



写真下／毎年10月・11月に開催の「さいかい井フェア」で提供される「西海・SPF井」

この民宿を始めました。大島大橋が架かる前は釣り客がメインでしたが、今はありがたいことに遠方からのリピーターの方も増えていきます。料理は父の背中を見て覚えました。地元の漁師さんから教えたものもあり、ほとんどが創作です。特別なメニューがあるというよりも、お客様の好きなものをお出しする、というスタイルでやっています。

刺身は「活シマアジ」と「熟成シマアジ」の2種。アジの最高峰を心ゆくまで味わおう。

西海市は高級魚シマアジの養殖が盛んに行われており、年中楽しむことができる。そのシマアジを存分に味わえる店があると聞き、「民宿大島」を訪ねた。のんびりとした海の風景が望めるお座敷に運ばれてきたのは「西海シマアジ尽くし膳」。マリネに煮付け、味噌焼き…とまさにシマアジ三昧だ。「まずはメインの活シマアジと熟成シマアジをどうぞ。先ほどさばいたものと三日以上かけて熟成したものです。熟成シマアジは塩でお召し上がりください」と、店主の福田一樹さん。鮮度バツグンの活シマアジはコリコリの食感がたまらない。一方、熟成シマアジはトロリとした旨味が独特で、塩が魚の甘みを引き立てる。その味わいは甲乙つけがたいが、どちらも別格の美味さだ。

アジの最高峰
シマアジを
バラエティー豊かに。

西 海市は高級魚シマアジの養殖が盛んに行われており、年中楽しむことができる。そのシマアジを存分に味わえる店があると聞き、「民宿大島」を訪ねた。

西海シマアジと大西海SPF豚

「女性向けにヘルシーな1品を」という思いから考案した「シマアジの梅肉挟み焼き」



西海市の特産品である原口みかんを使ったソースで和えた「シマアジのみかんマリネ」



自家製味噌がのった香ばしい「シマアジの味噌焼き」



驚きの厚みとふんわりとした身の「シマアジの煮付け」。甘めの味付けがご飯によく合う。



店内から見える海の風景もご馳走のひとつ

大島
OSHIMA
西海市