



長崎の
美味しい
島めぐり
— 対馬 —
Tsushima

あなご亭

写真上から／白焼き あなごカツ にぎり寿司



対馬でぜひ食べてほしい「アナゴの刺身」

アナゴ尽くしで 感激のグルメ体験を。

対馬には対州そばや豪快な魚介料理「石焼き」、地鶏や魚など、独特の食文化がある。そんな対馬グルメの中でも観光客に高い人気を誇るのがアナゴだ。

長崎県はアナゴの水揚げ日本一。とりわけ対馬西沖の深海百五十〜二百メートルで獲れるアナゴは脂ののりと、ふんわりとした柔らからかな食感が格別。「対馬西あなご」と呼ばれ、美食家たちの舌を唸らせている。

この絶品アナゴがいただけると聞き、「あなご亭」を訪ねた。店は島の中央に位置する豊玉町の海沿い。広々としてとても気持ちがいい。

さて、みなさんはアナゴの刺身を食べたことがあるだろうか。まずは対馬の天日塩で一口。見た目はフグの薄造りのようだが、噛めば噛むほど甘みが広がり、天日塩がそれをさらに引き立てる。アナ

くらしいはあるだろうか。代表の島居吉秀さんは「店で提供しているのは、水揚げしたうちの1〜2パーセント。極上のものだけを使用しているため、こんなにも肉厚なんですよ」と話す。

ゴの刺身がフグに勝るとも劣らないほど美味だとは驚きだ。また肝や皮などが添えられているのも専門店ならではの、特に脂ののった肝はフォアグラを思わせる濃厚な味わいがたまらない。

続いて、定番の煮穴子に大好みの白焼き、ふわふわの食感のカツにメの寿司と、アナゴのフルコース。どれを食べても肉厚でふっくらとした食感を楽しむことができ。厚みは一般的なアナゴの三倍



店は父・孝廣さん、吉秀さん、母・由美子さんの親子で力を合わせて切り盛り。

対馬にはこのアナゴを食べるためだけに遠方から足を運ぶ人も多く、島を代表するグルメとなっている。アナゴの概念を覆す数々の料理で、初めての食体験を楽しんでほしい。