

長崎の旬の魚が食べられる
戸石朝市 はも・かに祭り



大きいハモは長さ1メートルもあり、片身で約400回包丁を入れ骨切りしてくれる



漁師めし教室の様子。牧島会長(写真左)は、漁業の楽しさや大変さ、魚のおいしさを伝えることが生きがい



「はも・かに祭り」では、いけすに入った渡りガニなどが飛びように売れる

長崎市東部の戸石地区は古くから漁業が盛んな港町。首都圏や関西方面で人気の高いハモやトラフグなどの高級魚を旬の美味しい時期に地元でも食べてもらおうと、16年前に地元の漁師さんたちで作った戸石フレッシュ朝市運営協議会が「はも・かに祭り」を始めました。活きたハモをその場でさばいてもらえるとあって毎年人気のイベントになっています。

師飯や加工品、農産物の販売もあります。またイベント開催から2週間、周辺の飲食店7店舗でハモやカニ料理も食べられます。「冬には『とらふぐ・かき祭り』を開催しています。リピーターが増えていることが嬉しいですね」と協議会の牧島雅和会長。戸石地区は今、「長崎の旬の魚が食べられるまち」として県内外から注目を浴びています。

特集 長崎は、美味しい。
special issue

古くから大陸との交流拠点として異国の文化を受け入れながら独自の文化を生み出してきた長崎県。この歴史的背景と豊かな自然、さらにそこに住む人たちの「食」へのこだわりが、長崎ならではのさまざまな「めぐみ」を育んできました。今回は、美味しい長崎県産品と、愛用していただくための取組を紹介します。



手延べならではのコシが特徴
島原手延そうめん



生地を撚りながら延ばす工程を何度も繰り返すことでコシが生まれる

島原半島の特産品といえば、「島原手延そうめん」。そうめんづくりの技法は、島原・天草一揆(1637年)の後に伝わったといわれています。現在もほとんどが家族経営で、「よりおいしいものを作って、多くの人に食べてもらいたい」と生産者が集まり、長崎県島原手延そうめん振興会を結成しています。「ゆでのびが少なく、コシが強いのが特徴。できたては小麦の風味が残っていて特においしいですよ」と教えてくれたのは、振興会の末永勲(すえのり)部長。



好評だったフランスの百貨店での販売の様子



「その日の気温や湿度をみて、そうめんと対話しながら作っています」と話す末永部長

「雲仙普賢岳のめぐみ『南島原のきれいな水』と熟練の技がおいしいそうめん作りの秘訣です。最近では、日本だけでなく海外の人にも食べてもらおうと欧州や東アジアにも販路を拡大しています。「食べ方は、定番ですが冷やしそうめんが一番おすすめ。これからの季節にぴったりです」。

香り高く、まろやかな味わい
対馬紅茶



「この島に無いものを楽しみながら作り、対馬をPRしていきたい」と語る大石さん親子

県内の優れた農産加工品を県が認証する「長崎四季畑」。平成28年度に新たに認証されたのが、大石孝儀さん・裕二郎さん親子が製造する「対馬紅茶」です。花のような香りとくせのないまろやかな味わいが特徴で、ストレートでもミルクなどを入れてもおいしくいただけます。「こだわりは、栽培期間中、農薬を使用しないことやわらかい新芽の一番茶のみを使用していること。また、海底の堆積物で



国産紅茶のコンテストで入賞するなど、人気も知名度も上昇中

