

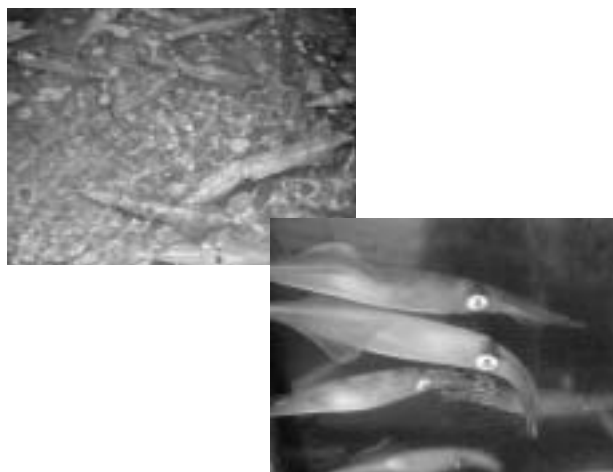
『烏賊(イカ)』を食べに来ないかい！

兵庫県立姫路高等技術専門学院のイケメン指導員(?)、真利 弘先生からパトンを受けることになりました佐賀県立産業技術学院の山崎です。真利先生とは訓大(現能開大)の同期で、昨年東京で行われた会議の時に会って以来ですが、共に県訓の指導員に進んだ仲の1人です(ちなみに真利先生は学生の頃からイケてました)

S・A・G・A佐賀~ のフレーズで一躍有名になった(?)佐賀県は南に『ムツゴロウ』などでよく知られる有明海、北に日本でも有数の漁場で知られる玄界灘という2つの異なる顔を持つ海に面しています。そのため季節を問わず、いつも新鮮で豊富な種類の魚介類を堪能することができます。

寒~いダジャレ(苦笑)のタイトルで始まった今回のリレートークは佐賀が誇る名物、『呼子(よぶこ)の烏賊(イカ)』について少し触れてみたいと思います。

玄界灘に面する唐津市から車で海沿いの国道204号線を東松浦郡呼子町に向かってしばらく走ると、道沿いに『イカの活き造り』の幟や看板があちこちに見えてきます。県の北西部に位置する小さな港町、呼子町の海沿いの通りにでてみると、何軒もの『活きイカ』の看板を掲げる料理店が軒を並べています。他県からの観光客も多い呼子町の名物はズバリ『烏賊(イカ)』で、それらの店では、お手頃な価格で新鮮な『活きイカ』を味わうことができ、週末ともなると、他県ナンバーの車で混雑し、どの店にも行列ができるほどの賑わいをみせています。また、店によっては店内の生け簀で泳いでいる生きたイカを見ることができるので、訪れた人の目と舌を楽しませてくれます。メニューは『活きイカ』をはじめとする玄界灘で獲れた新鮮な魚介類の料理が中心で、どれを食べても美味しいのですが、せっかく呼子に来たのであればぜひ、『イカの活き造り』を食べてみてください。活きイカ料理を注文すると、注文を受けてから水槽で泳



いでいるイカを捕まえて、短時間で料理してもらえるため、きれいに盛り付けられたイカの身は半透明に透き通って見えるほどで、その独特の甘みと歯ごたえから鮮度の高さがうかがえます。お客さんの中には呼子の活きイカを見てはじめてイカは透明だということを知った人も多いそうです。刺身のあとの下足は天ぷらや塩焼きにもらえるので、活きイカのすべてを十分に堪能していただくことができます。また、『活きイカ』やその他の新鮮な魚介類のほかにも、『イカの天日干し』や『いかしゅうまい』、港のすぐそばにある加部島(かべしま)特産の甘夏みかんのゼリーなど、工夫を凝らした品々がたくさんありますので、これを読んで『呼子のイカ』を食べてみたいと思った皆さん！ ぜひ、呼子へ遊びに出掛けてみませんか？

さて、このリレートーク、次は数少ない知り合いの中から一番先に思い浮かんだ(彼なら引き受けてくれるかもしれない...)、学生の頃、共通の友人を通じて知り合った訓大の後輩で、京都府立京都高等技術専門校の竹村伸彦先生(彼もイケてます!)にパトンタッチします。それでは竹村先生よろしくお祈りします。