

伊勢海老

海老の王様を

豪勢に

心ゆくまで

西海市
崎戸
SAKITO

大 島から車で約二十分。崎戸

島にある「民宿 椿の宿」を
目指す。崎戸の名物といえば、
伊勢海老。椿の宿は一九六六年
の創業以来、「伊勢海老の宿」
として親しまれてきた。風情あ
る古民家風の宿の前に広がって
いるのは海。三代目の福岡真樹
さんが、まず見せてくれたのは、

この海に浮かぶ生け簀だ。海面
から引き揚げたカゴの中に入っ
ているのは、見たこともないよ
うな大きな伊勢海老！「この
辺りは少し沖に出るだけで岩場
が多くあり、伊勢海老が隠れる
場所がたくさんあります。伊勢
海老はこの岩場の陰で人に見つ
かることなく、どんどん大きく

なります。だから崎
戸の伊勢海老はこん
なにも大きいんです。
食べ応え、充分です
よ」と福岡さん。

期待は膨らむばかり。
宿に戻ると、その
期待を大きく上回
る刺身が運ばれてき

「絶対美味しかよ!」と店主の福岡さん

た。透明感とプリプリの食感、
まさに海老の王様といった上品
な甘みに舌鼓を打つ。福岡さん
は伊勢海老を扱うのは料理人と
いうよりも、生きものの係のよう
な側面があると話す。「伊勢海
老はとにかく品質管理が大切で
す。仕入れた伊勢海老は自然環
境の中で、お客様に提供するま

でエサを与え続けます。エサを
与えなければ、体は大きくても
身はスカスカになるからです。
水質管理はもちろん、脱皮した
時には他の個体に攻撃されない
ように、別の生け簀に分けます。
当然、脱皮のタイミングを見分
けておくのも大事です」。ちな
みに伊勢海老は大食漢だそうで、

新鮮なタイやヒラメの切り身を
食べさせるといふ。足までぎっ
しりと詰まった美味しい身は、
苦勞とこだわりの結晶だと納得
した。

和え物や煮物、茶碗蒸しや五
島うどんを堪能した最後に運ば
れてきたのは、お待ちかねの伊
勢海老の味噌汁。旨味がたっぷ
り溶け込んだ濃厚な味は、絶品
としか言いようがない。

宿には創業者である福岡さん
の祖父が集めた民芸品が飾られ
ており、時代を感じさせる、ど
こか温かな雰囲気ふと心が和
む。美味なる料理とおもてなし。
ここまで来た甲斐があったと思
わせてくれる至福の宿であった。



毎年、春と秋に開催される「崎戸イセエビ祭り」では、
西海大崎漁協崎戸支所にて伊勢海老をお得な価格
で購入することができるが、椿の宿では年中味わうこ
とができるのが魅力だ。

