

【魚っとモール】三陸いわてお魚販売サイト <http://uomall.npo-iwate.jp/>



古时，马可波罗，西行法师（日本古代和歌诗人），松尾芭蕉（日本江户时期的俳句诗人）等人物憧憬赞扬的黄金之乡-平泉（HIRAIZUMI）。

这里是展现佛教净土思想的文化胜地。

同时，这里盛产的是，江户时代与中国清朝的贸易中不可缺少的高级海产品。

【表物（TAWARAMONO）】（指当时中日贸易中鱼贝类水产加工品）

据传，当时贸易物品“表物”中就有这里岩手县提供的海产品。

古时传说中的“黄金之乡”与“表物”盛产之地，这里的平泉正在申请世界遗产。

今天与平泉一同呈献大家的是【岩手的黄金表物】

・ 1 一干鲍



岩手县南部大船渡市三陆町产

• 2 一干海参



岩手县中部下闭伊郡山田町产

• 3 一鱼子酱



岩手县南部釜石市产

岩手的海的赐物-黄金表物【干鲍篇】

- \* 鲍鱼是单壳海生贝类
- \* 岩手的鲍鱼产量是日本之最，自古以来都是当地渔业重要的组成部分
- \* 岩手地区盛产的鲍鱼属皱纹盘鲍，食海带，海藻类为生。分布在岩手海岸全域
- \* 岩手县捕获的鲍鱼长达9cm以上，至少要生长5年。因此采取了设禁捕时期及限制捕获的鲍鱼大小等措施，以此保证鲍鱼的生长

- \* 日本的绳文时代，弥生时代遗迹中都有发现贝冢（贝冢是史前人们捕食的贝类堆积遗址），因此可见日本远古时代就食用贝类
- \* 与中国的贸易中鲍鱼制品“干鲍”是重要贸易物品  
干鲍颜色鲜黄，是名贵海产品

#### 岩手的海的赐物-黄金表物【干海参篇】

- \* 海参属棘皮动物，世界上有数千种类的海参，日本大约有数百种类
- \* 其中在岩手县地区可捕获到的食用海参有刺参，光参，红参等3种
- \* 海参一直以来是中医上滋补人体的珍品
- \* 出口中国的“干海参”，肉刺越大视为越高级

#### 岩手的海的赐物-黄金表物【鱼子酱篇】

- 鱼子酱是腌制的鲑鱼卵，负有盛名的鱼子酱是世界三大珍味之一
- 中世纪在很多国家鱼子酱作为皇帝独享的皇位的象征
- 此次销售的鱼子酱原料并不是日本国内常见的养殖杂交鲑的卵，而是纯种史氏鲑鱼卵
- 不添加任何防腐剂，保鲜剂，不进行低温杀菌处理，是“极新鲜鱼子酱”
- 盐分含量在 2.6%~2.8%
- 用液氮急速冷冻保存

#### 岩手的黄金表物【历史篇】



- \* 时光追溯至近世江湖时代
- \* 当时日本与中国清朝通过长崎港进行贸易
- \* 长崎贸易中作为银和铜的代替品诞生的就是“表物”
- \* 表物中的“干海参”，“干鲍”，“鱼翅”等都是从日本全国各地收购上来的。“表物”在中国被誉为高级食补品
- \* 古时，岩手沿岸地区与内陆地区的交通不发达，但是到了近世港口逐渐发展，大量岩手的海产品作为长崎贸易的“表物”陆续运达长崎。

【魚っとモール】三陸いわてお魚販売サイト <http://uomall.npo-iwate.jp/>