

伊勢海老天丼

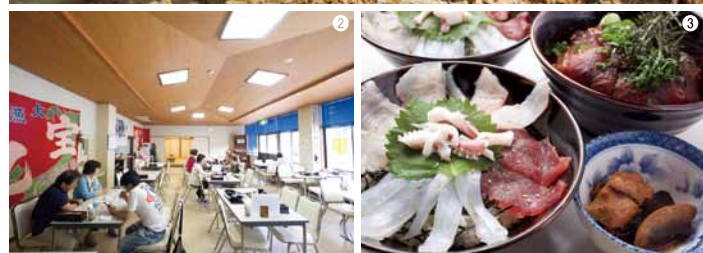
磯の王者



カツオとコンブのダシで作った甘めのつゆが、海老の味をひきたてる。半身の入った味噌汁も濃厚な味わい。メニューに並ぶのは10月から1月末まで。

取材協力／榎野釣公園レストラン
住所／東牟婁郡串本町榎野1021-13
電話／0735-65-0002

伊勢海老がまるごと二匹 迫力満点、丼の王者



①美しい磯が広がる榎野崎の海。入り組んだ海岸線と黒潮が多彩な海産物を生み出す。②テーブル約60席、座敷約30席の広々とした釣公園レストランの店内。③定置網で獲れた新鮮な魚を使った刺身や海鮮丼など、季節の魚を使ったメニューが産地ならではのリーズナブルな価格で味わえる。

大振りの井鉢にドーンと身を反り返らせる巨大な伊勢海老。重さにして200グラム前後。立派なヒゲだけでも高さ30センチ。圧倒的なそのビジュアルは、まさに丼の王者の風格。

串本町やすみ町を中心とした南紀の海は、伊勢海老の好漁場。豊富なえさに恵まれ、荒波にけずられた岩場が、身の引き締まった伊勢海老を育てる。

「シーブン中は1日平均50食は出ます。今ではこの丼を目当てに、全国から大勢の人がやってくるようになりました」と、榎野漁港近くの釣公園レストランを経営する升天前定置水産の堀口喜樹社長。簀で身をつまんでかぶりつくどぶりぶりとした身が口いっぱいに広がる。口では食べきれないボリューム。見た目も味も贅沢な一品だ。

和歌山自慢の海産物

Buon Appetito



クエ鍋

幻の高級魚

取材協力／波満（はま）の家
住所／日高郡日高町方杭41
電話／0738-64-2024

ブツ切りの分厚い身をおいしくもなく使ったクエ鍋。アラから出る旨みたっぷりのだしがたまらない。1匹さばくの5人がかかりで1時間半はかかる。10月から3月が旬。



①民宿「波満の家」の主人、濱一己さんは今も漁船で海に出る現役の漁師。「クエ漁は、かかった瞬間のやりとりがこたえられない」。②手のひらにほどもある釣針。これを硬いクエの口に深く食いこませる。③地元の名人から受け継いだクエ調理に使う特製のナタ。硬い骨やアラまで断つ。

天然クエを豪快に調理 旨味あふれる鍋の王者

体重20〜30キロ以上、体長はゆうに1メートルを超えるハタ科の大型魚、クエ。漁獲量の少なからぬ幻の魚と呼ばれるクエのブツ切りを、豪快に使うクエ鍋は、まさに鍋の王者といえる。

日高町沖の岩場の根にどしり居座るクエを、熟練の漁師が船で一本一本釣り上げる。一匹上げれば港は大賑わいになる。ウロを落として、専用のナタで豪快に背

中から3枚に。数人がかりの力仕事だ。刺身やステーキもいいが、ブツ切りの白身とアラと野菜で一緒に煮込んだ鍋が一番。ぶ厚い身を口にする、プルプルとした歯ごたえのある身から繊細で上品なうまみがじゅわつと口に広がる。脂が乗っているのにしつこさはなく、天然のコラーゲンもたっぷり。女性にも大人気。本物の味わいをぜひ地元で！