

施設名:うみてらす豊前

産品名:鱧(ハモ)

繊細な妙味に満ち足りる口福

豊前海の鱧

夏の味覚として料亭などで供される「鱧(ハモ)」。あっさりとした上品な味わいに、食通も唸る高級魚として知られる。



↑淡白な白身でクセがないので、特に和風料理との相性が良い。湯引きや吸い物、焼き物に加え、鍋物、煮物に揚げ物、和え物、炒め物と、料理のアレンジは無限。



京料理など関西で馴染みが深い魚だが、温暖な海を好むため、国内の主な産地は西日本以西の沿岸部。特に、福岡県東部に位置する周防灘・豊前海の鱧はよく肥え、味が良いと評判が高く、漁獲高も非常に多い。

北九州エリアが誇る絶品・垂涎の名産品「豊前本ガニ」や「豊前海一粒かき」に続き、次なるブランド化の有力候補と目されているのが「豊前海鱧」なのだ。



この鱧を心ゆくまで堪能できるのが、漁船から直接入荷した豊前海の地物・天然物のみを扱う漁師食堂「うのしま豊築丸」。

複合施設「うみてらす豊前」2Fにある、漁協直営レストランだ。



↑ 豊前海を一望する開放的で抜群なロケーション

鱧以外にも、春はコウイカ、夏はコショウダイ、秋はサワラに豊前本ガニ（ワタリガニ）を使った料理がオススメ。冬期には別棟で、豊前海一粒かきを堪能できる牡蠣小屋も営業。魚の旨さを知り尽くす、漁師町のお母さん達が腕によりをかけた鱧料理はどれも絶品。

小さめの鱧は口当たりの良い湯引きに、大きめなら天ぷらやフライでサクサクリふわふわに仕上げるなど、鮮度抜群の鱧の美味しさを最大限に引き出しながら、手慣れた手つきで調理していく。



↑ ぐらぐら煮立った鍋に骨切りした鱧を入れ、10秒ほどで開いたら氷水でしめる「湯引き」。新鮮な生き鱧だからこそ、綺麗に花が開く



↑ 鱧の骨で出汁を取った特製の甘辛タレを絡め、香ばしく焼き目をつけた「鱧の蒲焼き」。驚くほどあっさり、ふんわりの柔らかさ



↑ 肉厚な「鱧の蒲焼き」を豪快にのせた「豊前海はも重」1,500円。

「鱧御膳（2,100円）」は、鱧鍋に鱧の天ぷら、蒲焼き、手作り酢味噌でいただく湯引きと、天然鱧の様々な魅力をとことん満喫できる、何とも贅沢な鱧尽くしセットだ。



↑ 鱧の滋味が凝縮した出汁が格別に美味しい「鱧鍋」付き。

それにしても豊前海の天然鱧はなぜ、とびきり質が良いのだろうか？

3代目漁師・第一東丸の東明夫さん（48）によれば、「魚類に貝類、甲殻類など、豊前海のあらゆる旨いものを食べているから」。





↑豊前海の鱧漁は、基本的に「底曳き網漁」。資源保護のための禁漁期間を除く、6～10月の夜更けに漁へ出て、夜明けとともに宇島漁港へ戻る。

なるほど。緑深い山々を背後に抱く豊前海には、修験道の聖地・求菩提山などから、大地のミネラル分を蓄えた豊かな水が、多くの川から注ぎ込んでいる。

遠浅の干潟は穏やかで、良質なプランクトンが豊富なため稚魚もよく育つ。四季折々の魚介が100種以上獲れる豊饒な海で、旨いものをたらふく食べる鱧が、おいしく育たないわけがない。



↑水揚げされたばかりの秋鱧。

鱧の旬は、梅雨の雨水をたっぷり吸い、秋の産卵に向けて太った6～7月の初夏。そして産卵を終え、再び脂がのってくる秋の9～10月頃。これらの旬の時期に毎年、鱧は豊前海を訪れる。



↑豊前海で漁を行う「豊築漁業協同組合」所属の船は 190 艘ほど。底曳き網漁のほか、定置網漁や建て網漁、イカカゴ漁、刺し網漁、けた網漁なども行われている

ウナギやアナゴと同じ仲間属する鱧だが、その特徴は大きな口と鋭い歯。



↑上品な味わいからは想像もできないほど気性が粗い鱧。水槽から跳ね上がり、噛みつかんばかりに威嚇する。水がなくてもしばらく生き続けるほど生命力が強い

動くものなら何でも口にするといわれる鱧は、豊前海の生態系の頂点に君臨し、「海のギャング」とも言われるほど食欲旺盛。身を開いてみると、あらゆる魚介が入っており「鱧の口を開けたら鱧が出てきた」ことさえあるらしい。手慣れた漁師も、扱いには慎重だ。



↑鱗がなくぬめりのある鱧を、ウナギバサミではさんで大きき別に仕分け中

大きいものは1mを超え、重さは1kgほどにもなる。赤っぽい色がメスといわれるが、実際に捌いて卵を持っているかどうかを見ないと、漁師でもオスとメスの区別は良く分からないそう。

宇島漁港に近接する「うみてらす豊前」に、これら揚がったばかりの鱧を運び込む。



↑2008年に始めた「牡蠣小屋」が大好評で、2016年「うみてらす豊前」をオープン。豊築漁業協同組合が魚介の販売や加工、漁師食堂を運営する

1Fは、漁師直送の活魚・鮮魚販売所「四季旬海」。漁師たちがその日、水揚げした魚介に自ら値をつけ、各々の生簀で販売しており、どれも安価で新鮮なもの。

毎朝9時の開店時には、超新鮮な魚を求めに多くの人が行列をなしている、豊前海の幸の宝庫だ。



↑市場に出荷し、せり落とされた後ようやく店頭には並ぶ魚と違って、正真正銘の獲れ獲れ魚介がズラリ。ついさっきまで海を泳いでいた、立派な真鯛も格安！



「うみてらす豊前」がなかった頃は、豊前海で水揚げした魚介を、漁師が大分県の中津など近隣の魚市場へ卸していた。大分が鱧の特産地と知られているのに、豊前海産の鱧がこれまで無名だった理由の一つがこれ。



↑漁師が日替わりで対面販売するコーナーもあり。魚介の美味しい食べ方なども教えてくれる

鱧は、「魚偏に豊」と書くだけあって、実は栄養が非常に豊か。特に葉酸（ビタミンB9）が多く、妊婦さんや授乳中のママにおすすめ。また、コラーゲンやコンドロイチンも豊富に含む。

高タンパク、低カロリーな重宝するヘルシー食材であるにも関わらず、家庭で鱧料理がなかなか食卓にのぼらない最大の理由。それはおそらく、鱧独特の「骨切り」処理が必要なことだろう。





↑鱧は捌いても捨てる部分がほとんどない。頭や骨からは美味しい出汁が取れ、骨せんべいもできる

鱧にはおよそ 500 本の小骨があり、全身に脂ののった鱧の薄い皮を残しつつ、これらの小骨を垂直に細かく刻む「骨切り」の包丁技が難しい。しかし、そんな心配もここならご無用。鱧の骨切りをわずか 200 円でやってくれる。



↑「うみてらす豊前」オープン時に導入した、貴重なマシン「骨切り機」。熟練料理人のように正確なピッチで、手前から奥に刃を引ながらジャリジャリ。あっという間に骨切り終了



↑水揚げ状況や大きさによるが、ここでは鱧が 1 匹 600～1,500 円とお手頃価格で販売

あとは調理するだけの至れり尽くせり。料理に自信がない方も、どうぞご安心を。



また、直販、食堂、加工品と、漁業の6次産業化を積極的に進める豊築漁協の監修で、鱧を活用した新商品も続々と誕生中。



↑「豊前海 黄金の焼はもだし」16包 1,080円、「はもたんぽ」1本 220円

天然鱧を特殊製法で焼き上げて、化学調味料不使用、豊前唐辛子入りの顆粒出汁「豊前海 黄金の焼はもだし」。鱧の妙味が料理のグレードをグッと高めること間違いない。

浜焼きからヒントを得て、季節ごとの魚介とともにすり身に仕上げた「はもたんぽ」もユニーク。「プレーン」のほか「紅生姜入り」や「チーズ入り」があり、香ばしく焼きあげてもよし、レンジで温めてふわふわの食感を楽しむもよし。

「豊前海鱧」の豊かで多彩な味わいをぜひ、気軽に楽しんで欲しい。

## DATA

うみてらす豊前（ウミテラスブゼン）

1F：豊築漁協直売所「四季旬海」

2F：漁師食堂うのしま豊築丸

住所：福岡県豊前市宇島 76-31

電話：0979-64-6717（直売所）／0979-82-2620（食堂）

時間：9:00～17:00（直売所）／11:00～14:00（食堂）

休み：火曜、お盆、年末年始

席数：

駐車場：あり

交通：JR 宇島駅からタクシーで3分

（取材日：2018年9月19日）