

施設名：藍の匠衆

産品名：藍の鱈（サワラ）

全国でも有数の水揚げ量を誇る、福岡県の隠れた名産品・鱈。

「西京焼き」や「幽庵焼き」などでお馴染みだが、実は鮮度の良い鱈なら、きめ細やかな脂の旨味を生かしたタタキや刺身が抜群に旨い。

ねっとり柔らかな舌触り、真っ白に脂が乗った鱈の味わいは、トロにも勝るといわれるほど。獲れたて鱈の溢れんばかりに濃厚な旨味を知れば、誰もが驚くことだろう。



鱈は「春告げ魚」とも呼ばれ、俳句等では春の季語だが、暖流にのって広く回遊するため、各地で旬の時期は変わる。

なかでも北九州周辺の海域は、産卵期前で脂がのった最高級の「寒鱈」が獲れる絶好の漁場。

新鮮な海の幸があまりに豊富なため、北九州エリアではこれまで鱈を生食する文化はほとんどなかったが、近年、ようやく寒鱈の比類なき美味しさに気がついてきたようだ。

そう、鱈ブームが盛り上がりを見せ始めているのである。

**一流料理人も絶賛！**

**珠玉の「オーダーメイド」鱈**

北九州の都心部から、潮の香りによってフェリーでおよそ 40 分。

藍島は響灘に浮かぶ、0.68 km<sup>2</sup>の小さな離島だ。

そんな藍島には、全国の一流料理人たちが高く評価する、唯一無二のブランド魚がある。

その名も「藍の鯖」。

「藍の匠衆」と呼ばれる6人の漁師が、料理人から依頼された数しか出荷せず、一般の市場に出回ることにはない非常に貴重、かつ最高峰の鯖なのである。



↑「藍の鯖」のタタキ。フレッシュな味わいを楽しむなら3日、旨味を引き出すなら5日ほど寝かせる

響灘の荒波と、低水温の中で育った魚は身質が緻密で、キュッと引き締まっている。

例年12月から3月にかけての時期、匠衆は鯖を一本釣りすると、まずは「藍の鯖」にふさわしいかどうかを即座に見極める。

その条件とは3kg以上、なおかつ脂がのって肥えた魚体のみ。



↑藍島周辺海域では8kgもの鯖が揚がることもある

こうして選ばれた鯖に、鮮度劣化を最小限に抑えるべく施されるのが、「藍の鯖」最大の特徴である「船上放血神経締め」だ。

釣り上げた直後、魚体を傷つけぬよう大切に毛布でくるみ、鯖の状態を見極めつつ毛細血管に至る極限まで血を抜くなど、様々な工程で手厚く処理される。



↑放血、脳殺、神経締めといった処理を手早く行う様は、まさに職人技

これら匠衆の秘技から生み出される「藍の鯖」の身質は、白く輝くほど透明感があり、雑味を全く感じさせないクリアで繊細な味わいを驚くほど長期間、保ち続ける。

処理後3日目くらいから徐々に熟成されて旨味を増し、保存法によっては1ヶ月経っても美味しく生食できるというほど。通常の鯖であれば3日が限度であることを考えると脅威的なクオリティだ。



「船上放血神経締め」は元々、藍島の熟練漁師・両羽勝さんが10年以上も研究を重ね、辿りついた門外不出のノウハウだった。

早くから独自の処理を確立していた両羽さんの元には、教えを請う多くの漁師が訪れたが、両羽さんが稀代のノウハウを伝授したのは、漁師としての真摯な覚悟を認めた5名のみ。この彼らが現在、藍の匠衆として、2018年2月から「藍の鯖」の出荷を開始した。





↑「藍の匠衆」の技術的・精神的支柱である両羽勝さん

「藍の鱈」は残念ながら、一般家庭では味わうことができない希少品。「藍の鱈」を口コミで知った、もしくは自らの舌と目で探し当てた、意識の高い料理人にしか手に入らない代物だ。

それというのも「『藍の鱈』を完璧な状態で届けたい」と願う匠衆の矜持ゆえ。



例えば、「船上放血神経締め」を施した鱈は、血抜き加減一つで味が大きく変化する。栄養のある血液は腐敗の原因になる一方で、火を入れれば旨味にもなるからだ。



そこで「藍の鰭」がどんな料理に使われ、どんな美味しさを引き出したいかなど、匠衆はラインやメッセージを駆使して料理人とコミュニケーションを密にとる。

「藍の鰭」を供する店へ食事に行き、料理人から賞賛も苦言も聞き出して、次の出荷へ生かす努力も怠らない。

この手間暇かけたカスタマイズが、あらゆる料理に適した最高の食材としての「藍の鰭」を完成させる。

匠衆にとって「藍の鰭」とは、「売れたら終わり」の商品ではないということだ。



↑出荷する「藍の鰭」に付けられるタグ。責任ある一人のプロフェッショナルとして、日付や処理時刻、重さと船名が刻まれる



↑両羽さんが「船上放血神経締め」を売り出すきっかけとなった、北九州市戸畑区「照寿司」の「藍の鰭」握り。

<https://www.jimoto1ban.jp/shokutabi/files/01.pdf>

鰭は非常に繊細で、料理人が活きた状態で仕入れることはまず不可能。

その意味でも「船上放血神経締め」は匠衆にしかできない究極の下処理であり、料理は既に船上で始まっている。



「匠衆の仕事は、料理人の元へ品物が届き、彼らがそれを開けるまで」。匠衆がそんな思いで万全の温度管理の元、水と氷のウォーターベッドに寝かせて宝物のように梱包した「藍の鱈」を見た瞬間、モチベーションが一気に高まるという料理人も多い。



↑ 梱包は失敗も経験しながら約3年をかけ、ようやく最適な方法を見出した

そんな逸品「藍の鱈」味わえる店は、ミシュランガイドに掲載される一流店など、両羽さんが取引する店だけでも40~50店にのぼる。

場所は北九州に限らず、熊本、兵庫、京都、愛知、東京、埼玉、宮城、北海道などの和食や寿司店、フレンチ料理に、イタリアンの店など多種多様。香港やシンガポールの和食店でも使われるなど、「藍の鱈」の名は世界へ広がりにつつある。



↑ 「藍の鱈」は1kg3,000円、HPから注文できる（料理人のみ）

「5年後には『藍の鱈』の評価を名実ともに日本一にしたい」と、匠衆を束ねる衆長・島田慎太郎さんの思いは熱い。今後は、鱈以外の「藍ブランド」開発にも取り組みたいと意欲もみせる。



↑「藍の匠衆」の若手5人。左から「隆生丸」両羽勝さん、「啄宝丸」中村啄也さん、「清栄丸」島田慎太郎さん、「大漁丸」二見喜太郎さん、「大雅丸」島田怜さん。もう1人の匠衆は、「大漁丸」二見さんの実父、隆さん

漁獲高や魚価の低迷など、日本の漁業者が抱える課題は多い。

だが、今日もきっと「藍の鱈」に惚れ込んだ料理人たちとの信頼が深まり、匠衆の技術は磨きがかかっていることだろう。

藍の匠衆による果敢な取り組みは、漁業の未来を照らす、明るい道標となるはずだ。



実はこの藍島、250人あまりの島民とともに、多くの地域猫が暮らす「猫島」としても知られているチャーミングな場所でもある。プチ船旅で一足伸ばしてみてはいかが？





↑釣り客や猫好きな観光客の姿も多い藍島。フェリーは小倉駅近くの船着場から1日3往復発着。



↑島のそこかしこで、丸々とした愛らしい猫が闊歩したりくつろいだり

#### DATA

藍の鱗（藍の匠衆）

住所：福岡県北九州市小倉北区藍島

e-mail:sawara@fishermanjapan.com

[URL:http://www.ainosawara.com](http://www.ainosawara.com)

（取材日：2019年1月23日）