

## 干物

食品を日光で乾燥させて保存する技術は、日本では2,000年以上の歴史があり、鳥羽の料理文化において重要な役割を果たしています。よく日干しで保存される食品には、さまざまな種の海藻や、魚、タコなどの海の生き物です。強い西風が吹く菅島は、干した伊勢海老で有名です。日本語で総称して干物（ほしもの）と呼ばれる日干しの食品は、一般的に、調合した塩を振り、台か網に並べてから太陽の下で乾燥させて作られます。年間を通して様々な食材が日干しされているので、鳥羽の島々の海岸線を歩きながら、その時期が旬の干物を探してみてください。