



魚徳の店主、前平幸也さん。

一つの食材から生まれる多彩なメニュー

鯨料理

東彼杵町

Nagasaki's Local Cuisine



「鯨のまち」として知られる東彼杵町。まちを歩けば、鯨の絵が描かれた看板や旗をいくつも目にする。

多彩な鯨料理がいただけると聞き、訪ねたのは「魚徳」。運ばれてきたのは湯かけ鯨、鯨カツ、大和煮、鯨ベーコンのサラダ、鯨の五目ごはんとお吸い物…と、まさに鯨づくし。一つの食材からこんなにもバラエティー豊かなメニューが生まれるとは、改めて鯨の奥深さを感じる。

り、畝須、百尋、ひめわた、胃袋と六種が盛りされている。店主の前平幸也さんは「鯨を食べる地域は限られていません。そのため、中には『クセがありそう』と敬遠される方もいらっしゃいますが、品質の良いものを選び、臭みを取る技術があれば、おいしく召し上がっていただけます」と話す。東彼杵町では今でも月に一度、鯨肉の入札会が行われているという。町内には数軒の小売店もあり、そこではもちろん誰でも鯨肉を購入することができる。前平さんも自ら小売店へ足を運び、さまざまな種類の鯨肉を選ぶという。東彼杵町では比較的手軽に手に入るため、「肉じゃがの肉の代わりに鯨肉を…」



というように、地域の人たちは家庭でも鯨をよく口にするらしい。しかし部位によっては、やはり高級品。お正月やおもてなしの際の出番も多いという。前平さんは、料理人として珍しい食材を扱うことを誇りにすると同時に、鯨の食文化を広めていきたいと考えている。「恐る恐る口にしたお客様が『おいしい』と言ってくださった時にやりがいを感じます。この地域でも鯨を食べるのは年配の方が多いため、これからは若い世代にもおいしさを伝えていきたいですね」。受け継がれてきた食文化を自分の手で次の世代へ。そこには郷土料理の神髄があった。

郷土料理 長崎の



大和煮



湯かけ鯨



お吸い物



刺身の盛り合わせ



鯨の五目ごはん



鯨カツ



鯨ベーコンのサラダ