



荒波で育まれるから
身はプリップリッ

長崎が誇る ブランド魚にあり。



島 原半島南部漁協に行く
と、今朝水揚げされたばかりのあらかぶが青いケースいっばいに入っていた。飛び出した目に大きく開いた口。愛嬌(あいこう)たっぷりのユニークな姿は独特だ。あらかぶといえは、赤黒い色を思い浮かべるが、早崎瀬戸のあらかぶは鮮やかな赤色をしている。この透き通るような見事な赤色こそが、早崎瀬戸のあらかぶの証(あかし)である。通常あらかぶは水深三十メートルくらいの場所で漁獲

されるが、早崎瀬戸のあらかぶ漁は水深八十から百メートルで行われる。そのため魚が日焼けせず、全体に美しい赤色を帯びているのだ。

早崎瀬戸は島原半島と天草との海峡で、日本三大潮流ともいわれる流れの速い海域である。だからこの荒波でもまれたあらかぶの身の締まり方は抜群。その美味しさが認められ、長崎ブランド魚としても注目を集めている。

は、漁に出られるのは一日に三時間ほど。潮の流れが止まった時にしか漁ができないため、漁師たちは日々時間を見極めながら船を出すという。この辺りには、あらかぶ専門の漁師も多い。漁は一匹ずつ手釣りで行われる。そのため、魚へのストレスが抑えられる上に、傷もつかない。美しい魚にはそれなりの理由があったのだ。

あらかぶは年中食べられるが、旬は十二月から五月にかけて。関西では寿司ネタや酒蒸し、*アクアパッツアなどの料理に使われるというが、地元では刺身や煮付け、唐揚げや味噌汁が定番。新鮮な刺身は弾力があり、淡泊で上品な甘味がたまらない。また、味わい深いダシが楽しめる味噌汁は、伊勢海老にも引けをとらない美味しさだ。あらかぶ料理は地元の飲食店で味わうことができるほか、ホームページから注文すれば自宅でブランド魚をいただくことができる。

*イタリア料理の1つで、白身魚や魚介を水と白ワインで煮込んだもの。

島原半島南部漁業協同組合
南島原市口之津町甲803-43
TEL.0957-86-2207
島原南部漁協 検索



恵みの歳時記—早崎瀬戸あらかぶ