



淡路島えびす鯛

●南あわじ市

ちょっと行ってみたい

うまいもん

硬いウロコとトゲのついたヒレが鎧兜のように勇ましいことから魚の王様といわれるようになった鯛(真鯛)。クセがなく、上品でありながらもうまい味は濃厚、美しい姿形に目を細める人は少なくない。なかでも上質な鯛として近年注目を集めているのが「淡路島えびす鯛」だ。

鯛は古くから祝いの席や神事の縁起物として重宝されてきた高級魚。正月の三日、交焼きにした鯛が膳につく、にらみ鯛や婚礼、出産、お食い初めなどハレの日に鯛は欠かせないものである。大相撲で優勝した力士が大きな鯛を持ち上げるシーンはこの上なく晴れやかで、鯛ほど日本人に愛されてきた魚は他にないだろう。

鯛は北海道南部から以南の日本列島に広く分布し、大きく回遊する性質のため、ほぼ全国でお目にかかることができる。西日本に鯛の好漁場が多いなか、今回、取材に訪れたのが淡路島南西部に位置する丸山漁港である。淡路島近海はどこでも良質の真鯛が獲れるため、島内に17あるすべての漁協で鯛漁が行われています。淡路島は明石海峡、鳴門海峡、紀淡海峡の3つの海峡に囲まれた島で、これが魚介類の生育に良い環境をもたらしています。というのには海峡の底地は複雑な地形をしており、潮の干満の差によって流れが速くなるので、海流が大きく変化します。そのため栄養となる成分が流れ込み、大量のプラ

乾燥にいたっては色が黒ずまないこと、表面が皺だらけにならないことが最重要課題という。「いかに皺を出さず、張りのある姿を保てるかが難しいですね。適当な温度で水分を抜いていくのですが、水分が多いと日持ちが悪く、かといって少なすぎると皺だらけになってしまいます。状態を確認しながら低温でじっくり5日間ほどかけて機械で乾燥させます。文献によると大正時代は20人ほどの漁師が白装束をまとい、近くの弁天島にこもり、不眠不休で献上鯛を作ったとか。天日干しなのでハエ一匹、鯛に触れさせないよう、夜通し番をしたそうです」

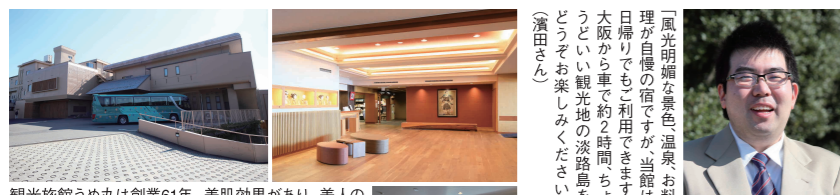
鯛は年中獲れる魚だが、うまい時期が2回ある。桜の咲く4月から6月に獲れる「桜鯛」は一般によく知られているが、秋から冬場に獲れる鯛は「もみじ鯛」と呼ばれ、もつとも脂が乗り、さらに味が良いという。「多くの海の幸に恵まれた淡路島ですが、これまで鯛についてはあまり力が入れられていませんでした。そこで広く消費地にアピールしていこうと2021年、島で獲れた天然真鯛を「淡路島えびす鯛」と命名し、淡路島ブランドの仲間入りをしました。兵庫県には明石鯛という超有名なブランド鯛がありますが、淡路島えびす鯛はその上をいくんじゃないかとわれわれは自信を持っています。ほんまにええ鯛なんです。そのことをみなさんに知っていただきたいですね」

そんなうまい鯛を求め、向かった先は丸

丸山漁港で水揚げされた淡路島えびす鯛がこちら、赤みがかった透明感がなんとも美しい。右手に写っている鯛の腹はぼつぼつしているのは腸が十分に果っている証拠。天然真鯛は養殖鯛に比べて細身なイメージを持たれがちだが、5、6kgクラスはざらに10kg以上に育つ超大型物も珍しくないという。



南あわじ漁業協同組合
兵庫県南あわじ市阿那賀 1463-6
TEL. 0799-39-0005



観光旅館うめ丸は創業61年。美肌効果があり、美人の湯として名高い「うずしお温泉」の湯泉地にあり、露天風呂から見える鳴門海峡や大鳴門橋の景色が日々の疲れを癒してくれる。全客室がオーシャンビューとなっており、ロビーから大鳴門橋が一望できる。



淡路島うずしお温泉 観光旅館うめ丸
兵庫県南あわじ市阿那賀1137-9
TEL. 0799-39-0206



鯛の料理コースにつく一品の「宝楽焼」。素焼きの焙烙(ほうろく)に那智黒石を敷き詰め、その上に昆布を敷いて腹を開いた鯛を載せ、じっくり15~20分かけて蒸し焼きする。蓋を開け、グリルで表面をこんがり焼けば完成だ。身はしっとり、ふっくら、皮はパリッとしており、これまで食べた鯛の塩焼きの数倍、うまい!注文は2人前から(写真は4人前)。



玉ねぎフォンデュ鯛しゃぶしゃぶコースのメイン(4人前)。和風出汁に淡路島特産の玉ねぎを煮詰めたうま味たっぷりのベースに、鯛の薄造りと淡路島レタスをしゃぶしゃぶして食べるフォンデュ風の鍋。ヘルシーなのでいくらでも食べられる。「鯛はお造りでも召し上がれます。産地ならではの鮮度の良さを感じていただきたいですね」(真浦さん)



写真左/沖から戻ってすぐの鯛、ピチピチ跳ねて活きがいい。写真右/この日、大栄丸が天然真鯛を漁獲。鯛漁では2本のロープと網で追い込む五智網(ごちあみ)漁や小型底引き網漁などが用いられる。



「真鯛をはじめとする稚魚の放流や海底耕耘(こうらん)、漁礁の設置など、水産資源増大につながる取り組みに力を入れています。当漁協はワカメ養殖やタコつぼ漁も盛んで、タコつぼに関しては日本有数の規模を誇ります」と小磯さん。

カゴにぎっしりと詰められたシラス(写真左)とキス(写真右)。魚の種類が多いのも海が豊かな証拠だ。

令和の代に作った献上鯛のひとつが額に収められている。すべてのヒレがほぼ欠けることなく張っており、躍動感がにじみ出ている。もはや芸術品といっている。干し鯛ではありません。本来の色と形が損なわれていないことが絶対条件なので、用いる鯛自体、赤みがかった透明感のある特上品でないといけません。たいていメスのほうがきれいな色をしており、別嬪ですね。鯛を背開きにしますが、骨がものすごく硬いので背ヒレが傷つかないよう、専用のノコギリで慎重に割っていきます」

山漁港から車で5分。創業時から地元の人に使った鯛料理にこだわる「観光旅館うめ丸」だ。それもそのはず、創業者は丸山漁港で水揚げされた魚を京阪神へ運ぶ仲買で、魚の目利きは確かなもの。当時の船の名前を旅館につけたというから、ますます期待が高まる。「このあたりは良い鯛が獲れる産地なので、それを召し上がっていただきたいというのが創業当初からのコンセプトなんです。当館では鯛をメインにしたお料理を年中提供しており、都会では味わえない鮮度とおいしさに好評をいただいています」とフロントの濱田洋平さん。うめ丸には8つの水槽があり、いかにも良質な天然真鯛がゆうゆうと泳いでいる。わずかな鮮度が落ちないよう、注文を受けてからすばやく調理を行う。鯛の活き造りや島の伝統料理である宝楽焼は丸々一匹分盛り付けられるので見た目も豪華だ。総料理長の真浦竜一さんは「宝楽焼は漁師飯がルーツの料理で、店によって付け合せる具材に工夫がありますね。鯛は淡泊なので、食材との組み合わせによってバラエティーに富んだ味のハーモニーが楽しめます。それをヒントに考案したのが玉ねぎフォンデュ鯛しゃぶしゃぶという創作料理で、他にはない新しい味わいが人気の自信作。淡路島の海と畑の恵みを存分にお召し上がりください」

淡路島に由来があるというえびすは豊漁や海上安全、商売繁盛を招くありがたい神様。淡路島えびす鯛と命名された天然真鯛は幸運をもたらす最強の食材だろう。