切り）があるが、やはりここは豪快に、一本丸まるの（姿）を注文したいところである。



「松茸佃煮(姿)」計り売り100g 価格2310円  
「松茸(小切り)」計り売り100g 価格1260円  
この商品はここで購入できます。  
丹波屋  
兵庫県三田市南が丘2丁目2-21  
☎079-582-4552  
<http://www.e-tanbaya.com>