

<「知るっば!久留米」 令和3年5月27日(木) 12:30~放送分>

## 筑後川のエツ ～第4回～ 「エツの味覚」

<ゲスト：エツ感謝祭実行委員会委員長 高山良徳さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

今月は、初夏の風物詩『筑後川のエツ』をテーマに、お話をお伺いしています。

ゲストはこの方です。

ゲスト:高山さん(以下「高山」)

こんにちは!城島町のエツ感謝祭実行委員会委員長の高山です。

よろしくお願いします。

坂本 よろしく申し上げます。

今月はエツのシリーズをお送りしてきましたが、とうとう最終回となりました。

今日は、高山さんお得意の分野、『エツの味覚』についてお伺いしていきます。

高山 エツの味は、何ととっても淡泊な味わいと、包丁を入れた小骨の食感です。

様々な調理法があり、アレンジも色々できます。

坂本 私も、から揚げとか南蛮漬けが好きなんですよね。シャリシャリ感があるじゃないですか。

高山さんのお店では、エツのコース料理を出していらっしゃるということですけど、

どんなコース内容なんでしょうか?

高山 うちの店では、色々なエツ料理を楽しんでいただいているんですけども、

まずコースの最初は、「エツのすり身団子」です。

これは、エツを頭から内臓まで全部をミンチにして、それをボール状にして揚げています。

それから、刺身に使った後の骨も、「骨せんべい」としてお出ししています。

坂本 これもシャリシャリしていそうですね。

「エツのすり身団子」は、どんな味付けなんでしょう?

高山 お店によって味付けが違いますが、どちらかという塩系の味付けで、甘くはないですね。

うちはコースの最初に出すので、若干塩で味付けしています。

坂本 なるほど、次はどんなお料理ですか？

高山 次は、メインのお刺身ですね。

エツが新鮮な時には、「洗い(あらい)」が美味しいですよ。  
そして、この「洗いの刺身」は、とにかく鮮度が一番なのですが、  
前回は話しましたが、エツの漁は潮によって獲れる時間がまちまちでございます。  
ですから深夜とか早朝になることもあります、  
それに合わせて私も漁師さんと連絡を取って、栈橋まで直接仕入れに行っております。  
獲れたらすぐに下処理をしないとエツは味が落ちてしまうので、  
そこは時間をかけないようにこだわっています。

坂本 新鮮なエツを食べられるのも、料理人さんと漁師さんの連携があってこそなんですね。  
続いては、どんな料理が出てくるのですか？

高山 続いては、うちのお店の自慢にしているところなんですけども、「エツの姿焼き」です。  
他のお店が出しているかはわからないんですけど、うちでは推しのメニューの一つなんです。  
上から天火(てんぴ)で焼いているんですけども、身が薄い魚なので、  
身を焦がさないような火加減で塩焼きにしています。香ばしくて、塩味も効いて美味しいですよ。  
そして、「エツの煮つけ」も出しています。

坂本 塩焼きというか姿焼きは、あまりやっていないですよね？

高山 色々なお店に行かれるとわかると思うんですけど、この薄い魚がなかなか焼きづらいんですね。  
また、エツ料理の中でも人気があるのが、若い人もお好きな方の多い「エツの南蛮漬け」。  
先ほど坂本さんもおっしゃられましたけど、「エツのから揚げ」も人気ですね。  
それから、刺身にした身を茶碗蒸しに入れたりもします。  
他にも色々な料理があるんですけど、うちは寿司屋なので、  
最後のシメのご飯は、エツの入荷状況次第ですが「姿寿司」や「押し寿司」になります。  
ここでは「裏包丁」という調理法なんですけど、骨切りを身の方から皮の方に向かって皮一枚残して  
骨切りをする、いわゆる鱧(はも)料理でやるような手法ですね。

坂本 あ〜、もう心行くまでエツ料理を堪能できるコース料理。食べてみたくなりますね。  
これだけのエツづくしを準備するとなると、エツもたくさん使うんじゃないですか？

高山 そうなんです、これが大変なんですよ。最初から最後までエツなんです。  
お一人様のコースを準備するとなると、最低でもエツを10匹は使うことになりますので、  
仮に10人の団体予約が入るとなると、100匹以上は調達しないとイケないんですね。  
調理も大変ですけど、漁師さんも大変ですね。  
これは漁師さんとの共同作業といいますか、ネットワークを駆使してやっております。

坂本 漁師さんのサポート体制も大変だなあと感じます。  
先週の放送では、漁をする方が少なくなっているとのことでしたが、  
料理人さん、エツを捌(さば)く方はどうですか？

高山 そうですね、エツの料理や仕込みを始めると、他のことができなくなるくらい手がいらいます。  
そのため、エツの料理人さんが減ってきて、当然、お店も減ってきているのですが、  
後継者、エツ料理を伝承する人がいないという新たな問題も出てきています。  
地元の方にも気軽にエツを食べてもらおうと、色々なイベントを開催しているので、  
エツに少しでも関心を持っていただければと思っています。

坂本 ところで、高山さんは「エツの骨切り名人」と聞いているんですが、いかがですか？

高山 自称ですね。(笑)

坂本 骨切り名人ということで、何かエピソードをいただければと思います。

高山 以前、テレビ番組に出させていただいたんですけども、  
生放送でカメラを目の前に向けられて骨切りをしている所を撮らせてくださいと言われてまして、  
川岸の棧橋の近くでまな板を持って行って骨切りをしたところ、  
地元の方々から「あんた上手かね〜!」「あんた名人ね!」と言われて、  
そこから骨切り名人と呼ばれるようになりました。

坂本 全国のみなさんにも筑後川の希少な魚、初夏の風物詩「エツ」をどんどん知っていただくためにも、  
まずは地元から盛り上げていきたいですね。

高山 そうですね。ぜひ、5月1日から7月20日までのエツ漁期間中に、  
新鮮な城島のエツを召し上がっていただきたいと思っています。

坂本 高山さん、1カ月にわたって、エツの興味深いお話をありがとうございました。  
久留米市城島町では、7月20日までエツ漁がおこなわれていて、  
地元の料亭や居酒屋、寿司店でエツ料理を堪能できます。  
初夏の風物詩エツの味をぜひ召し上がってください。  
6月は、『筑後川と防災』をテーマにお送りします。  
おたのしみに。