

美味しい
長崎
いただきます

Number
2

自然豊かな長崎県は
食材の宝庫。
その魅力を料理を通して
お伝えします。



「今日も朝3時半に起きて
漁に出てきましたよ」と話す
店主の山内さん。



長崎がまるごと
美味しい!

長崎県の魚愛用店 検索

鮮度バツグンの魚介類は 五島だからこそ 食べられる格別の味わい

四方を海に囲まれた五島は海の幸の宝庫。黒潮から分かれた対馬海流が様々な沿岸流にぶつかる五島灘は、速い潮流と豊富なエサに恵まれた好漁場で、豊かな海の恵みをもたらしてくれる。五島の海では年間を通して百種類を超える魚介類が水揚げされており、春は伊勢エビやマダイ、夏はハガツオやアワビ、秋はトビウオやアオリイカ、冬はクエやタチウオ……と、旬を満喫することができる。

五島の魚を味わうなら「刺身が一番!」と、福江町にある「一登」を訪ねた。店主の山内一敏さんいっとう やまうち かずとしは関西で懐石料理一筋24年、有名ホテルの料理長を務めたほどの腕前。3年前に故郷・五島へ戻って、店をオープンした。

この店が他と違うのは、店主自らが毎朝、船に乗って漁へ出ること。「五島でも、そんな店はないかもしれませんね」と山内さんは笑う。「都会では自分で魚を調達するなんてことは無理ですよ。それどころか関西なら魚は一日、二日遅れで入ってきます。都会では『熟成魚』が流行っていますが、五島ではやっぱり新鮮なものを食べてほしいですね。ハガツオなんかは五島だからこそ刺身で食べられる魚の代表格ですよ」。

「魚はスピードが命ですから」と言いながら、機敏に手を動かし、次から次へと魚をさばいてゆく。「冷凍ものは出さない、地の物で勝負!」という山内さんの作るお造りは圧巻の迫力。大皿にはハガツオ、ヒラマサ、メジナ、イサキ、アオリイカ、サザエ、アワビ……と、これでもかというほど魚介類が乗っている。その盛り付けは豪快ながら美しく、料理が芸術であることを実感した。

山内さんは、物心ついた頃から漁師だった祖父に連れられ、海へ出ていたという。「小さい頃から将来は漁師か魚をさばく料理人になりたいと思っていたんですよ」。その二つの夢は見事、故郷で叶えられていた。

旬鮮喰間 一登

五島市福江町12-1 TEL.0959-74-6050
営業時間 / 17:30~22:30
定休日 / 不定休



この日水揚げした新鮮な魚介類。その種類の多さに驚く。



五島に来たなら
これを食べずには帰れません。
新鮮な地魚の刺身を
お腹いっぱいどうぞ。