



異なる視点を持つ3人が語り合う 下関の魚介の今とこれから

22

Three people with different perspectives.
Discussing about now and future of the seafood in Shimonoseki.



大西 日本海、瀬戸内海、関門海峡という3つの海に面した下関。ここで魚を専門にされている方にとっての下関の魅力はどんなところにありますか？

酒井 とにかく魚種が豊富なことですね。三方の海から魚が集まるため、唐戸市場では有名な魚から雑魚まで豊富な取り扱いがあります。

高津 たとえば京都はハモが有名ですが、実は“送り”といって下関から出しているものも多い。クエなどもそうですね。地元消費ではなく、この“送り”を含めると、下関にはだいたいの魚が揃うんじゃないかな。

大西 近年は海外でも魚の需要が増加しているようですが、下関の豊富な魚種の中で、海外市場におすすめしたい魚はありますか？

高津 時期によりますが、海外に伝えるなら冬のサワラですね。青物だけど脂が入っていて、少し寝かせると身に脂が回って白身のようになる。海外にここまでの質のものはなかなかないと思います。

酒井 そう、海外ではまだ、魚に関しては「新鮮が一番」という意識が根強いですからね。まだまだ日本のように生魚を食すチャンスは少ないですし、ようやく新たな味わい方に目覚めてきたという印象です。

大西 寝かせたり、丁寧に下処理したり、日本のようにこだわっている国はまだまだ少ないですね。それでも世界的なトップレストランの中には、日本に近い技術にこだわる店も増えてきました。

酒井 これからは、ただ魚を送るのではなく、技術や食べ方の知識も一緒に伝えることが大事なのかもしれません。

大西 知る人ぞ知る名品というイメージの関門ダコや特牛のイカなどはどうでしょう？

高津 どれも味が濃くて、本当においしい。もっと知られても良いと思います。

酒井 イカは地方によって名前も変わり、用途も変わります。ところがフグもそうですが、一般の方は、フグはフグ、イカはイカと、ひとつのものだと思われている。やはり地元から外に向けて発信することが大事なのでしょうね。

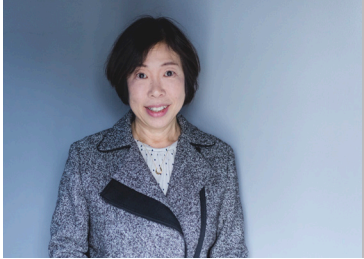
高津 そうですね。ウニに関しても、外国では北海道産の人气が高い。でも下関のウニって本当においしいですね。とくに赤ウニは、甘くて、濃くて、一粒のインパクトが強い。だから、僕たち料理人はこう思っている、ということをもっと伝えていきたいと思います。

大西 たしかに実際に訪れてみると、地元の魚料理のレベル高さに驚かされます。その魅力をもっとPRすることが、これからの課題というわけですね。

高津 そうですね。僕の場合は料理人な

ので、とにかくおいしい魚料理を食べてもらうことが先決。そういう意味では、あまり料理店では使われない魚などにも挑戦していきたいと思います。

酒井 仲卸の目線ですと、港がもっとと活気づいて、多くの魚が集まってほしい。



酒井由美子

Yumiko Sakai

創業80余年のフグ仲買人『酒井商店』が手掛ける『ふく処 さかい』の女将。さらに地場産タコのタコ焼き店や曜日限定鮮魚店などでも、幅広く活躍中。

Manager of “Fukudokoro Sakai”, run by “Sakai Shoten”, a fugu broker that has been in business for over 80 years. She is also in charge of local *takoyaki* shops, and fish market only operated on certain days.



当日の対談は『レストラン高津』で和やかに行われた

The discussion was held in a congenial atmosphere at “Restaurant Takatsu”.



大西健俊

Taketoshi Onishi

旅・食・酒をテーマに活動し、徳間書店「食楽」編集長および、グルメサイト「オンワード・マルシェ」のクリエイティブ・ディレクターなどを兼任。

Active in the fields of travel, food, and drink, he concurrently serves as the editor-in-chief of Tokuma Shoten’s “Syokuraku” and as creative director for the gourmet site “Onward Marche”.

そのためには、外に向けてのPRだけでなく、地元でもっと魚を消費して、地元の人に下関の魚の魅力に気づいてもらうことも必要。地元の魚を誇りに思うこと。それがきつと良い循環になって、誰かに伝わっていくと思います。



高津健一

Kenichi Takatsu

『レストラン高津』のオーナーシェフ。イタリアンやビストロのほか海外のレストラン、さらには唐戸市場の鮮魚店まで多彩な店で経験を積んだ人物。

The owner and chef at “Restaurant Takatsu”. He has a wide range of experience with Italian, bistro, and overseas restaurants, as well as fish markets in Karato marketplace.

Takatsu: It would depend on the time of the year, but if I had to make one recommendation it would be the Japanese Spanish mackerel caught in the winter. It’s a blueback fish, but it contains fat. When you let it sit for a bit, the fat spread throughout the flesh and it will start to look like white meat. You won’t find quality like that overseas.

Sakai: Overseas, they still have a strong perception that “fish are best served when it’s fresh”. There are still only few chances for them to eat raw fish like we do in Japan. I have the impression that they have finally awakened to the new sense of taste.

Onishi: That’s true. I’ve heard that even top-class restaurants have a lot to learn about how to prepare and let the fish sit.

Sakai: Perhaps, it may be important to not just send the fish, but also introduce our knowledge and techniques of how to prepare them as well.

Onishi: What are your thoughts on seafood that are considered exceptional by those people who know them, such as Kanmon octopus or Kottoi squid?

Takatsu: They have intense flavor and they are truly delicious. I believe they deserve more attention.

Sakai: Squids have different names and different ways to eat depending on the region. However, the general public tend to think that all squids are the same, just like how they think all puffer fish are the same. Which is why it is important for us to introduce different kind of fish that we find locally to the other regions.

Takatsu: I agree. Overseas, sea urchins from Hokkaido are quite popular. But I think urchins in Shimonoseki, particularly Japanese red sea urchin is exceptionally delicious. It has sweet and deep flavor, and once you taste it, you’ll never forget it. I want everyone to know that this is how we chefs feel.

Onishi: People who visit Shimonoseki are often amazed by the high quality of local seafood. I assume one challenge for the future is to further promote that appeal?

Takatsu: Yes. As a chef, my top priority is to create delicious seafood dishes for others to enjoy. In that sense, I would love to take on the challenge of using seafood ingredients that are not commonly seen in other restaurants.

Sakai: From my perspective as a wholesaler, I would love to see the port become more lively and full of more fish. In order to make that happen, we need not only more publicity outside the city, but also our local people to consume more fish to realize and appreciate the greatness of our seafood. The locals being proud of local seafood would generate a positive cycle to spread more word of mouth.



ANSWER

TILEFISH

アマダイ

MONKFISH

アンコウ

OCTOPUS

タコ

JAPANESE PUFFER FISH

トラフグ

JAPANESE SPANISH MACKEREL

サワラ

LONGTOOTH GROUPER

クエ

SWORDTIP SQUID

ケンサキイカ

BLACKTHROAT SEAPERCH

ノドグロ

JAPANESE RED SEA URCHIN

赤ウニ

