



ながさき
山の時間

山×ジビエ
〜平戸いのしし〜

囲炉裏料理 エビス亭

平戸市



平 平戸の川内峠の山あい
にあるエビス亭。緑豊
かな場所に風情たつぷりに佇
む一軒家は、訪れた人の胸を
高鳴らせる。石段を上り引き
戸を開けると、そこには大人
の隠れ家が広がっていた。

常連客から「親方」と呼ば
れ親しまれている南沢茂さん
は、平戸の海の幸に惚れ込
み、大阪から移住してきたと
いう経歴の持ち主。「クエに
ヒラメ、タイに伊勢エビ。平
戸は水揚げされる魚の種類が
多いだけでなく、その肉質や



甘みも格別。ここは料理人に
とってこの上ない最高の土地
です。

そんな南沢さんが、海産物
と並ぶ魅力があると太鼓判を
押すのが「平戸いのしし」

だ。「平戸いのしし」とは、
鳥獣被害で苦しむ農家のた
め、また地方での新たな産業
創出のためにブランド化され
た「ジビエ」。まずは「ぜひ
食べてほしい」という自慢の
しゃぶしゃぶをいただく。自
家製の和風だしにくぐらせ、
一口。独特の甘みとうま味が
ふんわりと広がり、口の中で
脂身がすーっと溶けてゆく。
「イノシシと聞いて、抵抗を
覚える方もいらっしやいます
が、これを食べると皆さん口
を揃えて『おいしい!』と感
激されます」。そう言って、
南沢さんは胸を叩いた。「野
山を駆け巡り、ドングリや海
藻をたくさん食べた平戸のイ
ノシシは臭みがなく、肉質が
素晴らしいんです」。

次々と運ばれてくる料理は
目にも美味しく、どれもイノ
シシ肉の概念を覆すものばか
り。一皿一皿に、十六歳から
包丁を握ってきたという南沢
さんの料理人としての心意気
を感じる。
美しい庭を眺めながら、心
のこもった料理に舌鼓を打
つ。大人の幸福、ここに極ま
れり。
親方、本当にごちそうさま
でした。

最高のおもてなしをしたい。
その思いが
真っすぐに届く。

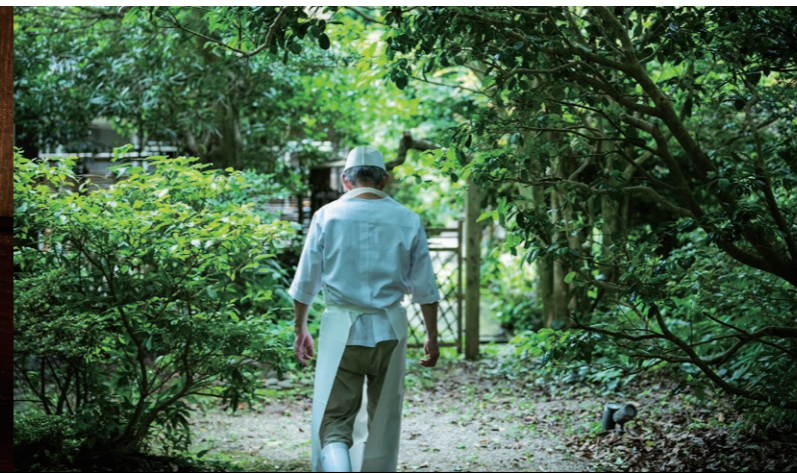


店内では緑を眺めながら、ゆっくりとした時間を。

しゃぶしゃぶ肉の厚みは「肉のうま味が最も感じられる」1.8mm。

料理に添える三ツ葉などは、店の裏に親方自ら摘み取りに。

店までの道のりもしっとり味わい深い。





ロース肉の
和風しゃぶしゃぶ



リブロース肉の
天然塩スパイス焼



ロース肉の
ゴマ酢味噌和え



猪肉の
炊き込み
ごはん



スーパー
ハンバーグ
ステーキ350g

「平戸いのしし」を思う存分味わい尽くす。