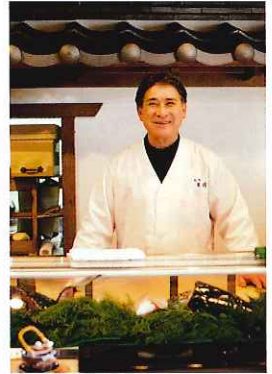




イカ ウニ マグロ

この島では、年中いろんな魚介類が食卓を賑わしてくれる。しかし、外してならないイカ、ウニ、マグロ。壱岐では一年中イカが獲れる。春～夏は剣先、秋は水イカ、冬はスルメ…それを姿造りで楽しむ。また、5月頃に解禁となるウニは井で豪快に。そして、北の大間・西の壱岐と言われるほどいいものが揚がるマグロ。肉にも勝る生マグロの旨さは島内の割烹・寿司店でぜひ。春頃にはイサキや桜鯛が美味しくなる。

左/イカの造り1200～1500円。この日は剣先で1500円。コリッとした食感が残りつつ、旨み充溢。耳と下足は焼いてもらえる。島にある全7軒の蔵の焼酎が揃う焼酎はグラス420円。右/ウニ丼(小鉢・汁物付き)2700円。地元産は10月中頃まで味わえる。特製のゴマダレをかけてかき込めば、甘みが口いっぱい。下左/マグロの造り1500円。この日はヨコワの赤身とトロ。クセのない旨みがとろけていく。下右/大阪での修業後島に戻り、1974年に店を構えたご主人の馬渡賢治さん。



ほうげつ
割烹 豊月

●長崎県壱岐市芦辺町瀬戸浦256 ☎0920・45・3265 ①11:30～14:00 ②18:00～21:30 ③火曜 ④芦辺港から⑤5分 ⑥30台 ⑦ベター ⑧ほぼすべて可 ⑨1F/カウンター6席、テーブル8席 ⑩8室(2～8名) 2F/座敷30名 ※喫煙可 ⑪寿司ランチ700円、海鮮丼2000円、にぎり1200円～。焼酎B2500円、生ビール中530円。



右/海里焼き(別途注文が必要。金額は要問合せ)。味付けは一切せず、素材の持つ塩分でいただく。ウニがソースのようにアワビに絡み、甘みと磯の香りが口中を駆け抜ける。左/05年にオープン。客室は全室オーシャンビューの宿。和をベースに洋の技術も取り入れた「海里料理」の夕食、造りや揚げたての天ぷらなどが飲みたい気分をそそる朝食が好評。

アワビ

玄界灘の荒波が育む、身が締まったアワビも必食の食材。贅沢に楽しむのであれば、アワビ料理が看板の宿「海里村上」へ。名物の海里焼きは、ウニの禁漁があげる5～10月半ばに注文可能。他に、アワビの薄造りをさっとだしにくらせていただく海里鍋、炭火で軽く炙って食す焼アワビのアンチョビソースで地元産天然黒アワビを。

かいりむらかみ 海里村上

●壱岐市勝本町立石西触119-2 ☎0920・43・0770 ①in 14:00～、out～12:00 ②無休 ③芦辺港・郷ノ浦港から④15分 ⑤20台 ⑥必要 ⑦ほぼすべて可 ⑧15室 ⑨1名3万3298円～(平日2名1室利用、1泊2食付き)。

潮がもたらす壱岐の美味

