



左から山道安男さん、妻の直美さん、妹の栄子さん。  
3人の掛け合いは楽しく、店は和やかな雰囲気包まれている。

大村湾の恵みをいただく 美味しいものめぐり うず潮



アラカブの煮付け



ヒラメの頭を使った味噌汁



ヒラメの刺身(ヒラメの刺身は三月まで)



西海橋と渦潮を眺めながらの  
食事は特別なひととき。春には  
満開の桜も楽しめる。写真は  
「アラカブの煮付け定食」

# 西海橋と アラカブの 豪華な競演

## 続

いては車の旅。

一九五五年に日本初の有料道路橋として開通した西海橋。全長三〇〇メートルで佐世保市と西海市を結んでいる。当時「東洋一のアーチ橋」と呼ばれた威風堂々たる姿は今なお健在だ。

西海橋の下は大村湾と外海を繋ぐわずかな出入口となっており、特に満潮・干潮の時間には

潮の流れが速くなり、渦潮が発生する。この渦潮を目当てに訪れる観光客も多い。

西海橋のもとにある「いけす料理 うず潮」は、七十年以上前からこの場所で営業を続けている。看板メニューは地元では「アラカブ」と呼ばれるカサゴ。

店内の大きな生け簀には大村湾で獲れたアラカブやヒラメが泳いでいる。二代目の山道安男さん

は「アラカブは馴染みの漁師さんが目の前の大村湾で一本釣りしたものです。うちでは注文が入ってから

水揚げし、刺身や煮付けにします。新鮮なものを食べていただきたい、それが一番のこだわりですね」と話す。

この日の活き造りはヒラメ。「これが二人前？」と、まずはその量に驚く。おすすめという酢醤油を付けていただくと、柔らかいながらも歯応えのある食感と上品な味わいが口いっぱいに広がる。次はメインのアラカブの煮付け。「この辺りは潮

の流れが速いので、身が縮まっていますよ」と安男さん。ほろほろとした身に甘めの煮汁が染み込んで、これまた絶品。最後はヒラメの頭を味噌汁にして、ご飯と一緒にいただく。なんと



も贅沢なコースだ。

食事にばかり気を取られるが、こちらは景色も最高。下から見上げる西海橋は圧巻で、上からとは違った迫力ある風景が広がっている。潮の流れで海面が動いているの見えるのもならでは。しかし妻の直美さんは「私は、一日に二回訪れる潮止まりの時間帯が好きですね。海

面が動かず、静かな時もいいですよ」と新たな魅力を教えてくれた。

店のご夫妻と安男さんの妹の栄子さんの三人で切り盛りしており、厨房はとても明るい雰囲気。安男さんと栄子さんの父である初代は味噌汁を作るにあたり、アラカブが一番合う味噌を探し続けるこだわりの人だったという。店では今もその味噌を大切に使っている。「七十年も続けていますから、小さい頃に来店された方が大人になって『良かった、まだ店があった！』と言って入って来られます。嬉しいですね」と話す三人の笑顔が印象的だった。