

日本酒 × 新鮮魚介尽くし

長 崎県内最大の離島、対馬。自然と歴史の宝庫であるこの島には毎年、多くの観光客が訪れ、民宿や民泊などで旅の疲れを癒やす。

対馬市上対馬町の泉地区にある「民泊 いたい屋」は、板井達夫さん・神代さん夫妻が営む築百三十年の古民家の宿。まるでおばあちゃんの家に来たかのような懐かしさを感じる。

夕食のテーブルに運ばれてきたのは、刺身の盛り合わせ。島の宿で刺身が出るのは当然といえば当然だが、驚くのはその量！思わず「これ、何人前ですか？」と尋ねてしまうほどのボリュームだ。しかも魚は達夫さんが朝から近くの海に潜って調達するそう、新鮮さは折り紙付き。この日はタイ、イカ、ヒラマサ、サザエ：と豪勢に盛り立てられており、脂の乗った魚は島ならではの味わいだ。

魚に合わせたのは、もちろん地元のお酒。対馬で唯一の造り酒屋

長崎の美味し酒と海の幸

対馬

Tsushima



として知られる「河内酒造」は一九一九年創業の老舗。百年以上前からあるという蔵で日本酒や焼酎造りが行われている。

純米酒「つしま」は島の人たちに根強い人気を誇る一本。対馬の清らかな地下水を使って造られる酒は、力強い印象。米の味が活きた辛口の酒は、魚本来の味を引き立て、スイスイと喉を通る。ようやく刺身を平らげると、カレイの煮付け、サザエの串焼き：と、次々に海の幸が運ばれてきた。さすがは島

のもてなしだ。

民泊では、宿の人との語らいも楽しみのひとつ。ご夫妻のなれそめや、人生の苦労話、日々の喜びを、酒を交えて話すひとときは、旅の醍醐味といえる。

翌朝、達夫さんの漁へ同行させてもらった。泉漁港から船に乗ること、わずか十分。目の前に韓国・釜山を望むこの場所はまさに「国境」だと実感する。ウエットスーツを着込んだ達夫さんは、身軽に透き通った海へと飛び込み、浮き沈みを繰り返す。戻ってくる

と手に握られた鮎には、立派なイシダイが突き刺さっていた。「今夜のお客様の肴です」と達夫さんは嬉しそうに笑う。島のもてなしは、格別である。



見事にイシダイをゲット！「お客様に新鮮な魚を食べてほしい」。その一心で海に潜る達夫さん。

人生を語りながら島の夜は更けてゆく。

純米酒 つしま

上品な味わいと、後口の爽やかさが、素材本来の旨味を引き立てる。



新鮮魚介づくし

次から次へと運ばれてくる料理は舌鼓。写真の刺身は、ほんの一部。

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki