



長崎の美味し酒と海の幸
 壱岐
 Iki

壱岐焼酎 × アオリイカ

アオリイカの
活き造り

まる辰流のさばき方で、
イカ本来の食感が、
さらに引き立つ一皿。



壱岐島の
うまいもん
に
酔いしれる。

Delicious Sake and
Seafood of Nagasaki



ゲンの天ぷら

揚げたてを天つゆでいただく。
火を通して、
鮮度が分かるほどの美味しさに感激！

長崎の美味し酒と海の幸

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki

長崎空港からわずか三十分の空の旅で行ける壱岐島。ウニや壱岐牛など、数々の美味がそろったこの島で外せないのが、イカ。壱岐の近海はイカの産卵場所となっているそう、西日本有数の水揚げ量を誇る。

新鮮なイカが手に入る壱岐なら、まずは刺身！というわけで、イカの活き造りが味わえるという地元でも人気の「まる辰」を訪ねた。店の中には大きなイカがあり、イカが元気に泳いでい

が、久田さんの活き造りは、ひと味違う。見た目がまるでフグの薄造りのようなのだ。「柔らかく、食べやすいように、イカの繊維に対して、直角に包丁を入れていきます。これでイカ本来の食感がさらに楽しめるんです」。弾力がありながらも柔らかな食感と、口の中に広がる強烈な甘みは、活き造りならではの。刺身を堪能した後、ゲソを天ぷらに。これまたねっとりとした甘みが美味だ。

最高のイカのお伴には壱岐焼酎がピッタリ。壱岐は麦焼酎発祥の地として知られており、その歴史は十六世紀までさかのぼる。壱岐焼酎の特徴は中国から伝わった蒸留方法を活かし、米麴三分の一、大麦三分の二という黄金律を守って作られているということ。これにより、素朴ながら天然の甘味とまろやかな味わいを醸し出す。島内には七つの酒蔵があり、それぞれ独自の焼酎を作り続けている。

発祥の地で麦焼酎片手に、イカの王様を食す。壱岐島の贅沢な夜の過ごし方である。

壱岐では五〜九月はケンサキイカ、十〜二月はアオリイカと、ほぼ一年中、新鮮なイカを楽しむことができる。この道四十三年のご主人・久田辰之さんは「イカの王様と呼ばれるアオリイカをご用意しました。アオリイカは身が厚く、甘くて美味しいんですよ」と笑顔を見せる。

イカの活き造りというと、胴の部分を通して切るのが一般的だ



壱岐焼酎

島内七蔵の焼酎を飲み比べてみるミニボトルセットは、お土産にもピッタリ。