



平戸海鮮丼

平戸の海の幸を心ゆくまで堪能できる「平戸海鮮丼」。
この日の魚はブリ、サワラ、ヒラス、イカ、夏香タイ(平戸産夏みかん「夏香」をエサに使用したフルーツ魚)。

たのは、その雄大な景色。大きなガラス窓からは平戸瀬戸と平戸大橋が一望でき、絶景の中で、食事を楽しむことができる。店のコンセプトは「平戸らしい家庭のこはんをダイナミックに」。その言葉通り、運ばれてきた海鮮丼とローストビーフ丼は迫力満点だ。

こちらでは魚、肉、野菜、果物、米と、全ての食材を平戸産でまかなっている。こうした取り組みができるのも、生産者たちとの絆があつてこそ。

店がオープンするまでには長い物語があつた。元々は四十年ほど前、農家の女性たちが朝市を始めたのがきっかけだったという。その後、二十二年ほど前に、直売所「ひらど新鮮市場」として発展。しかし直売所だけでは野菜や果物を売り切ることができず、特に傷物などは売れ残ってしまった。そうした野菜を活用しようと加工所を立ち上げたものの、それでも間に合わず、さらに直売所では魚や米を取り扱うようになっていたこともあり、もっとたくさんの人に食べてもらおうと一念発起。訪れた人に景色も楽しんでもら

いたいと、生産者たち自らが林を切り拓き、飲食店のオープンに至ったという。

ひらど新鮮市場には毎朝、地元のプロデューサーや漁師によって野菜や魚が搬入される。メニューは料理長をはじめ、それぞれの料理担当が毎朝、それらを直接手に取り、時には生産者らと会話をしながら決めていく。入口のお品書きには本日提供される魚や野菜、米の生産者たちの名前が手書きされていた。

井以外にも、刺身や焼き魚などをメインとした定食類が充実。食材の宝庫・平戸で、島の恵みと生産者たちの想いがこもったランチをいただくひとときは至福の時間であった。

平戸牛 ローストビーフ丼

かつて日本一の称号を手にしたブランド牛・平戸牛がローストビーフになって登場。平戸つり玉ねぎのソースとの相性がたまらない逸品。

二〇二三年三月、「ひらど新鮮市場」の敷地内に「海の見えるこはん屋」がオープンした。午前十一時前、店の前には開店を待つ人たちの姿が見られ、期待が膨らむ。

店内に入ってまず目を奪われる



平戸の恵みを
いただきます。

隣接する「ひらど新鮮市場」



丼に付く小鉢の素材もすべて平戸産だ。



定食のごはんは料金をプラスすると、羽釜ごはんに変更可能。羽釜で丁寧に炊いたごはんは甘みが強く、何杯も食べたくなる美味しさ。