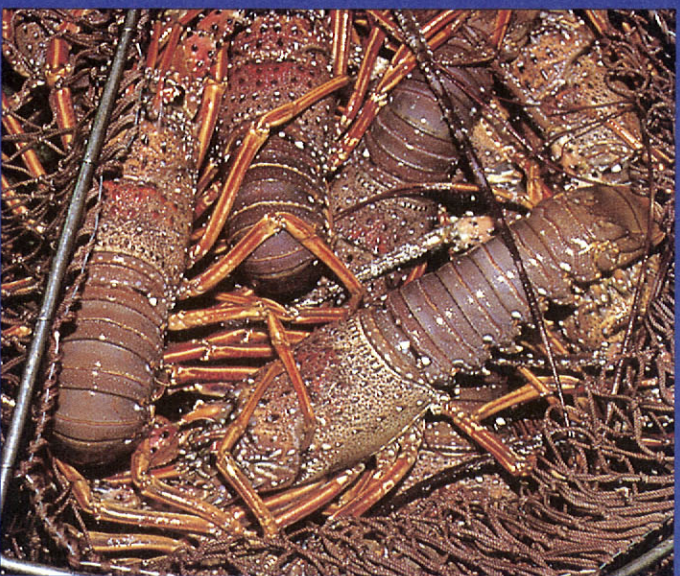


おいしいものは、 ここにある。

今、私達の周りには、いろんな食べ物があふれています。好きな物が好きな時に食べられる恵まれた暮らし。すでに、食べ物で季節を知るといった事も、昔の話になりつつあるようです。しかし、どんなに時代が進んでも、旬に採れた物をその土地で料理し、味わうこ



とが、最もおいしく、ぜいたくな「食」の楽しみ方であることに、変わりはありません。青い海に浮かぶ天草の島々。そして、世界一を誇



る阿蘇。おおらかな自然に囲まれた熊本は、昔から海の幸、山の幸の宝庫として知られてきました。県内の各地に、そこだけのおいしさがあり、それを守り続けている人達があります。食べ物が最もおいしいこの季節、あなたも熊本の味を再発見してみませんか。

五和町の

潜水ウニ漁

養老二年（七一八年）に著された「養老律令」に、食用にしたという記述が見られるほど、ウニは大昔からわが国の人々に親しまれてきました。

天草、五和町、二江地区。長崎との県境に当る早崎の瀬戸を臨むこの漁場では、昔ながらの素潜りによるウニ漁が盛んです。「ウニの発育には、早い潮の流れと豊富な海藻類が必要。ここは、国内でも有数の好条件を備えた海域ですよ。水深15〜20メートルの海底からとったばかりの山崎栄さんは、そう語り始めました。「二江の潜水漁は、五千年



の歴史があるといわれています。昔は、ここから、彦岐・対馬や朝鮮半島の方まで出かけて行ってたそうです。イセエビや鯛なども獲っていたそうですが、今はウニ、アワビ、トサカノリくらいですね。潜る時は体に巻いた分銅の重みで一気に海底へ。岩の下などに潜んでいるウニを素早く捕らえた後、命綱で巻き上げてもらいます。「ひとつ間違えると、命にかかわるたいへんな仕事です。潮の流れが速いから船の舵取りが難しいし、命綱を巻き上げるタイミンクもね。親子・夫婦など、よっぽど気心が知れた者同士じゃないと、絶対うまくいかんといえます。船を操るのは奥さんのかずこさん。てきぱきと仕事をこなしていく二人の息は、まさにピッタリです。

山崎さんに勧められて、獲れたばかりのウニを試食。独特の風味が舌の上でとろけ、ぱつと口の中に広がります。「どうです。うまいでしょう。二江のウニは、ほのかな甘味があって評判いいんですよ。」山崎さんは、そう言うと、おいしそうにタバコを吹かしました。

熊本の味

牛深の

イセエビ漁

県下最大の漁港・牛深。夕方近くまで降っていた雨も上り、夕焼けが、西の空を染めています。

「さつき網を仕掛けてきたばかりだね。高橋義数さん、矢橋忍さんの二人は、気さくに話してくれました。「イセエビは五月〜八月が禁漁期間だから、九月がいちばん獲れるね。でも、今年は量が少ないなあ。五・六匹という日も多い。二・三十はかかるはずなんだが、海が荒れないとダメだね。今年は台風が少ないから。」海が静かだと、イセエビは巣に入ったまま。『縦アミ』と呼ばれる数百メートルの網を仕



間に、海の底に仕掛けておき、夜中の二時ごろ引き上げます。「日によって潮が違うから、仕掛ける場所もぜんぜん違う。東シナ海に出たり、長島（鹿児島県）のあたりに行ったり。やっぱり、たくさん獲れた時が、いちばん嬉しいよ。料理で普通に出すのは、二百〜三百グラムクラス。六百グラムを越えると大物だね。以前、千五百グラムもある奴が掛かった時には、びっくりしたね。」

翌日、午前五時。牛深の魚市場は、すでに漁船でいっぱい。次々に獲物が水揚げされては、並べられていきます。その中に、高橋さんの姿を発見。「きょうは大漁だよ。持って来た箱の中は、イセエビがぎっしり。「これで今朝のメシはうまいな。」高橋さんは元気に言いました。

牛深市の「イセエビ祭り」（九月〜十一月）は、今年で四年目を迎えました。活つくりとポイルをメインに、豪華な料理がずらり。

「素材の良さを味わっていただくためには、自然に近いのがいちばん。だから、刺身とポイル（塩茹で）なんです。



牛深のイセエビは甘味が強く、身もきれいなピンク色。輸入物とは、ぜんぜん違いますよ。この味が忘れられずに、毎年来てくださるお客様も増えてきました。（ホテル料理長談）

漁業とハイヤの街・牛深。イセエビ祭りは、新たな名物のひとつになりつつあるようです。

▼伊勢エビ祭りのお問い合わせは牛深観光協会 0969732111代

再発見

湯の児温泉の

タチウオ釣り



不知火海はタチウオ釣りのメッカ。休日ともなれば観光釣り船で賑わいます。「年中よく釣れます。でも、一番うまいのは、卵を持っている秋かな。食欲な魚だから、子供さんでも簡単に釣れますよ。」釣り糸に餌を付けながら、船頭さんはこの魚にまつわるいろんな話をしてくれました。「タチウオっていう名の由来はね、海の中を立って泳いでいるからだという説と、銀色で細長く太刀のような形をしているからという二つの説があるみたいですね。そんな話を耳を傾けている内に、釣り糸には鈍い重み。銀色の体をくねらせて50・60センチのタチウオが上ってきます。「キラキラして、なかなかきれいな魚でしょ。昔はこの表皮から模造真珠を作っていたそうです。」広くて青い海や心地良い潮風をのんびり楽しみながら釣り糸を手繰る内に、用意したクーラーボックスは、見る見る「獲物」でいっぱいになっていきます。

船から上り、水俣・湯の児温泉でホッとひと息。このの名物料理は、お客さんが釣り上げたタチウオで作る「タチウオづくし」。「活造り、塩焼、唐揚げなど10品程の料理をお出ししています。淡泊で、どう料理してもおいしいんですよ。刺身などはなかなか他では食べられないみたいですね。ほんのり甘味があって、コリコリしていて、刺身は苦手という方にも、おいしいと喜んでいただいています。支配人談」

自分で釣り上げた獲物を、すぐに料理して食べる醍醐味。これぞ本当のフルコース料理なのかも知れませんね。

▼観光タチウオ釣りに関するお問い合わせは水俣市観光課 0966-631111代