

厳しくも豊かな自然環境と漁師の技で極まる旨み。

「本マグロ」

天然の最高級。 脂が乗る冬が旬。

潮流交わる青森の海域には本マグロ海道がある。

青森県で獲れるマグロは、クロマグロという正式名称をもつ天然の「本マグロ」だ。数あるマグロの種類の中でも質の良い最高級食材であることから、「黒いダイヤ」とも呼ばれている。マグロといえば大間の一本釣りが全国的に知られているが、青森県では初夏から年を越えて1月まで、大間に限らず各海域で本マグロが水揚げされている。まず、5月頃から日本海に面した深浦町で獲れ始め、暖流の対馬海流にのって津軽海峡にのぼり、さらに太平洋へと移動する。特に、対馬海流が津軽暖流となり流れ込む津軽海峡内は潮流が速く、本マグロの好漁場となっている。海底地形も複雑なため、イカやイワシなど、本マグロのエサとなる魚も多い。本マグロは代表的な一本釣りの他に、延縄漁法や定置網漁法などで漁獲され、水揚げ後すぐに血抜きや神経抜きが行われる。エラや内臓を取り除き、氷水で冷やして鮮度や色、旨みを保つなどして極上の本マグロに仕上げられ、築地市場をはじめ、全国の市場などへ出荷されている。

青森県の本マグロが極上品として全国にその名を馳せているのは、漁師の船上での処理によるところも大きいといえる。青森県には本マグロの価値を高める熟練の技がある。



刺身で握りで漬け丼で。 何を食べても贅沢な一品になる。

●本マグロ

青森ではあらゆる季節に本マグロの魅力を存分に味わうことができる。夏場のあっさりした淡泊な味がいいと言う方も少なくないが、水温が低くなる秋から冬に獲れる本マグロの旨みはやはり格別だ。この時期に獲れる本マグロは大型の物が多く、甘味のある質の良い脂の乗りに特徴がある。

さらに青森ではマグロを知り尽くしている料理人がさばくため、マグロのあらゆる部位を食べられるという楽しみが待っている。重量感のある赤身、炙りでも旨い中トロ、中トロに似ているカシラ、とろけるような旨みの中に身の締まりも感じられる大トロ、独特の旨みのある中落ちなど、青森でしか食べられない部位も登場し、運が良ければ希少なホホ肉や脂の乗ったカマトロも堪能できるかもしれない。青森県の自然豊かな山々や、ミネラルとプランクトンたっぷりの海流に磨かれ、ピカピカと輝く姿に成長する本マグロ。この味のためなら長旅も厭わない。そんな気にさせる絶品マグロ料理をぜひ体験していただきたい。



●一本釣り漁法

大間や龍飛などで行われる本マグロの一本釣り漁法は昔からの伝統漁法で、乱獲を防ぐ資源保護にもつながっている。

●定置網漁法

深浦町や東通村の海域で行われている定置網漁法は、魚の通り道に網を仕掛けて獲る漁法。主に回遊魚を漁獲。大型の定置網漁船も活躍している。

●活け締め

水揚げ直後、船上で血抜き、神経締めし氷水に入れ鮮度を持続させる活け締めの手法により、より新鮮なまま全国に直送できるようになった。

●出荷

船上で処理された本マグロが漁港に到着すると、鮮度の良いまま素早く箱詰めされ、全国の消費者のもとへと運ばれる。



本マグロの脂が乗った旨みをさらに引き立たせるなら、やはりキレのいい酒を選びたい。しかも酒に存在感があるタイプなら最高だ。
下北半島唯一の醸造場である関乃井酒造が、神への祈りの心と自然や人に感謝をする想いを込めて醸した「特別純米酒 祈水」は、東通産の米、駒の舞と、一億五千万年前のジュラ紀湧水を使用し、清らかに味わい深く、上品な味わいに仕上げられている。
明治24年創業以来、本当地酒造りを目指し続けている関乃井酒造。
地元の人々から下北の人間は関乃井酒造の酒しか飲まない、と言われるほど地元で愛され続けている蔵である。海や山からの豊富な食材に恵まれた地で、その食事をよりおいしくする酒造りができるのは、風土を知り尽くした地元の酒蔵だけなのかもしれない。
「祈水」は特別純米の他に吟醸も造られており、ともに地元酒店のみの限定販売となっている。冷や、または常温でも、本マグロ料理との相性は抜群だ。

「特別純米 祈水」は下北半島にある東通村に伝わる国の重要無形文化財「能舞」に由来することから、村の人々の思い入れも強くあらゆる場面で愛飲されている村内販売のみの貴重な日本酒だ。



本州最北で醸した酒が魚の濃い旨みに寄り添う。

豊漁を願う心と、神への祈りの酒の融合。

マグロの漬け丼
赤身も中落ちもホホ肉も入っている貴重な「マグロの漬け丼」。
マグロの刺身
赤身、カシラ、大トロ、ほほ肉、中落ちなど、これぞ青森特製「マグロの刺身盛合わせ」。
本マグロ料理
本マグロが揚がる港の近くには、マグロをさばく達人が必ずいる。
料理提供「酒遊海峡 善」

赤身もホホも中落ちも。 これぞ青森マグロ尽くし。