



「崎戸に恩返しをしたい」と、故郷への思いを語る店主の竹村真一さん。

大島の隣に浮かぶ崎戸島は伊勢海老漁で有名で、県内でも有数の水揚げ量を誇る。毎年、秋には漁の解禁を祝って「崎戸イセエビ祭り」が開催され、西海大崎漁協崎戸支所で、伊勢海老をお得な価格で購入できるほか、西海市内の飲食店ではバラエティー豊かな伊勢海老料理を楽しむことができる。

長崎の美味し酒と海の幸

大島×崎戸



芋焼酎×伊勢海老

海沿いの道を走り、細い路地を進むと、目指す店があった。「こんな所に！」と驚くが、「おくら」は週末になると県内外から訪れる客が列をなすという知る人ぞ知る店。出迎えてくれた店主の竹村真一さんの明るくユーモアたっぷりな人柄にふれ、すぐに「これは繁盛するはずだ！」と納得してしまった。

れない。崎戸の伊勢海老は大きいのが特徴で、一口を超える大物も多いという。五島灘の荒波に揉まれながら育った伊勢海老は、プリプリの食感と、ほのかな甘みがたまらない。その味わいは、まさに海老の王様。「足まで食べられますから」と竹村さんの言葉通り、隅々まで身がぎつしり詰まっている。あまりの美味しさに、ただただ無言で箸を動かし、身を口に運ぶ。

魚介類は絶品だ。竹村さんは毎朝、提携している漁師のもとへ足を運び、伊勢海老や魚介類を仕入れるという。最高の素材をシンブルに味わってほしいと、「うちでは伊勢海老は刺身か、炙るか、味噌汁！」と竹村さん。

店主の心意気が光る豪快な一杯。



Delicious Sake and Seafood of Nagasaki

伊勢海老定食

豪快すぎる伊勢海老の味噌汁は、これだけでもお腹いっぱい。まさに究極の一杯である。

長崎の美味し酒と海の幸

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki



「伊勢海老定食」に付いている「サザエと地魚の刺身」も食べ応え十分。魚通の長崎人でも、この鮮度には驚く。コリコリとした食感を楽しみたい。



料理はあくまでも、豪快に！鍋の中の伊勢海老はまるで踊っているよう。



「伊勢海老は、割ってみるまで、良し悪し分かりません」と、竹村さんは一気に包丁を入れる。

