



もう一度、行きたい

岐阜  
勝本浦



オリジナルのグラスで、  
ここでしか味わえない杯を！



「吉岐牛のタリアータロウリ」蒸し。  
吉岐牛をロウリの蒸気で燻製し、  
スモキーな香りをまじらしたレアステーキ。



「吉州豆腐の四川風麻婆」。  
大豆の使用量が2倍の吉州豆腐を麻婆豆腐で、  
スパイスの効いたビールが進む一品だ。



お腹を満たしたら、すぐ隣の和の趣を感じる宿で  
宿泊も可能。朝食は勝本朝市名物のアジの干物を  
焼くというお楽しみ付きだ。

**吉** 岐屈指の港町といえば、  
勝本浦。朝市や歴史散  
策、辰の島の遊覧船など、楽  
しみ方はいろいろあるが、こ  
のまちは夜もまた面白い。

まずは二〇二一年にオープン  
した「ISLAND BREWERY」  
へ足を運んだ。吉岐は麦焼酎  
発祥の地。こちらは、島で  
百三十年以上にわたって焼酎  
を造り続けてきた老舗酒蔵が  
手掛けた、吉岐初のクラフト  
ビールが味わえる店だ。定番  
の三種に加え、吉岐ならではの  
素材を使った季節限定モノ  
もあり、ストロベリーやシャ  
インマスカットなど、いつ訪  
れても新しいビールに出会え  
るのが嬉しい。

柚子胡椒やアブリコットな  
ど、香り豊かなビールを堪能  
した後は、目の前の「蔵呑み  
処らんぶ」へ。築百二十年の  
酒蔵をリノベーションした店  
は風情たっぷり。天井を見  
上げれば、大きな酒樽がその  
まま残っている。

吉岐は美味の宝庫だ。ウニ  
やイカをはじめとする新鮮な  
魚介類はもちろん、芳醇な香  
りが口の中に広がる吉岐牛、  
島の人たちに昔から愛されて  
いる吉州豆腐など、旅人をう  
ならせる格別な味わいが揃っ  
ている。店では、こうした吉  
岐ならではの食材を、思う存  
分楽しむことができる。

夜が更けてくるにつれ、昭  
和の佇まいが残る通りには地  
元の人や観光客の賑やかな笑  
い声が響く。ここでしか味わ  
えないビールと数々の料理に、  
会話が弾む。夜の勝本浦は、  
大人の心をときほぐしてくれ  
る、そんな場所だ。

吉岐はもう一度、いや、何  
度でも行きたい島であった。

