

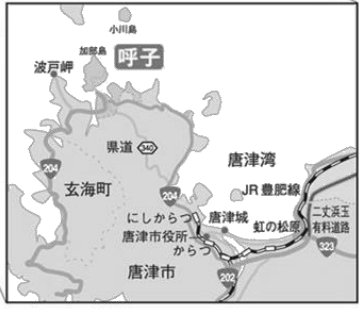
# 新鮮なイカでまちおこし 〜佐賀県呼子町〜

## ◎イカを求めて観光客が押し寄せる

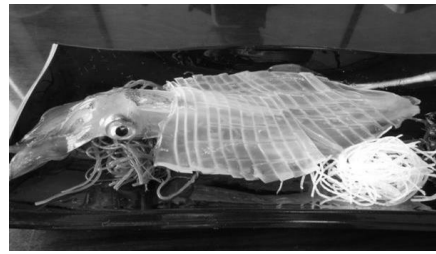
呼子(よびこ)町は、佐賀県の最北部の町。東松浦半島の北部に位置し、玄界灘に面したリアス式海岸になっている漁業の町です。平成17年に市町村合併により唐津市呼子町になりました。合併前の人口はおよそ5800人でした。

呼子町は古くから港町として栄え、「呼子朝市」は、石川県の輪島朝市、千葉県の勝浦朝市と並び、日本三大朝市のひとつに数えられています。呼子漁港周辺の「朝市通り」と名づけられた200mほどの通りに新鮮な魚介類、季節の野菜や花、果物などの品が並べられ、県内だけでなく近隣県からも多くの観光客が訪れています。その数はなんと年間におよそ百万人。小さな町にこれだけの観光客が押し寄せる理由は、何でしょうか？

それは、やはり「新鮮なイカを食べるため」です。呼子の新鮮な魚介類の中でも最



も有名なのは、何と言ってもイカ。イカにもいろいろな種類がありますが、呼子のイカは「ケンサキイカ」という種類で、そのプリプリとした食感と、上品で、程よい甘みは「日本一美味しい」と魚好きから絶賛されています。イカはデリケートな生きものなので、鮮度を保つのが難しいのですが、なんと呼子では「ケンサキイカの活き造り」を食べることができるといわれています。活き造りの他にも、塩辛、しゅうまい、塩辛、ご当地バーガーなど、バラエティーに富んだ料理が楽しめるということで、グルメな観光客が多く押し寄せているのです。



呼子名物「ケンサキイカの活き造り」

## ◎新鮮さの秘密

イカは温度変化に弱い生き物で、釣り上げた瞬間からすぐに鮮度が落ちていってしまうのだそうです。そのイカを生きた状態で味わう「活き造り」を提供するのは、とても難しいようなのですが、呼子では漁師さんと飲食店の連携プレーでこれを可能にしています。

ケンサキイカの漁は、日が落ちる前の夕暮れ時に始まります。玄界灘の漁場に向けて出港した船は潮の流れがぶつかり合う潮目を探し、海面に光を照らします。漁師さんは光が集まってくるイカを疑似餌を使って釣り上げますが、この釣り上げたイカに手を触れることもなく、わずか数秒間で針を外して、生け簀(いけす)に投げ入れます。冷たい海域に生息するイカは、人間の手が触れただけでも弱って、鮮度が落

ちるのだそうです。釣り上げたイカが投入された生け簀には、イカが生息する海水の温度に近い約20℃の海水が海底から汲み上げられているのです。

こうしてたくさんさんのイカを獲った漁船が向かう先は、漁港ではなく、海上にある飲食店専用の生け簀。市場を通さず、漁船から直接お店の生け簀へ運んでいるのです。さらに、呼子の多くの飲食店は、店内にも、自然海水を24時間循環させている生け簀を設置しています。透明感があり、コリコリの食感と肉厚な身、そしてしっかりとした甘み。そんな呼子名物「ケンサキイカの活き造り」を生み出している秘密は、漁師さんと飲食店の連携と努力の賜物なのです。

こうして、本来は生命力が弱いイカを、新鮮な「活き造り」で味わえる呼子のイカは、貴重なグルメとして人気を呼び、ブランド化に成功する事ができたのです。

## ◎イカをきたまま全国の家庭へ

本物の呼子の「ケンサキイカの活き造り」の醍醐味をご家庭で味わって頂くことと開発されたのが、その名も「活きたままま〜」という商品です。いったい、どのようにして活きたままイカを送るのでしょうか。その方法を簡単に説明します。

まず、特殊なポリ袋に人工海水を入れ、その中に厳選された活きたままのケンサキイカを入れます。

(この時もイカには直接手を触れないように注意します。)専用の機械でポリ袋に酸素を入れながら



人口海水と酸素と一緒にパック詰めされた、活きているケンサキイカ

パック詰めします。一杯に膨らんだパックの中では、イカが気持ちよさそうに泳いでいます。このパックをさらに発泡スチロールのケースに入れ、保冷剤や新聞紙を使って温度調整してふたを閉めます。これをヤマト運輸の運送便で全国のご家庭に発送しています。発送後24時間以内であれば活きたままイカを送ることができるとのことです。

さらに、料理が苦手な人のために、玄界灘で一本釣りされたイカを、プロの板前が「活き造り」状態に素早く調理し、それをマイナス55℃の特殊冷凍で瞬間凍結させた商品も販売されています。特殊な技術でイカの細胞を壊さずに瞬間凍結させているので、解凍するとあの透明感と甘味が戻ってくるのです。

## ◎グルメと観光の相乗効果

呼子の観光の中心は、もちろん「イカの活き造りを食べる」ことなのですが、周辺には魅力的な観光スポットも点在しています。

まずは日本三大朝市の「呼子朝市」。お子様連れに人気なのが、玄界灘を泳ぐ魚を海中で窓越しに見ることが出来る海中展望船や、奇岩景勝の断崖絶壁や洞窟を巡る遊覧船。歴史好きの人には、豊臣秀吉の朝鮮出兵の戦国武将の陣跡や呼子大橋を海から巡る「名護屋浦(なごやうら) 歴史クルーズ」。さらに、「新さが百景」の第1位に選出された呼子大橋。絶景の日帰り温泉施設「呼子 台場の湯」等々。

美味しいイカを食べて、ちょっと遊んで帰る、グルメと観光の相乗効果で年間百万人と、観光客を集めているのです。

新鮮な海の幸と絶景をもつ上関町の観光の振興に、とても参考になると思います。

◎「いわいタイムス」4月号は4月2日(日)に発行予定です。