



1

他を寄せつけない 圧倒的な存在感

日本各地に産地は数あれど、他と比べ圧倒的な大きさを誇るのが崎戸産の伊勢海老だ。一キロオーバーは当たり前前で、二キロを超える大物に出くわすことも珍しくない。崎戸町の沖合は水深が深く、伊勢海老が身を潜める場所がたくさんあるため、外敵に襲われることなく生き延びることができるとも言われている。一般的に県内の市場に出回るの

が五〇〇グラム前後というから、いかにジャンボサイズなのか分かるだろう。「大きいから大味なんですよ」と思われがちだが、そうではない。五島灘に浮かぶ崎戸町は格好の漁場。潮の流れが速いため荒波にもまれて身が引き締まり、ぷりぷりと弾むような食感が楽しめる。さらにエサとなる貝類も豊富。「おいしいものをたくさん食べているから、崎戸の伊勢海

老は甘くておいしいんです」と西海大崎漁業協同組合の山下重敏やましたしげとしさんも太鼓判を押す。その評判が口コミで広まり、漁が解禁になると全国から問い合わせが絶えない。特に解禁直後の九月に開催される「さきと伊勢海老祭り」は多くの人でにぎわいを見せる。町内の飲食店や民宿など各店で趣向を凝らした伊勢海老料理が提供され、漁協では直売が行われる。「お世話になった人に贈りたいからと、大きいものから売れていきます。一度食べるとファンになつてくれて、毎年足を運んでくれる常連もいます。佐賀や福岡からのお客さんも多いですよ」と山下さんも自信たっぷりの表情。

勇ましく美しい風貌は長寿のシンボルでもあり、その下に隠された薄ピンク色の透明の身は、宝石のように輝いている。



2

①取材日には2.1キログラムの大物に遭遇。崎戸の豊かな海に生まれ、身入りのよさと味の濃さが自慢だ ②伊勢海老は夜行性。漁師は昼過ぎに網を仕掛け、真夜中に引き揚げに行く



伊勢海老漁の最盛期は春と秋の年2回、5月下旬～8月下旬は禁漁期。大きいものは脚まで身がぎゅっと詰まっており、これまた美味