

初夏の長崎・平戸漁港は 地魚と母々の笑顔が旬



九 州北部の長崎県平戸市に、ここ3年間通った。江戸時代からの貿易港、平戸は、隠れキリシタンの里。根獅子、松浦藩の城跡、徳川家康の外交顧問として知られた三浦按針の居住地など、歴史が刻まれた地。平戸の三方を囲む入り組んだ海岸線は、豊かな漁場でもある。その長崎県の隣、佐賀県唐津市が私の生まれ故郷。2006年に古川康佐賀県知事を通して、半年間の食のプロジェクトの顧問を任された時のことだ。唐津市内の明治期に建った旧佐賀銀行を会場にして、蠣と佐賀の地酒を供する1日限りのオイスターバーを開く。名護屋城跡にある秀吉ゆかりの茶室では、鎮西町の魚で握る寿司店を開く。こんな食のワークショップ（参加型講座）を13カ所で開催した。毎回のように熱心にやって来たのが、お隣にあたる平戸市観光課の人たち。「これを平戸でやってみたい」と言われたことがきっかけで平戸市に通うことになった。

平戸市観光課の若手スタッフの情熱に支えられて、漁港でのイタリアンフルコースや、松浦藩41代当主の私邸を借り切ったオランダ創作料理など、地域の歴史と景観が料理に融合する素敵な会が次々と実現した。小さな白石漁港の「あ

やか水産」では調理場を開放してもらって、定置網でとれた魚をさばいて寿司屋を開いた。魚を目の前でさばき、地元の寿司職人が寿司を握る。この催しで「あやか水産」の漁師の奥さんたちが語った夢が、定置網で捕れた魚を使って自分たちで料理を出すお店を持つことだった。

やがて港の横に住まいと並んで、ごちんまりとした、だが素敵な店がオープンしたのは、夢を語った2年後の2008年である。観光課のメンバーと食べに行く。市内からおおよそ30分の海沿いに立つ店は、木造の平屋。入口の両脇には2枚の大きな四角い藍色木綿の暖簾が留めてある。それが看板だ。内には小さな漁船や大漁旗がある。床も壁も木造で、奥がオープンキッチン。予約制で、定置網の魚をさばいては寿司や鍋、刺身、焼き魚にして出す。塩は地元の釜炊きの天然塩、醤油は魚醤、ドレッシングは母ちゃんの手づくり。次々と出てくる魚がどれも美味しい。真鯛、ケンサキイカ、ヤリイカ、ミズイカ、アジ、ヒラス、黒鯛、ウルメイワシなどなど。このあたりには年間で380種類ほどの魚がいるそうだ。

この素敵な店『母々の手』は超人気店である。魚も素晴らしいがお母さんたちの笑顔がさらに素敵なのだ。

#05

金丸弘美

Hiromi KANAMARU

食環境ジャーナリスト。総務省地域力創造アドバイザー。食材のテキスト作りと料理を行うワークショップを各地で開く。著書に『創造的な食育ワークショップ』『本物を伝える日本のスローフード』（岩波書店）、『給食で育つ賢い子ども』（ソトコト新書）、『子どもに伝えたい本物の食』（NTT出版）など多数。