



特集

日本の冬の海の幸

四方を海に囲まれた日本では、古くからさまざまな魚介が食べられてきた。生のまま、あるいは煮る・焼く・蒸すなど、食べ方や加工方法も多様で、日本の食卓に並ぶおかずの主役だった。同時に、季節の海の幸を旬の時期に味わうということ自体がこのうえない贅沢でもあった。しかし現在、食の欧米化が進み、肉食が主流となり、日本人が魚介を食べる機会が減っているといわれている。冬に旬を迎えるカキ(貝)、フグ(魚)、カニ(甲殻類)を特集する。



下関の景色と海の幸

義父（故・安倍晋太郎氏）の跡を継いで主人と下関に住んだのは、私がまだ20代の頃。何もわからない私を地元の皆さんが温かく迎えてくださって、とれたての魚や野菜をよくいただきました。東京生まれの私にとって初めての地方暮らし。自然に囲まれた生活が気持ちよくて、自転車に乗ったり、犬を飼って一緒に海岸を競走したり。いつも外を走り回っていました（笑）。

とくに、関門海峡の景観や、海に沈んでいく夕日をのんびり眺める時間が大好きです。それから浜辺でのバーベキュー。地元の方が角島つのしまの海に潜ってウニやアワビを調達してくださったり、大潮の時は一緒に彦島で貝をとったり。新鮮な海の幸をその場でいただくのはこのうえない贅沢だと思います。

主人が国会議員になってからは、東京と下関を行ったり来たりの生活です。東京では街行く人の服装やショーウィンドウで季節の変化に気づきますが、下関では山や田畑の色、木々に成った果実などで四季のうつろいを感じられるのがいいですね。

その下関の名物といえば、冬のフグ。毎年お正月の早朝に初競りの行事が行なわれ、私も出席したことがあります。フグの値段は、競り人と業者さんが袋

の中で指先を使って決めます。昔ながらの方法を継承した、いわゆる“袋競り”です。フグは下関でも“高級魚”。食べる機会はそう多くはないですが、フグ料理がメニューに出てくるとやはり冬がきたと実感します。それから、下関はアンコウの水揚げも日本一ですし、冬の鍋の具材は豊富にあります。イカやウニもとてもおいしいですよ。もちろん、私の大好きなヒレ酒もはずせません。寒い時期にゆっくり飲むと体も心も温まります。

下関は本当に宝物がいっぱいで、冬の海は特に豊かです。でも、食べ物や

景色の素晴らしさもさることながら、気が置けない仲間たちとワイワイと過ごす食事の時間が、きっと心も満たしてくれるのだと思います。

私は以前から、ミャンマーで子供たちのための寺子屋の運営にかかわっていて、つい先日も行ってきたばかり。ミャンマーの一般家庭の食事は一人分ずつ用意するのではなく、たくさん作ってそれぞれが取り分けて食べます。お客様が何人来ても同じように分け合います。日本も昔はそのような雰囲気でしたよね。多くできたらご近所に分けてさしあげたり。最近日本では独り

で食事をする人が増えているそうで、少し寂しい気がします。やっぱり団欒のなかでいただく食事が一番。それに、ミャンマーの方たちは時々行く私のことを家族のように温かく迎えてくださいます。日本人が忘れてしまったものがここには残っていると、いつもしみじみ感じます。

「いただきます」の心

魚は子供のころから大好きです。ですからサンマでもアジでも焼き魚を食べたら、残すのは骨と頭だけ。よく「猫泣かせ」なんて褒められました

（笑）。魚は自分でもおろします。でも、夜は外食が多くなったので、その機会は減りました。魚介といえば、お寿司屋さんに時々主人と出かけます。近所にお気に入りのお店があって、そこは何を食べてもおいしいし、大将が勧めてくれるお酒もまた美味で。お寿司はやっぱり慣れ親しんできた江戸前が私には合うようです。

海外にも行きますが、日本ほど食べ物おいしい国はないと感じます。食材が豊富で新鮮ですし、どんな国のお料理も東京で味わえるのも大きな魅力。フランスで食べるフランス料理も

もちろん美味ですが、私は日本で食べるフレンチのほうが好き。素材が日本のもので、味も日本人に合うようにアレンジされているからかもしれませんが、とくに料理人の細やかな仕事や、季節の食材へのこだわり、器や掛け軸にまで気を配るところなど、相手を思いやる姿勢は本当に頭が下がります。まさに食は文化。心を込めて丁寧に作られたものは、必ず相手の心に通じるものですね。

それと同時に、食べ物への感謝の気持ちも忘れたくないものです。私たち人間は魚でも肉でも野菜でも、他の生き物を食糧として生きています。その背景には自然の健全な営みや生産者のご苦労があります。「いただきます」は、そういう自然や生産者への感謝の気持ちの表現でもあります。子供たちにもしっかり伝えていくべきではないかと思っています。

そういえば、下関の南風泊市場では毎年4月29日にフグの供養祭があり、私も参加しています。水槽に入ったフグを祀って、全国から集まったフグの業者さんや市長さんが日頃の感謝の気持ちを読み上げるというものです。10月にはウニの供養祭もあります。生き物を大切にして感謝する、日本の素晴らしい文化ですね。

I N T E R V I E W

冬の下関は海の恵みの宝庫です。

●安倍晋三元首相夫人 安倍昭恵



片岡鶴太郎さんの墨彩画教室に通う昭恵さんが描いた「ふく」。「下関では『福』につながることからフグを『ふく』と言います」。

あべ・あきえ●1962（昭和37）年、東京都生まれ。1987年に安倍晋太郎元外相の秘書を務めていた晋三氏と結婚。結婚後は、東京での活動が多い晋三氏に代わって地元下関を預かり、遊説などを行なっている。下関のFMラジオ局でパーソナリティを務めていたこともある。現在、東京ではご主人と愛犬のミニチュアダックスフントと暮らしている。「下関海響マラソン」や「東京マラソン」にも参加し、薙刀や墨彩画など趣味も多い。

●ブログ「安倍昭恵のスマイルトーク」
<http://www.akie-abe.jp/>



獲れたての生ガキを味わえるのは、産地ならでは。レモンを絞ってもいいが、海水の塩分が一番の調味料。甘味が引き出される。

「的矢かき」の始まり

カキは世界中に200種あるというが、日本の冬のカキといえばマガキ。そして、マガキを代表するブランドのひとつが「的矢かき」だ。三重県の的矢湾にのぞむ佐藤養殖場の佐藤文彦さんは、創業者で的矢かきの生みの親でもある佐藤忠勇^{ただお}氏のお孫さん。「カキは獲れる量も身の入り方も毎年違います。祖父が『カキのことはカキに聞け』と言っていた意味が、いまはよくわかります。でも毎日お天気とにらめっこですよ」と笑う。自然が相手だけに見えない苦労も多いに違いない。丹精込めて育てているカキを海で見せていただいた。

カキ筏には、ホタテ貝に針金を通した本垂下連^{ほんすいかれん}が吊り下げられ、ホタテにびっしりとカキがついて、まるで大きな

岩の塊。現在、国内外のほとんどのマガキの養殖場で行なわれているこの垂下式養殖法は、もともとは忠勇氏が開発したもので、しかも、真珠養殖から生まれた偶然の副産物だという。最初は真珠の養殖を研究していたが、たまたま筏についていたカキが見事に生育しているのを見て、カキの養殖を思いついたのだそうだ。「この湾に流れ込む3本の川が土壌の栄養分を運んでくれるからカキの餌になるプランクトンがよく育つ。水の入替わりが激しいのも好条件ですし、温度も生育にちょうどいいようです。2年かけないと育たない海もあるけど、ここは1年で十分。カキに非常に適しています」と佐藤さん。

さらに、研究者だった忠勇氏は、安心して食べられるように、紫外線殺菌した海水をカキに浴びせて浄化・殺菌



佐藤養殖場の取締役・佐藤文彦さん。的矢かきを守り育てる将来の4代目。

する方法も考案し、これも全国に広まった。浄化する前と後のカキを実際に食べ比べると、後のほうが甘味がしつかりと感じられた。的矢のカキは、恵まれた自然環境と創業者のたゆまぬ努力によって生まれ、それが大切に受け継がれているのだ。

作業場に行くと、今朝水揚げされたばかりの大量のカキ。海の上よりも磯の香が濃い。ここで、10人ほどの従業員が殻についたフジツボを出刃で落としたり、大きさを選別している。さらに、むき身の販売用に殻をむく方も。佐藤養殖場では、10月からカキを獲り

的矢のカキ



川の水と海水が混じり合う的矢湾はカキにとって好条件。佐藤養殖場の筏が並ぶ。



左：カキの稚貝が付いたホタテを海中に吊るした本垂下連。すでに14枚のホタテの連にカキがびっしり。右：本垂下連で十分に育ったカキを丸籠に移し、さらに約1か月間吊るす。本垂下連は下の方のカキほどエサの量が少なくて小さいため、籠の中で身を均一化させる。

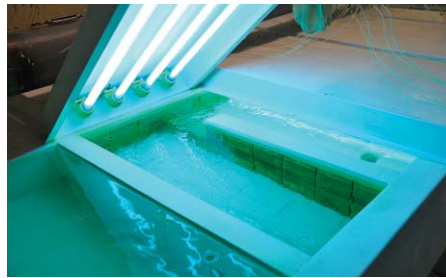


創業者・佐藤忠勇氏が1930（昭和5）年に私財を投じて設立した的矢湾養殖研究所。玄関脇には氏の銅像。



水温、塩分、透明度、プランクトンの発生時期などを記した観測表。ひとつの湾で50年もの観測記録がある場所は他にないという。右は忠勇氏が愛用したエリザ顕微鏡。





カキは、循環させて紫外線で殺菌した海水に20時間以上浸けられることで体内が浄化され、ほぼ無菌になる。



カキは大、中、小でサイズ分けする。



身入りが良ければずっしり重い。小さいものは再び海に戻して1か月後に引き上げる。



新鮮な生ガキはクリーム色をしている。

始めて4月初めまで、1シーズンで殻付きを約200万個、むき身で6〜7トンも獲るそうだ。

「各地のブランドカキをいくつかの項目で評価した記事がありました。的矢は多くが2位か3位で、1位は少なかったのですが、突出しない半面、低い評価もなく平均点が高くなって総合評価が1位。確かに環境が違々とカキはまったく変わりますよ」と佐藤さん。さらに、お勧めの食べ方もうかがった。

「私はここで殻ごと焼いてそのまま食べるのが一番好きです。世の中にこんなおいしいものはないと思う(笑)。生で食べる場合、最初はやはり何もつけずに甘味をじっくり味わってほしいですけど、ケチャップとウスターソースにタバスコを5〜6滴混ぜたカクテルソースを付けてもいい。そういえば、祖父はクラムチャウダーが好きでよく食べていました。晩酌にはカキと豆腐の鍋。カキだけで十分に出汁が出るし、炊い



有限会社 佐藤養殖場／三重県志摩市磯部町の矢889 ● ☎0599 (57) 2611 ● 8時〜16時30分 ● 土日祝休(10〜3月は土祝の前日) ● 殻付カキは15個入2,950円から、むき身は300g3,000円から販売 <http://www.seijyoumatoyakaki.com/>

ても水が汚れないのが的矢のカキの特徴ですから」。グリコーゲンが豊富で、カルシウム、ビタミン、鉄分などもバランスよく含み、昔から“海のミルク”といわれる栄養たっぷりのカキ。冬の楽しみを大きく広げてくれる。

カキ料理の豊かなバラエティ

的矢のカキの生みの親である佐藤忠勇氏の勧めで、1957(昭和32)年に創



カキの佃煮「おろし牡蠣」。



「牡蠣バター焼き」は焼きながら味わう。



爽やかな風味の味噌との相性もいい「牡蠣田楽」。

業した「いかだ荘 山上」^{さんじょう}。的矢湾の美しい入り江を見渡す小高い丘の上に建つ。ご主人の井坂泰さんは料理長も務める、この道20年の料理人でもある。そんな井坂さんが作るカキ尽くしを目当てに訪れる常連客は多い。「的矢かきコース」は毎年10月〜3月限定だが、10月の時点ですでに3月の予約も入っているほどの人気だ。

カキ料理12品のコースをいただいた。ひとつの食材でフルコースが食べられるというから楽しみだ。

最初は突出しの「おろし牡蠣」。大根おろしを乗せた的矢かきの佃煮である。佃煮とはいえ、カキ3粒が丸ごとある。辛めの濃い味が食欲を刺激し、お酒にもよく合う。次にカキを卓上で焼く「牡蠣バター焼き」。バターが溶けて煮立ったらタレをかけ、たっぷりのネギと共にいただく。カキの稚貝を海で育てるときにはホタテの殻を使うが、その上で焼く演出がうれしい。そして氷の桶に乗せて運ばれてきたのは、クリーム色をした殻付きの「生牡蠣」。弾力がありそうで艶も美しい。「いかだ荘 山上」は、カキを朝と夕方の2回、佐藤養殖場から仕入れているので鮮度は抜群だ。味つけなしでも天然の塩味



殻ごと焼いた「焼牡蠣」。カキの旨味が凝縮され、味も濃厚で美味。



「牡蠣の土手鍋」。プルプルとしたカキの身と、味噌との相性が抜群。

がカキの甘味を引き出して、それが口の中に広がる——。まさに豊かな海の味わい。産地ならではの贅沢である。

「何個食べたか数えられるように丸ごとでお出しするのがこだわりです。佃煮も形が崩れたものは除けています。会席料理では裏ごしすることもあります。せっかくですから数の満足感も味わっていただきたい」と井坂さん。

続いて、甘辛い味噌でいただく「牡蠣田楽」、殻ごと焼いた「焼き牡蠣」、さらに松茸の香りも上品な「土瓶蒸し」、
「牡蠣の土手鍋」——。調理法が変わると印象を変える的矢かき。ひと皿、



カキと松茸で滋味あふれる「土瓶蒸し」。



「牡蠣伝法焼」は濃厚な茶わん蒸のよう。

ひと皿、食感も味も新しい発見があって、まったく飽きない。日本には多くのカキブランドがあるが、的矢の大きな特徴は雑味がないことだと井坂さんは話す。確かに生で食べると澄んだ風味が際立つ。一方、癖がないためどのような調理法にもマッチする。だからこそ料理人の色も出しやすいのかもしれない。とくに「牡蠣フライ」は他の店にはない独特の味わいだ。サクサクの衣は味付けされていて、歯触りも味もジューシーなカキととても相性がいい。ソースがないのでカキの旨味がしっかり楽しめ、コース終盤にもかかわらずあっさり平らげてしまった。

「うちは和食だけです。バリエーションを考えるのに一苦労です。でも毎年1品、新メニューを加えています」。12通りもの味わい方ができるのは、井坂さんの工夫のたまもの。そして、毎年訪れる人は、その年の品書きへの期待感も膨らむに違いない。「1シーズンに必ず3度お見えになる方もいらっしやいます。10月の走り、1月前後の旬、3月の終わりで、大きさも味も変わり



「牡蠣フライ」は衣にカキに合う味付けがされている。



大ぶりのカキがうれしい「牡蠣ご飯」。スープも付く。

ますからね。10月から11月はあっさりした味で、一番濃いのは12月後半から2月。3月になると身はパンパンに膨れますが、味は少し淡泊になります」。

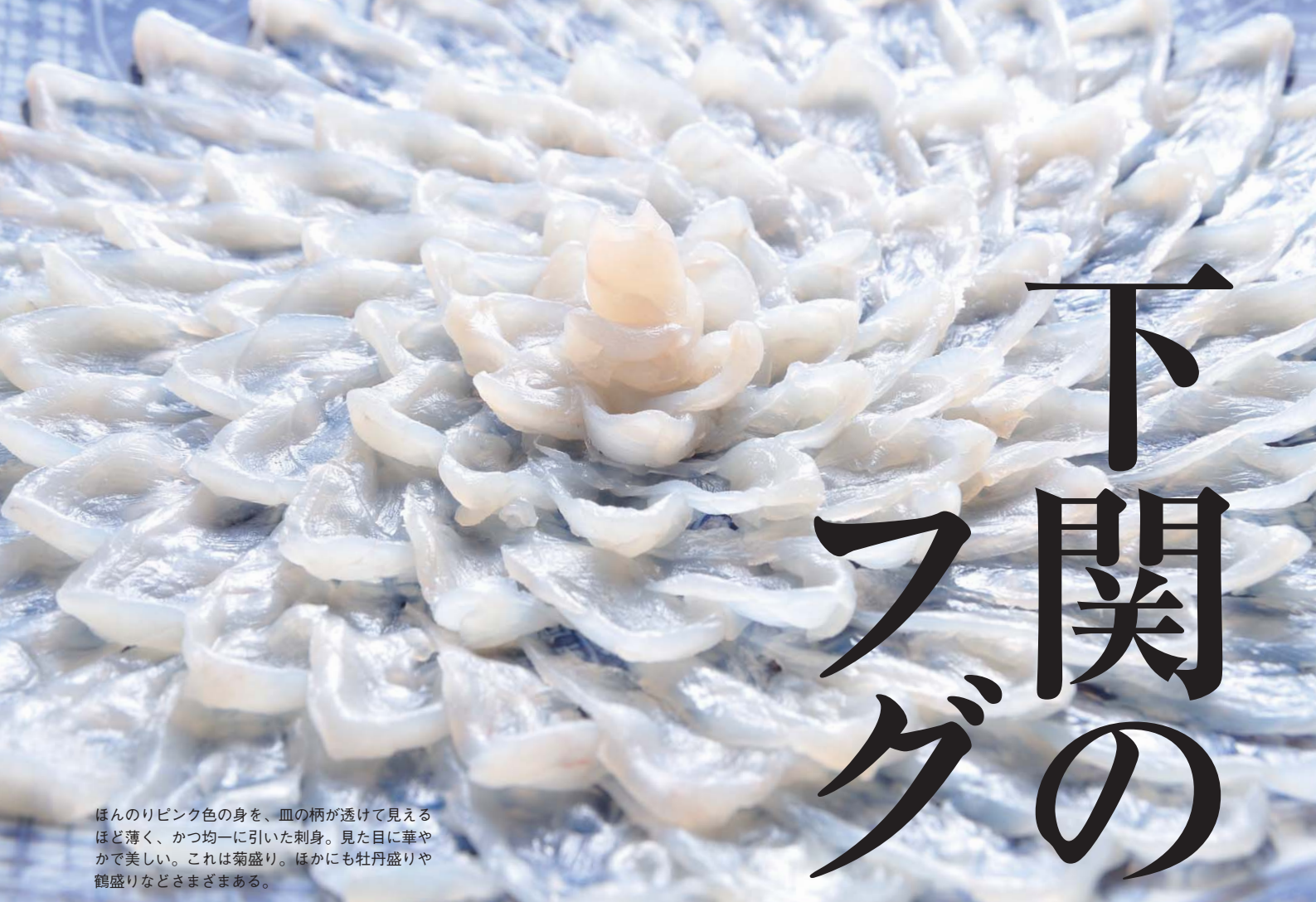
結局、デザートが運ばれてきたときには、約30個ものカキがお腹の中に。大満足だ。「的矢かきは冬に圧倒的においしさを発揮する食材です。東京や大阪でも食べられますが、こちらで召し上がっていただくと違いをおわかりいただけるはず。交通費をかけていただくぶん、お値段はリーズナブルにして、手を抜かない料理とサービスを心掛けています」と井坂さん。また、ここは的矢湾を一望できる部屋も自慢。宿泊すれば湾から上る朝日や夕陽もゆっくり眺めることができる。何より、いま食べているカキがすべて目の前の湾で獲れたと思うと、ひときわおいしく、貴重なものに感じられた。



的矢湾を背に話す井坂さん。2010年秋に3代目として引き継いだばかり。



いかだ荘 山上／三重県志摩市磯部町の矢883-12 ● ☎0120 (07) 2035 / 0599 (57) 2035 ● 11時〜13時、17時30分〜19時 ● 不定休 ● 的矢かき料理はコース5,500円から(要予約) <http://www.ikadasou.jp/>



下関のフグ

ほんのりピンク色の身を、皿の柄が透けて見えるほど薄く、かつ均一に引いた刺身。見た目に華やかで美しい。これは菊盛り。ほかにも牡丹盛りや鶴盛りなどさまざまある。

人を幸福にするフグ

冬の日本を代表する高級魚、フグ。フグは世界で100種以上あるといわれるが、日本に分布するのは約40種で、食べることができるのは数種類。そのうちトラフグはもっとも美味とされ、なかでも下関のトラフグは言わずと知れた人気ブランド。そんなフグのことを地元では縁起のいい「福」にかけて「ふく」（以下フグ）と呼び、至る所にフグの看板が掲げられている。高たんぱくで低カロリー、おまけにコラーゲンたっぷり。おいしいうえに、美容にもいい、冬の味覚である。



下関はフグはえなわ漁の発祥地。亀山八幡宮には世界一のフグの銅像も！

11月の終わり、唐戸町にある人気店「旬楽館」を訪ねた。創業は1998（平成10）年。主婦だった女将の高橋和子さんが、56歳の時にゼロから立ち上げた店だ。フグ料理店を始めたのは、フェリー会社勤務時代に自らが企画して大成功した「フグ料理付きの関門海峡クルージング」がきっかけだという。「お客様が喜んでくださって、そのときにフグは本当に人を幸せにする力があると実感しました。ですからお店を始めるならフグしかない。また人の喜ぶ顔を見たいと思ったからです」と振り返る。さらに「でも当時は、トラフグのコースは安くても1万5,000円前後。地元の私たちも年に一度食べる程度で、とても敷居が高かった。そこでもう少し気軽に食べられるお店にしたいと考えました」。

高橋さんは、トラフグにこだわらず、マフグやサバフグも組み合わせることで6,300円のコースを設定。“女性一人でも気軽に食べられるフグ料理屋”をコンセプトに開業した。これが受けて、

全国からお客が訪れるようになった。

実際、女性の一人客や若いカップルの姿も多い。なかには「先輩の紹介で東京から来ました」と高橋さんに話しかける若い男性2人も。そして、フグを食べている人たちの顔は、確かにみな笑顔で、幸せそうである。「堅苦しくしたくないので付きっきりのサービ



「旬楽館」の高橋和子女将。下関の名物としてフグとともに知られるアンコウの加工品開発・販売にも力を入れている。



天然のトラフグをさばく森山料理長。毒のある内臓は切り落とされた状態で店に届き、部位ごとに切り分けていく。



さばいたトラフグは骨も皮も料理に使い、捨てる部分はない。



ツヤがあってほんのりピンク色の白子。取材時は11月だったが、1月にはこの3倍くらいの大きさになり、味も良くなる。



森山料理長が切り分けたカブト、カマ、中骨、黒皮、白皮、薄皮、ウグイス、ヘソ、白子。

スはありませんが、お客様のご要望にはできるだけお応えしたいと思っています」。二度三度と足を運ぶ人が多いのは、そんな高橋さんの思いやりが心地いいからに違いない。

板場を預かるのは、和食の全国大会で2位になったこともある森山眞一料理長。フグを切り分けるところを見せてくれるという。大きなまな板には、重さ約1.2kgの丸ごとの天然のトラフグが2匹。丸ごとと言っても毒がある内臓は専門の処理師によってすでに取り除かれているので「ここからは捨てる部分が一切ありません」と森山料理長。皮もはいであり、まずは頭と尻尾を落とす。きれいな身の部分はさく切りにして晒^{さらし}でくるむ。実はこれが刺身になるのだが、薄くきれいに引くために最低24時間は晒で締めて冷蔵庫に寝かすのだそう。さらに部位ごとに切り分け、頭や骨も小さく切る。見事な包丁さばきで解体はあっという間に終了!! これらがどんな形で調理されてくるのか、楽しみだ。

白子をもっともおいしいのは1月から

運ばれて来たのは天然トラフグを使った「旬楽コース」の刺身。天然ものは海を自由に泳ぎ回るため身が引き締まり、冬はとくに味がいい。大皿に盛られた刺身は、まず目で楽しみ、湯引

きた皮やワケギに巻いていただく。少し甘みのある醤油が淡泊なフグの味にからまっておいしい。何とも言えない歯応えも後を引く。豪快に一度に4、5枚口に入れると旨味がより感じられる。続いてカマ（胸ビレの周辺）を使った焼きフグは、^{だいたい}橙を絞って塩で。弾

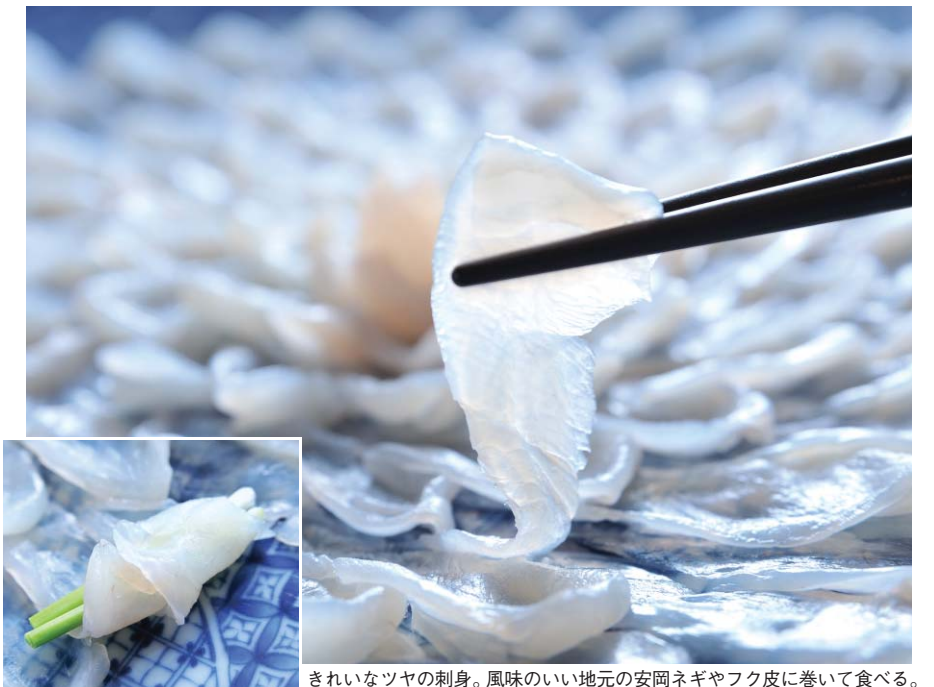
力があっておいしくて、骨の周りまでしゃぶりついてしまう。あぶった白子がまた絶品。薄い膜を軽く噛むと舌の上でとろみがあふれ出て、まったりクリーミーな感覚が広がる。茶わん蒸しの白子も口の中ですっと溶ける。感激していると「いまはまだ出始めなの



突出しは見た目も美しいフグ皮の煮こごり。



突出しのフグの酢味噌和え。



きれいなツヤの刺身。風味のいい地元の安岡ネギやフグ皮に巻いて食べる。



塩味の焼きフクは骨に付いた身が美味。橙をしぼってもおいしい。



フクのアラをカラリと揚げた唐揚げ。ビールにも合う。



大きい白子が入った茶わん蒸し。彩りも上品だ。

で、1月～2月になると3倍くらい大きくなって、もっとおいしくなりますよ」と高橋さんの誘惑。少し甘口で、白子のとろみと共に口当たりのいい白子酒もお勧めだ。



旬楽館の店内と外観。格式ばった感じはまったくなく、温かみがあって入店しやすい。
旬楽館／山口県下関市唐戸町3-10 ● ☎083 (228) 2452 ● 11時～14時、17時～22時(日祝は20時まで) ● 水定休
● 昼はミニコース3,800円、夜はミニコース5,250円から。天然トラフクを使用したコースは15,750円から。
<http://www.syunrakukan.com/>



コラーゲンたっぷりのフクちりの具材。昆布で出汁をとり、フクのアラのほかに山口産の春菊ローマ、白菜、豆腐など。



白子はさっと火を通していただくのがポイント。



フクちりのトラフク。味がしみこみ、上品な味。



常に大勢の観光客で賑わう唐戸市場。

思えます。お店が私の張り合いです」としみじみ語る。高橋さんの若さと元気の秘訣は、このお店とコラーゲンパワーに違いない。

下関でフクをお土産にするなら、唐戸市場へ。南風泊市場は業者向けだが、100年以上の歴史があるこの市場は一般への小売りも行なっている。さまざまな海産物を、生のままだけでなく寿司や丼、から揚げなどにして販売しているのが、この市場の特徴。それらを目当てに、いつも大勢の観光客で賑わっている。冬のお勧めは、フクのほかにもブリやアンコウ、アラ、子持ちガレイ、スルメイカ……。下関や九州近海を中心にした冬の海を堪能してはいかが？

松葉ガニの本場、但馬へ

日本人が大好きなカニ。冬はカニ三味のグルメツアーも人気だ。松葉、タラバ、毛ガニの御三家の中でも、日本海で冬の王様といえば「松葉ガニ」。北陸では「越前ガニ」、北海道では「ズワイガニ」と産地で呼び名が違うのも面白い。その松葉ガニを堪能するために、兵庫県の但馬へ。全国でも有数の漁獲高を誇るのが香住漁港と柴山漁港。毎年、松葉ガニ漁解禁の11月から3月まで、この辺りはまさにカニ一色だ。140軒ほどある民宿は大勢の客で賑わい、地元の方たちもよく食べているという。

柴山漁港は、朝7時からの競りを前に大忙し。前日海が荒れたにもかかわらず、夜明け前に3船が帰港。大量の



左：柴山漁港では、松葉ガニが大きさや特徴で100種類にも分類される。右の箱は卵を抱えた雌の松葉ガニで、通称セコガニ。下：卸業者が手元の小さな黒板に金額を書き、最も高い金額の人が競り落とす。



カニを、大きさだけでなく色やキズ、足の長さなどで、細かく仕分けしていく。カニのハサミがすべてくくってあるのは、カニ同士が傷つけ合ったり足を切り落としてしまわないため。足が1本欠けてしまうと、すぐに2,000円くらい値が落ちてしまうそう。カニの

横にはカレイやタラ、貝類なども並んでいる。松葉ガニは底引き網漁なので、一緒に網にかかったものである。

7時になると仲買人も集まって、いよいよ競りの開始。入札の方法は、指の合図ではなく、手のひらに収まるくらいの小さな黒板に値段を書くのがこの漁港の方法。買い落とされるたびに競り子さんがチリンチリンとベルを鳴らす。この日は松葉ガニの大900枚、小1,000枚、セコガニ(松葉ガニの雌)

香住のカニ

松葉ガニの雄。ゆでると鮮やかな朱色になる。1～2月が一番の旬で、身入りも味も最も良い。甲羅に付いた黒い粒はカニビル(ヒルの一種)の卵で、脱皮した松葉ガニに付く。





板長の岡航大さんは現在26歳。大阪の寿司店で修業を積み、辻調理師学校でも学んで家業を継いだ。



食べやすいように出刃で切れ目を入れたり(上)、味噌がこぼれないようにガニ(えら)を取り除く(下)など、扱いは丁寧だ。
身を傷つけないよう殻をそぐのに最も気を使うという。



大ぶりでプリプリの刺身。まずは何もつけずに甘味を堪能したい。



10分弱蒸し焼きした松葉ガニの味噌。トロリとしてコクがあって芳潤。日本酒によく合う。



ふたを取るとカニのいい香りが広がる。陶板で蒸し焼きにした「応挙前」のオリジナル。



応挙前／兵庫県美方郡香美町香住区森656 ● ☎0796 (36) 1758 ● 郷土料理会席は10,500円、松葉がに料理は18,900円(いずれも宿泊プラン)。松葉がに料理の昼食は10,500円から(内容は宿泊プランと同様・要予約) <http://ookyomae.com/>



円山応挙の模絵で知られる大乘寺。745年に開創された歴史ある真言宗の寺だ。



左は若女将の仁美(さとみ)さんと、2歳の娘さん・凜音(りのん)ちゃんは宿のアイドル。

37,000枚が次々に競り落とされた。カニの質がもっとも良くなるのは1～2月だそうだ。

料理民宿でカニのフルコース

冬の日本海の味覚・松葉ガニ。せっかくなら宿でじっくりと味わいたい。そこで、香住町の「応挙前」へ。町の中心から少し離れた「大乘寺」の前に建つ料理民宿である。女将の岡由美子さんは、生まれも育ちもここ香住。「山も海も川もあって本当に自然が豊かな町でね、住みやすくいいところです。私はここが大好きです」とやさしい笑顔で迎えてくれた。大乘寺は画家・円山応挙の模絵を多く所有していることから「応挙寺」とも呼ばれていて、民宿の名前はそこからとったそうだ。

さて、カニ三昧コース。女将さんに一番の自慢料理を聞くと「みなさん、とくに陶板焼きを楽しみにしてくださっていますね。網焼きが一般的ですが、うちは陶板の上で蒸し焼き。おいしさ

を閉じ込めるから本当においしいですよ」。調理場で腕を振るうのは、女将の長男の岡航大さんだ。

まずは、松葉のカニ刺。ぽってりと見事に肉厚だ。よく身を氷水に浸けてパッと花開いたようにした刺身があるが、こちらでは先にパーシャル(－3℃で微冷凍)してから袋に入れて氷水に



地元で香住ガニと呼んでいる紅ズワイガニ。船名を記したブランドのタグが付けられている。

浸し、キュッと身を引き締める。確かに水っぽくなく、甘味がしっかり感じられる。地元でなければ味わえない新鮮さだ。続いて、ゆでガニ。全体的に殻の赤みが強いこのカニは、「紅ズワイガニ」という種類。地元では「香住ガニ」と呼ばれている。三杯酢でいただくのもいいが、何もつけないほうがよ



ボイルした香住ガニ。身が締まっていて甘味もたっぷりある。

り自然な甘味。9月から5月まで獲れるので、松葉よりも長く楽しめる。

そして、お勧めの陶板焼き。ふたを取った瞬間、ふわ～っといい香りが広がる。足は殻を薄くそいであるので、先までぎっしり詰まった身を見ることができる。硬いハサミにも食べやすいよう包丁を入れてくれてあるのがうれ



しい。香りがよく、味も濃厚。先ほどのボイルよりも旨味が凝縮されている印象だ。そして、甲羅のまま陶板で焼いたカニ味噌がまた絶品。トロリとして香ばしく、口の中いっぱい旨味が膨らんで後を引く。味付けなしで、素材そのものがこんなに複雑な味わいを生むとは感動的だ。



カニの旨味成分を閉じ込めた雑炊でコースを締める。女将の岡由美子さんが取り分けてくれた。

カニすき。生の身を湯にくぐらせてと表面がきれいな朱色になり、彩りも楽しめる。野菜はすべて地のもの。

さらに、カニすき。大ぶりでツツヤした身を昆布だしのお湯にくぐらせていただく。最後は、カニのエキスがたっぷり残る鍋で女将が雑炊を作ってくれた。ご飯の白と卵の黄色、ネギの緑、そしてカニの身の赤と彩りもきれい。「年に1度ここで食べるために、家ではカニを食べないっていうお客様もいらっしゃるんですよ」と女将さん。確かにそれだけの価値があるご馳走である。

「ここは最初は食堂でした。でも、お客様がお酒を飲まれたとき『どうぞ泊まってください』と、主人の代から少しずつ民宿を始めたんですよ。だからあまり民宿らしくないでしょう?」。なるほど、なんとなく知り合いの家に来たようにくつろげるのは、きっとこの造りと、家族経営の温かい雰囲気からだろう。これだけ食べて一泊して1万円代とはとてもお得。帰りに来シーズンの予約をして帰る人が多いというのも大いにうなずける。