

施設名：芦屋漁協、蔵

産品名：サワラ

一口頬張れば、心もとろける

脂のノリも鮮度も傑出・芦屋の鯖

筑前海と響灘に面した芦屋町は、地の利を生かした漁業が盛んな港町。荒波に揉まれて身が引き締まり、その旨さで名を馳せるブランドイカ「あしやんいか」に続き、鯖を第2の特産品にするべく、街を挙げて取り組んでいる。



↑顔が引き締まり、丸々と張った魚体が青銀色に輝く鯖。鯖も他の魚も、一般的に小顔の方が美味しいらしい

鯖漁の最盛期は、海が荒れがちな冬場の11～3月。漁師たちは操船しながら、長年の技と経験を駆使し、沖で鯖を釣り上げる。



↑鯖は身が柔らかいため、網漁では魚体に傷が入りやすい。そのため芦屋の漁師の多くは、竿やテグスの針で一本釣り。すぐさま締めて最高の状態を保つ。

日没前に港へ戻ると、早速水揚げしたばかりの鯖の重さを計り、トロ箱に入れて、息つく暇もない出荷準備。

それというのも青魚の鯖は脂をたっぷり蓄えている分、酸化が早い。鮮度保持が味の良し悪しに大きく関わってくるためだ。



↑2月頃が最も大きく、脂ものってくる芦屋産の鯖だが、味わいの好みは人それぞれ。「サゴシ」と呼ばれる成長途中の脂が少ない若魚を好む人もいる。

船から降ろして1時間後には、既に鯖はトラックの中。翌朝午前3時に始まる福岡市鮮魚市場の一番セリや、北九州の卸売市場を目指す。

ただしマグロ等と同様、天然ものの鯖も1日ほど寝かせた方が、更に美味しさが際立ってくることも事実。

鯖の脂は基本的に腹と皮目に溜まるが、寝かせることで背の方にも脂がまわり、刺身に引くとサシの入った状態が確認できるほど。

なので、市場でセリ落とされ、翌日調理される頃に、最も旨くなるという塩梅だ。



↑最も好まれるのは、3~4kgほどの鯖だそう

一方、獲れたて新鮮な極上ものが浜値で手に入る、港町ならではの特権も見逃せない。

ダイニング「KURA～藏～」では、懇意にしている同級生の漁師から、鱈などの魚介を直接仕入れており、12月から3月頃まで鱈料理も供している。

(注：仕入れの都合があるため、鱈料理は事前予約がおすすめ)



↑「かんぼの宿」で和食の料理人として腕をふるった大将が2017年9月にオープン。旬の地魚を使ったアレンジ料理が自慢

この日仕入れたのは約70cm、4kgほどもある肥えた鱈。



↑眼の青さと銀色の美しさから、鮮度の良さが見てとれる



↑柔らかくぬめりのある鱗を、丁寧に削いでいく

足ははやいが、浜直送の鱈は臭みも一切ない。

大将によると「生食だけでなく、あら炊きにしたり、素揚げにして和風出汁や大根おろしで炊いたり。料理を選ばない、使い勝手の良い魚ですよ」。



↑鱈の身は柔らかいため扱いが少々難しく、慣れていないと身割れしやすいそう。ここぞ料理人の包丁技が冴えわたる、腕のみせどころ。



↑ツヤツヤに脂ののった腹部分はタタキ、尾の方は揚げ物や焼き物、蒸し物などに合う。ソテーしてソースをかけた洋風のアレンジすることも



↑旨味のある皮の表面を炙ることで、身の間にある脂が一層香ばしく、美味しくなるのだ



↑「鱈はタタキが一番美味しい」と大将も太鼓判。薬味はポン酢にネギ、赤おろしを添えて

皮目の香ばしさと、噛むほどに滲み出るタタキの旨さは確かに圧巻。  
刺身も、醤油を弾くほど脂が多いにも関わらず、くどさを全く感じさせない上品な甘さが格別だ。





↑厚めに引いた刺身を昆布出汁にくぐらせる「鱈のしゃぶしゃぶ」。余分な脂が落ちてとろりとした肉質に、刺身とはまた違った味わいと食感が楽しめる

この特産品の鱈を使ったアイデアメニューを食べ比べる「さわらサミット」が、芦屋町では2017年から毎年開催されており、多くの人出で賑わう。

2018年2月、16店舗が参加して行われた「第2回さわらサミット in 芦屋町」で見事、グランプリに輝いたメニューが、ここ「KURA〜藏〜」の特別メニュー・「さわらラーメン」だ。



↑和風出汁に、シマチョウを加えてコクと旨味をプラスした名物、「もつラーメン」をベースに作り出した、アイデア光る「さわらラーメン」

バジルとバターを加え、和風とイタリアンが絶妙なバランスでマッチした一品で、ふんわり揚がった鱈の奥深い旨味が溶け込んだスープはうっとりするほど美味。来場者の人気をさらったのも納得だ。（注：「さわらラーメン」は、お店では出していません）

「さわらサミット」では他にも、天井やシュウマイ、カレーに春巻き、ハンバーガーと、工夫を凝らしたご当地鱈料理が続々と誕生しており、芦屋の冬の風物詩に育ちつつある。

この「さわらサミット」の中心的役割を担っているのが、沿岸の漁師たちが所属する遠賀漁業協同組合。

「この辺りで獲れる鯖は、脂ののりが最高に良いんです。ふぐやヒラメに比べると、鯖は手頃に手に入る本当に美味しい魚だと思っています。料理のバリエーションも豊富な万能魚ですし、港直送の鯖の美味しさを広く発信して『夏のイカ、冬のサワラ』で盛り上げたいですね」と組合の参事補佐・河村拓磨さん。



↑「漁師さんたちの苦労に報いるためにも、鯖の価値向上を目指したい」と目を輝かせる河村さん。鯖の味噌焼きや饅頭といった特産品の開発も続々と進行中

鯖料理を出す店も格段に増えた芦屋町。

ここでしか味わえない鯖の美味しさを、ぜひご賞味あれ。

## DATA

### KURA～藏～

住所：福岡県遠賀郡芦屋町船頭町 2-20

電話：070-7585-3945

時間：LUNCH 11:30～14:00（水日曜・祝日休み）

DINNER 平日 18:00～LO.22:30（水曜休み）

休前日 18:00～LO.23:00

駐車場：なし

交通：北九州市営バス「自衛隊前」バス停より徒歩約1分

（取材日：2018年12月20日）