

漁獲量、放流尾数ともに全国屈指を誇る青森県の“県の魚”

## 「青森ヒラメ」

# 引き締まった食感。 漁師の技で熟成。

### 海流に磨かれ、漁師の技法を施された極上品。

漁業関係者と青森県が自信と誇りをもって全国に発信している魚は数多いが、その中でも1987年(昭和62年)に“県の魚”として認定されているヒラメはその代表ともいえる。日本海、津軽海峡、太平洋、陸奥湾と、海に囲まれている青森県では、一年を通じてヒラメが漁獲されている。平成2年から毎年県内全域で200万から400万尾の稚魚の放流も行っており、漁獲量・放流尾数ともに全国屈指を誇る。山々からの清流が流れ込み、プランクトンが豊富な海で育つ青森のヒラメは、すべてが天然物だ。低水温の海の中で泳ぎ育つため身が引き締まり、すっきりとした上品な味わいに特徴がある。それが全国の関係者や消費者から「青森のヒラメは最高品質」と評されているゆえんである。

旬は冬。厳寒の時期に獲れる青森のヒラメは「寒ヒラメ」と呼ばれ、特に旨いとされている。さらに青森ヒラメの価値を高めているのが、漁師による船上での処理技術だ。“活け締め”、“神経締め”などを施し、処理による味の違いを料理の域へつなげ、地域おこしを促す个性的なメニューづくりへと発展させている。青森県内いたる所で、ヒラメを知り尽くした漁師と料理人のコラボレーションを体験できる。



●ヒラメ  
青森県の漁業関係者たちは35cm未満のヒラメは獲らず、小型魚の保護に努めるなどして青森ヒラメの高い品質を保っている。

### 熟練の下処理による味の違いを楽しめるのは青森ならではの。

すべてが天然物の青森県のヒラメは、実は獲れたてよりも、少し時間の経った物の方が旨いという。時間とともに身は柔らかくなり、旨み成分がいちだんと強まるからだ。漁師の手で揚げられた青森ヒラメは、すばやく下処理を施されるが、その前にゆっくり休ませるなどして、まずはストレスから開放させられる。そして、鮮度低下を遅らせるために、活締め脱血処理が施される。この処理が施されたヒラメの刺身は、身の締まりが良く、歯ごたえの良さに特徴がある。さらに神経締めと呼ばれる下処理により、熟成速度を調整することができる。だからこの処理を施したヒラメの刺身は少し甘味を感じるほどおいしくなる。

ヒラメが獲れる港の街には、ヒラメを堪能できる料理屋やレストラン、居酒屋などが数多い。刺身はもちろん、昆布締めや漬け丼、カルパッチョなどの新鮮なヒラメ料理もふんだんで、下処理の方法の違いによるヒラメの味を楽しめるお膳を出す店もある。さらに、下北半島の住民は、ヒラメのフライもよく食べるとか。なんとめ贅沢な旨い話である。



●漁獲方法  
青森ヒラメの主な漁獲方法は、定置網、底びき網、一本釣り漁、底建網漁、刺し網漁などさまざま。  
●青森はヒラメ天国  
青森ヒラメは深浦町、鮎ヶ沢町、外ヶ浜町、佐井村、むつ市、東通村、三沢市、八戸市などで水揚げされる。



人の優しさを感じる  
自然からのたまわりもの。

白身魚の刺身には淡麗で爽やかな酒を選びたいという人は多いが、青森ヒラメの天然ならではの独特な旨さになら、穏やかながらも骨太な、ややどっしり感もあり濃厚な「自然農法純米酒賜(たまもの)」を合わせてみたい。すっきりとした飲み口と、しっかりとした芯のある味わいをあわせもつ「賜」は、原料に化学肥料や農薬を使用せず、一般の農法に比べ3倍以上の手間をかけて育てられた酒造好適米「華吹雪」を用いており、魚にも肉にもいける酒に仕上がっている。

醸した蔵は、津軽黒石藩の城下町にある鳴海醸造店。小見世と呼ばれる伝統的建造物の木造アーケード通りで、二百年余の蔵の伝統を受け継いでいる。岩木山と南八甲田からの雪解け水に由来するまろやかな伏流水を仕込み水に、青森県の原料にこだわった酒造りを続けている。

津軽野の大地の息吹を感じる癒やしの酒が、荒波育ちの活きのいい青森ヒラメの味わいをしっかりと受けとめる。

自然農法で12年を経過した田で化学肥料や農薬を不使用の米を使用した純米酒、「賜」は、冷やでも、ぬる燗、熱燗もいける。



## 天然ヒラメに、津軽の大地生まれの純米酒。

新鮮でかつ熟成した青森ヒラメは、とにかく刺身で食べるに限る。  
“活け締め”は疲労物質や血液による品質低下を軽減し、ゆっくりと旨みを熟成させる。

# 歯ごたえのある身に感動。 上品な旨みに心酔。