

さあ！

# 期間限定の 美味に舌鼓。

## 平

戸は全国でも有数の天然  
ヒラメの漁獲量を誇る。

ヒラメの旬は一月から三月にかけて。この時期のヒラメは「寒ヒラメ」と呼ばれ、産卵前で脂がのっているためとても美味しいという。平戸では毎年、この旬の時期に「ひらめまつり」を開催。市内のホテルや飲食店でヒラメ料理を味わうことができる。

訪れたのは大きな生け簀を構えた豊鯨。店主の尾崎豊和さんによれば、養殖のヒラメは年中食せるそうだが、天然のヒラメはより肉厚で脂がのっているという。店には定食や丼、フライ、カルパッチョ…とさまざまなヒラメ料理が並ぶ。

プリプリの食感とヒラメならではの上品な味わいが魅力の刺身もさることながら、特におすすめるのは茶漬け。こちらでは注文を受けてからヒラメを漬けにし、ごはんとは別の皿で

提供している。まずはそのまま、ごはんをヒラメで巻いて一口。ヒラメの甘みを思う存分味わったら、次は緑茶をゆつくりと注ぐ。白く色が変わったヒラメはコリコリとした食感で、美味。最後は好みで卵やのりを乗せていただく。何度も味変ができるため、ヒラメの新たな味わいを楽しむことができる。

尾崎さんが店を継いだのは十九歳の時。初代である父が体調を崩したことで、急遽、この道に足を踏み入れることになったという。幼い頃から父の姿を見て育ってきた尾崎さんは「父が使っていた新鮮な素材を使うことが唯一のこだわり」と話す。

日々、料理人として腕を振るう尾崎さんにとって平戸はとても魅力ある土地のようだ。「ヒラメはもちろんです。タイやイカ、ウチワエビなど一年を通して魚種が豊富なため、いろいろな魚を楽しむことができます。平戸はのんびりしていて、静かです。」

今回の「平戸ひらめまつり」は二〇二四年一月二十七日(土)～三月十七日(日)に開催される。この機会に、平戸自慢の旬を味わいたい。



# 平戸ひらめまつり

二代目の尾崎豊和さん。店内は使い込まれた清潔感あるカウンターが粋な雰囲気。

食べるほどに味が変わる「ひらめ茶漬け」は出汁ではなく、緑茶をかけていただく。お茶は先代から受け継いだ「寿司に合うもの」を使っているという。



ヒラメの刺身が付いた「ひらめ定食」。まつり期間中は味噌汁にもヒラメのアラが入る。

「ひらめ丼」にはヒラメの他、ヒラマサとイカがのっていた。ヒラメ以外の魚はその日の仕入れで変わる。

