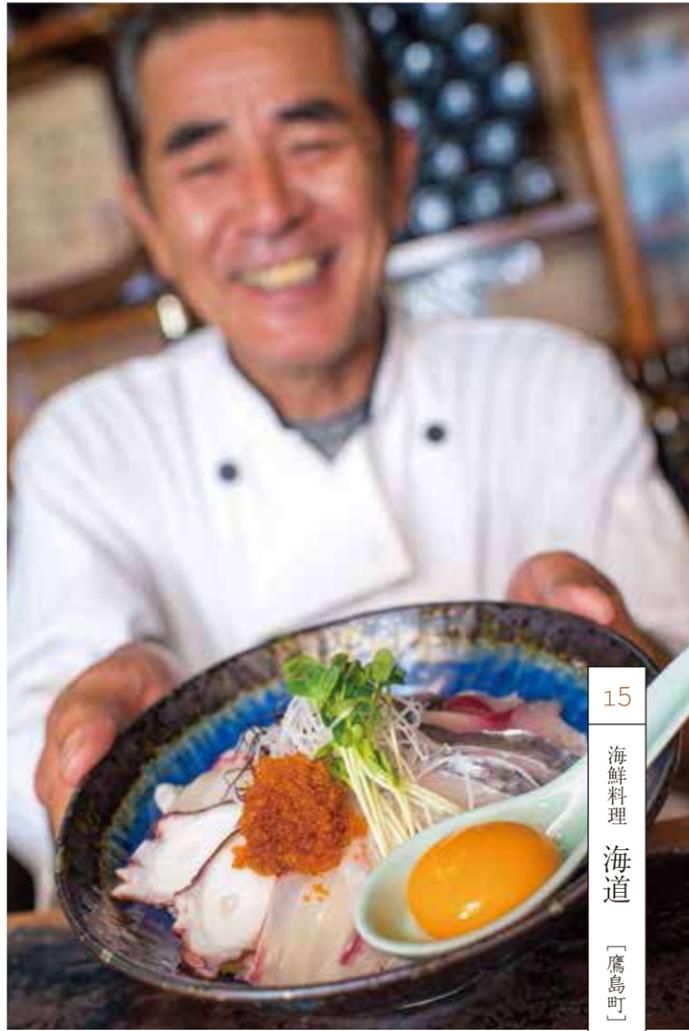




昼のもう一つの一押し「よこばり定食」(1300円)。ミニ海鮮丼に加えて、天ぷら盛り合わせかアジフライを選ぶ、その名の通りあれもこれも楽しみたい人のためのメニュー。



15 海鮮料理 海道 「鷹島町」

と、こんな居酒屋人情溢れるやり取りに、おいしさを感じる心が開いていく。夜は美味満開の鮮魚を楽しまもよし、焼鳥で一杯もよし。

昼は鷹島名物「魚島来めし(1000円)」をぜひ。この店ならではの食べ方は、卵の黄味を溶いて絡めること。醤油とは違った角度から刺身の味を膨らましてくれる。

この地でトラフグを提供して約30年。「九州味100選の店」にも選ばれたこの店の主人は、「今は、近海産が安く手に入るけん」と、身を厚めにひいて皿に盛り、「このほうが食べ応えがあつて、おいしかろう」と気前よく笑う。「ぶつ切りの刺身もイケるよ」と、お品書きに載らない贅沢喰いは、特注した人だけの裏メニュー。

いぶし銀の人情が
飯を一段旨くする。



【所】長崎県松浦市鷹島町神崎免91-7
【電】0955(48)2950
【営】11時~14時/17時~22時
【休】水曜日 [P] 15台 [席] 70席
○map P30



フグのコースは仕入値によって変動するので、事前に確認を。写真は「てっさ」で御馴染み、フグ刺し。自家製のすだちポン酢でご賞味あれ。10~3月までは家庭用、贈答用に配送も可。8000円〜。



海老の味をダイレクトに味わいたいなら、まずは「車海老の塩焼き(1080円)」(写真左)からぜひ。宿に併設する和食レストラン「いろは島」では食事のみの利用も可能で、ランチタイムは「いろは島天丼(1080円)」(写真右)や「よこばり海鮮丼(1300円)」などが人気。長崎牛や伊万里牛を使ったメニューも一押し。



14 福島温泉ほの香の宿 つばき荘 「福島町」

築地の華
と呼ばれる
日本一の
車海老。



コース料理(前日までの要予約)は3900円からで、全コースに車海老の料理が付いてくる。写真はその一例。宿泊プランは1泊2食付9850円から。



【所】長崎県松浦市福島町喜内瀬免625-1
【電】0955(47)3155
【営】11時30分~OS13時30分
18時~OS20時(レストラン)
IN 15時/OUT 10時(宿)
【休】なし [P] 70台 [席] 60席
<http://www.tubakisou.jp>
○map P29



器に生える、優雅な赤の縞模様。直営の養殖場で真心こめて育てられた車海老は、東京の築地市場で再高値で取引され、東京や京都の一流料理店でも扱われる。超「が付く逸品で、上海やニューヨークからも注文が届くそう。生命力に溢れた身はしなやかで、驚くほどに旨味が濃い。そんな絶品を实にお得な直営価格でいただけるので、わざわざ足を運ぶ価値がある。旬の9月~翌1月は、おすすめの踊り食い舌を喜ばせよう。無論、塩焼きや天ぷらも、旨いことこの上なし。

穏やかな海と、輝くような緑に囲まれた清潔感漂うお宿。ゆったり心を落ち着かせたいところだが、この美味に気分は上がってしまう。



「とらふくと地魚ランチセット(3000円)」。フグ刺しやフグ唐揚などのフグ料理に、地魚の刺身が7点付いた贅沢なランチメニュー



新鮮で良く締まっているだけに、身を引くのは難しいのだとか。ほどよい厚みに仕上げたフグ刺しの、もっちり食感をぜひ。



17

旅亭 吉乃や
〔鷹島町〕

口の中に福きたる!!
舌が喜ぶ絶品ふぐ

阿翁(あおう)漁港のそばに旅館を構えて100年。時の歩みを感じる和風の館内は格を漂わせ、親切丁寧な接客に、心を落ち着かせてくつろぐことができる。

料理に使われるのは目の前の漁港で水揚げされる鮮魚ばかり。玄関先にある大きな生け簀では、

地元の漁師から仕入れた魚が悠々と泳いでいる。名物は鷹島の豊かな海で育まれたトラフグ。フグ唐揚、フグ鍋、フグ雑炊など王道の贅沢が食卓を飾り、なかでも、美味なるフグ刺しに、舌もごきげんになる。昼は「とらふくおランチセット(2000円)」をぜひ。近海のみ美味を少しでも気軽に味わって欲しいと始めた真心メニューだ。



いやはや、すごいボリューム! 鷹島産の本マグロを、器からはみ出すほどに「これでもか!」と盛りつけた「まぐる丼(1500円)」。

【所】長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免649
【電】0955(48)2030
【営】11時30分~15時(食事処)
IN 15時/OUT 10時(宿)
【休】なし(食事処は不定休)
【P】10台 【席】90席
<http://www.takashima-yoshinoya.co.jp>
○map P30



海の上の
居酒屋
グループ。

日本では珍しい、海の上にはぶかりぶかりと浮かんでいる料理店。そんな海上屋台には波止場が付いているので、漁船から採れたての魚を仕入れるという離れ業も日常の光景だ。調理で扱う魚介は地元の漁師から直接仕入れるため、当然ながら鮮度も抜群。店のテラスには、真下の海から海水を汲み上げた生け簀があり、活きイカやタイなどはオーダーが入ってから捌かれる。メニューは海鮮丼、焼き魚、煮魚、フライなど定食が中心。鷹島の海を使った粋な漁師飯がいただける。観光客にも人気の鷹島名物「魚島来めし」は、店によって食べ方はさまざま。食べ始めは濃厚な自家製ゴマだれて、途中からダシを注いでお茶漬け風にするのが『三軒屋』のスタイルだ。



16

海上屋台 三軒屋
〔鷹島町〕

鷹島の磯・波止・いかに渡船する瀬渡しも行っている。釣った魚を調理(500円~)してくれるサービスもあるぞ。



漁場と直結しているから、無論、鮮度は文句なし。どの料理も、身がプリップリとして旨い。



ゴマの香りが効いたタレをかけていただく「魚島来めし(850円)」。魚のアラを使った味噌汁も絶品。

【所】長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免遠泉地先
【電】0955(48)3251
【営】11時30分~09時22時(土曜、日祝日は11時~09時21時)
【休】第2・4木曜日
【P】30台 【席】44席
<http://www.sangenya.net>
○map P30

料理一筋50年。 鷹島の幸を 器に盛る

東京の和食店や大阪のホテルの洋食部門で腕を磨くこと十余年、実家の料理店を継いでからも年を重ね、気が付けば料理人として50年もの道を歩んで来たという店主の松原修さん。その年季の入った包丁構えを見せてくれた写真の姿から、味の確かさは推して知るべし。

店は場所を移し、業態を旅館へと変えたが、家族連れや出張サラリーマンなどが、料理を目当てに気軽に昼食に訪れる。宿泊であれば、腰を据えて鷹島名物のふぐコースを味わい尽くしてほしい。ちなみに「道の駅 鷹島」に併設する料理店は姉妹店。鶏ガラ&トンコツを炊いたスープに、鷹島産の野菜や地元産の海鮮を合わせた「ちゃんぼん」は食べる価値あり。イカ、カキ、豚肉、丸天、かまぼこなどの具がたっぷり入って750円は、お値打ち価格。



「マグロ丼(1450円)」「特上マグロ丼(1800円)」。

18

旅館 鷹島センター
「鷹島町」



「鷹島とらふぐコース(5400円)」。1泊2食付で1万800円。ふぐは10〜3月の季節限定。もう一つの名物うなぎ料理もぜひ。



海鮮の旨味と、肉から出るダシの旨味が濃厚に交じり合った「ちゃんぼん(750円)」。この複雑な旨さは、オリジナリティあり。

【所】長崎県松浦市鷹島町中通免1894
【電】0955(41)5011
【営】11時〜14時/17時〜21時(食事)
IN 16時/OUT 10時(宿)
【休】不定休 【P】10台(道の駅は共有あり)
<http://www.takashimacenter.burari.biz>
Omap P30



19

鷹島モンゴル村
「鷹島町」



動物と遊んだ後は ジンギスカン!

2015年8月に『鷹島モンゴル村』がリニューアルオープン。長崎バイオパークがプロデュースした園内には、30種750匹の動物が放し飼いにされるペットアニマルワールドが新登場し、リスザルを肩に乗せたり、カビバラにエサをあげたり、動物たちと身近にふれ合える。

お腹が空いたら、島の気持ちいい景色を眺めながら食事ができるレストランにGO!。地元野菜たっぷりのジンギスカンを堪能しよう。ジンギスカンといえば、肉の旨味と香りが表裏一体のグルメ。この店のラム肉は嫌な臭みがなく、程よく野趣溢れる味と評判。専用の鍋に野菜をしっかりと煮たら、野菜用タレをひとかけ。滴る肉汁がタレと混じり、野菜もますますおいしくいただける!

福岡ソフトバンクホークスとの交流もある“鷹”島モンゴル村では、選手の手形やサインも見ることができ、必勝祈願に訪れるファンも多いという。



駐車場そばのお土産店にはオリジナルのハンバーガーショップもある。燻製にした鷹島の本マグロをパンで挟んだ「本マグロドッグ(800円)」は、ここだけの名物。ボリュームたっぷり「鷹島バーガー(600円)」も人気。

【所】長崎県松浦市鷹島阿翁免1646-1
【電】0955(48)2010
【営】10時〜17時
11時30分〜OS15時30分(レストラン)
11時〜OS16時30分(ハンバーガーショップ)
【休】なし 【P】150台
【席】76席(レストラン)
32席(ハンバーガーショップ)
<http://www.mongol-mura.com>
【料】中学生以上800円/小人400円/シニア600円
※ペットアニマルワールド&モンゴル資料館は有料
Omap P30



松浦の旬食材。

[10~1月] 車えび

福島町の養殖場で育てられた車えびは、優雅な鱗の色彩に、生命力の高さが自慢。晩秋から冬にかけて絶妙の味となる。東京・菜地市場の高値でも有名。



[4~8月] 旬あじ

4~8月にかけて、対馬海峡から五島海域でとれた100g以上の真アジが「旬あじ」と呼ばれる。シマアジ、ゴンアジと並ぶ長崎県の三大アジで、低脂肪かつ旨味が豊かなのが特徴。良質なタンパク質&IPAの含有量が高いので、健康にも良い。



[通年] 松浦とらふぐ

松浦市は、養殖トラフグの生産量で日本一を誇っている。さめ細かく上品な肉質と、ふりふりとした食感に舌鼓を打つ。



[通年] 松浦産クロマグロ

松浦市内では、鷹島町、星鹿町青島を中心にクロマグロの養殖が行われている。玄界灘に接する伊万里湾はマグロの餌となるアジやサバが多くとれる豊かな漁場。身が締まり脂のりも良いと評判。



[10~2月] 旬さば

10~2月にかけて、対馬海峡から五島海域でとれた400g以上の真サバが「旬さば」。脂のりが良く、刺身やしゃぶしゃぶなど、いろいろな食べ方を楽しめる。DHAも豊富。



旅の元気は、買い食いとお土産。

道の駅 SMILE FOOD

道の駅 鷹ら島

【所】長崎県松浦市鷹島町神崎免1636
 【電】0955(48)3535
 【営】8時30分~19時
 (10~翌2月は18時まで)
 【休】なし 【P】50台
<http://www.takarajima-rs.com>
 ○map P30

風吹き抜ける鷹島肥前大橋を渡ってすぐ、のどかな島々を望む立地にある道の駅。目玉は何ととってもクロマグロ。月に2回、マグロの解体ショーを行い、島の名産をPRしている。その日にしか購入できない「マグロの落ち」は売り切れ御免。トロと赤身のミンチを揚げてパンズで挟んだ「まぐろバーガー」は、こころなでは買い食いメニューだ。甘くて瑞々しいミカン「スウィートスプリング」を使用した商品も一押し。ソフトクリームやカステラなど、爽やかな後口が夢心地。

1

クロマグロの切り身【時価】

鷹島の海は水深が深く、水温がクロマグロを育てるのに適温らしく、脂が乗って、旨味がしっかりした身に育つという。店内では、部位ごとにサクで販売。



2

まぐろバーガー【500円】

いわゆるマグロの魚ロッケをパンズで挟んでかぶりつくバーガー。フレッシュなレタスと玉ねぎの食感と、自家製タルタルソースのマイルド感がマッチ!



3

鷹島かすてら【1200円】

スタンダードなカステラとは一線を画す爽やかな味わい。ミニサイズは500円。



4

スウィートスプリングソフトクリーム【300円】

「スウィートスプリング」は12月~1月にかけて店に並ぶため、暖かい季節はソフトクリームにてその甘酸っぱい幸せを堪能すべし。

