



冷たい海水で育つ10年物の希少な貝。

「ホッキ貝」

厚みも旨みも、でかい。

次代の海を見つめ資源保護と協業化を推進。

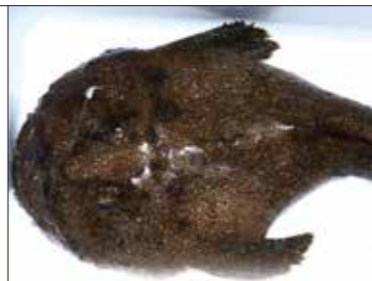
正式名称を“ウバガイ”という。潮が流れる水深10メートルほどの砂底に棲んでいるため、養殖には向かない天然の貝である。青森県では、冬から春にかけて水揚げされるが、身が締まり大ぶりで肉厚な旨みを味わうなら、やっぱり旬の冬に限る。

砂浜が広がる太平洋に面した海岸線はホッキ貝の宝庫だ。ここでは漁の解禁を12月1日から3月31日とし、「噴流式マンガン」というポンプのような機械を使ってホッキ貝を傷つけないように獲っている。操業時間や水揚げ量などを取り決め、船上でベテラン漁師が若い漁師に技術を伝授しながら、恵まれた水産資源と人材を次代へと繋いでいる。



コリコリと濃厚。 海の香りも旨みも濃縮。

料理提供「まかない」



生きたまま水揚げされるのは青森県ならではの。

「キアンコウ」

漁場が近い。だから絶品。

他にはない漁場環境と伝統的漁法で鮮度抜群。

青森県のキアンコウの水揚げは全国でもトップクラス。ほぼ通年、県内全域で漁獲されている。肉質に加え、あん肝の脂もより上質なのが特徴だ。青森県ではキアンコウが獲れる漁場まで近いため、漁師は荒れている冬の海でも凧になる合間を待って漁に出ることができる。また、“空縄釣り”という引っ掛けて釣る伝統漁法や刺網漁で生きたまま水揚げされるため、刺身で食べることができるほどの鮮度を誇る。大物だと40キログラムクラスも獲れる青森県のキアンコウ。2キログラム未満のものは再放流し、資源管理も徹底し、大型のものを漁獲している。

肝、皮、水袋、ヌノ、エラ、ヒレ、身。 まるごと食べ尽くし。



料理提供
左:「酒遊海峽 善」
下:「村おこし酒場
どんどこん」



創業1889年以来、地元で愛され続けてきた青森県上北郡おいらせ町にある桃川株式会社、地元おいらせ町産の米「まつしぐら」のみを使用し製造した純米酒「穂ノ泉」。コクと旨みのあるタイプの酒で、濃厚なホッキ貝に合わせても負けないコシの強さがある。「穂ノ泉」はおいらせ町でしか手に入らないため、やはりホッキ貝が獲れる旬の頃、空気が凛とした青森を訪れ、お互いを高めあうような相性の良さを「冷や、や」「ロック」で感じていただきたい。



最高を味わうなら、港で採れたてを食べるべし。

手のひらにどしりと重く感じるほど、青森の旬のホッキ貝は大きくて食べ応えがある。まず、ホッキ貝の濃厚な味の魅力を「ホッキ刺し」で堪能していただきたい。生に慣れていないという方なら、さっと湯通しして食べるのもおすすめ。コリコリの食感に箸が進むはずだ。「ホッキ貝焼き」は、醤油と酒にホッキ貝を入れ、網などで焼いた香ばしい一品。他にも、ホッキ貝は炊き込みご飯やおろし和え、天ぷらやフライもいける。きれいな砂場に棲む青森県産のホッキ貝はあまり砂を含まない上物とされており、関東などにも出荷され寿司ネタなどで評判が高いが、青森を訪れた方だけが味わえる獲れたての旨さはまた格別だ。

濃い料理にしつかり調和し引き立てあう。
城下町弘前市で「呑んで旨い 喜ばれる酒」を身上に昔ながらの手造り続けている齋藤酒造。体制も一新し、ベテラン南部杜氏を中心に蔵人たちが「丸」となって醸し上げたのが「六根 純米吟醸酒 無濾過 生原酒」。口に含むと、津軽のお酒らしくふくよかでやわらかい味わいと米のゆたかな旨みが広がる。キアンコウなどの濃厚な旬の魚の味に負けないコクがありながら、後キレは透きとおった余韻もある。冷や、またはロックがいい。



旬の冬、皮はプルプル、肝は濃厚な海のフォアグラ。

キアンコウの旬は12月～3月。この時期の「アンコウ鍋」は絶対に味わいたい。皮やなんこつ、水袋(胃)やヌノ(卵巣)などの内臓から滋味豊かな風味が溶け出した出汁に、白菜やネギなどを入れ、仕上げに肝と正肉を入れさっと煮て食べるともうたまらない。味噌はもちろん、醤油でも塩味でもいける。肝が大きくなる冬の「アンコウのとも和え」は酒が欲しくなる一品。おどろくほど臭みがないのは、釣り上げたキアンコウを生簞で休ませてストレスを取り除いてから活け締めと洗浄を行う処理技術による。とにかく刺身で食べられるほど新鮮だから、どんな料理でも旨いはずだ。