



五島列島
小値賀町
Ojima Town

五

島灘と東シナ海に囲まれた小値賀の海は好漁場として知られている。中でも撒き餌などを使用せず、一本釣りでのみ釣り上げたイサキは「値賀咲」と呼ばれ、初夏を告げるブランド魚として親しまれている。遠浅の海と島々に囲まれ、激しい海流にもまれた値賀咲は、締まった上質な肉質が特徴だ。

二年を要したという。棒寿司はシンプルながら、随所にこだわりが光る一品。三枚におろして塩漬にした値賀咲を浅く炙り、香ばしさを引き出すために皮をあぶる。一本一本骨抜きしたら、酢飯にした小値賀産のコシヒカリと一緒に丁寧に巻く。アクセントには梅の実とシソの葉を使い、薄く巻く白板昆布は、魚の皮と同じ薄緑色を出すために銅鍋で炊くこだわりよう。

商品にすることが最も大変だったと振り返る。「棒寿司は独自の瞬間冷凍保存法を用いているため、流水で解凍すると、ご飯がふっくらとなり、ご家庭で作り立

ての味を楽しむことができます。ご飯に添加物を入れることなく、冷凍の技術を使い駆使することで、目指す美味を実現できたことが嬉しいですね」。

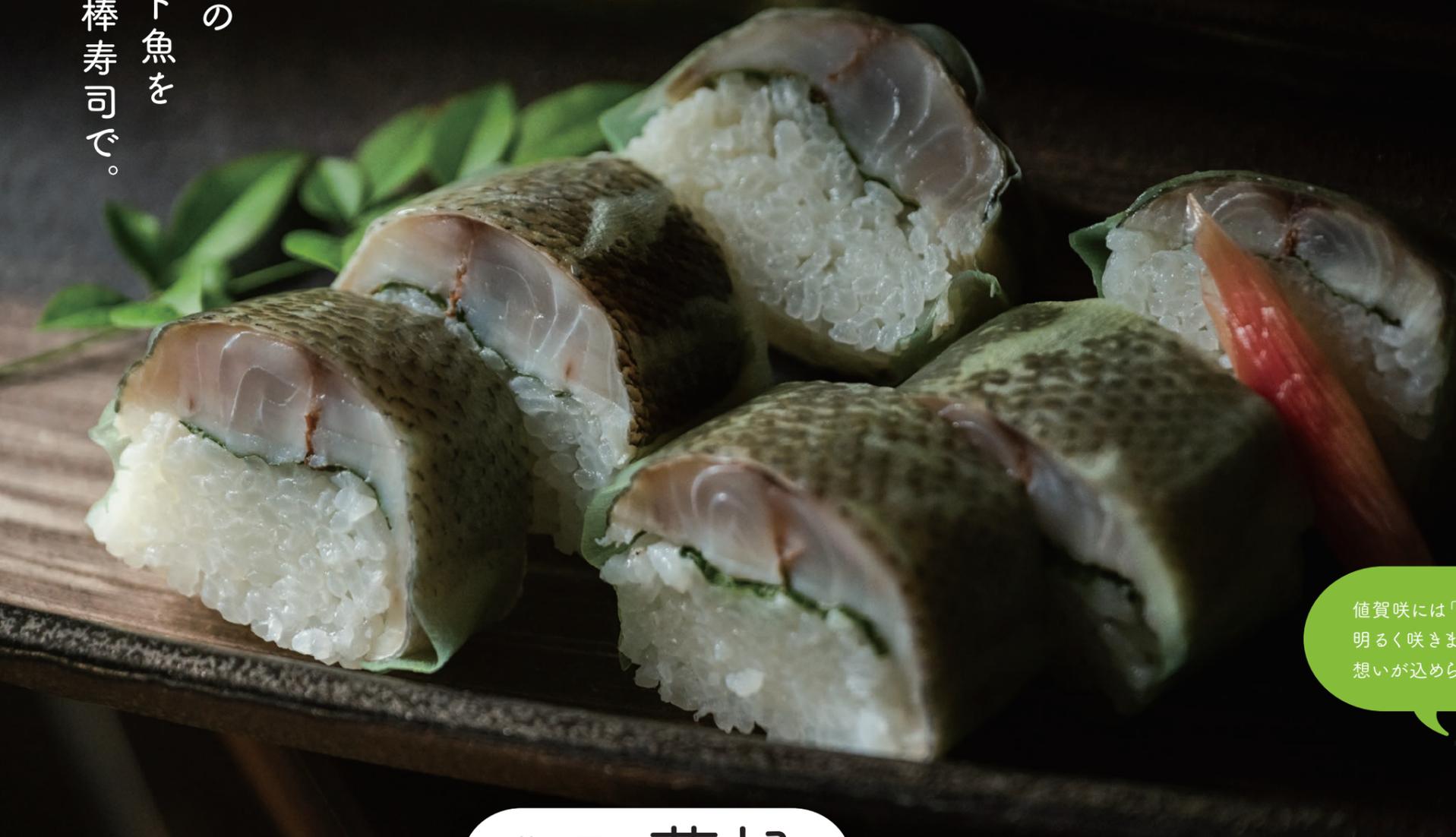
身の締まったさっぱりとした味わいの値賀咲に、梅とシソの風味がふんわりと香る棒寿司は、小値賀のお土産にぴったり。島の恵みを食卓で手軽に味わいたい。

敬承 藤松の料理長・遠山さん

値賀咲には「小値賀の未来が明るく咲きますように」という想いが込められています。



小値賀の
ブランド魚を
贅沢に棒寿司で。



敬承 藤松



値賀咲の棒寿司はレストランで楽しめるほか、小値賀港ターミナルや直売所にて販売している。冷凍にて全国発送も可能。



島の東に位置する古民家レストラン「敬承 藤松」は、江戸時代に捕鯨や酒造りで富を築いた藤松家の建物を改修したもの。築180年の風格を感じる。

