

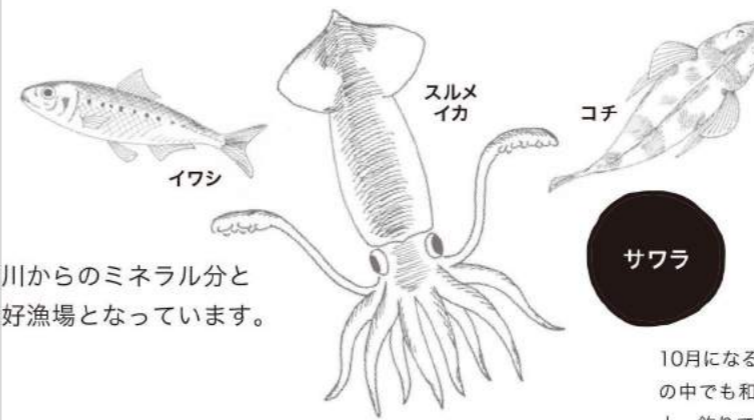
しらす



カタクチイワシの稚魚のこと。塩茹でしたものを天日干しする風景は島の風物詩。栄養豊富な海で育つため、身もしっかり。とびきり新鮮なしらすを、刺身で味わわせてくれる旅館や飲食店があります。体が透き通っている捕れ立ては、漁業盛んな島ならではの逸品です。

海幸の島

鳥羽の4つの島の周辺は潮の流れが速く、また伊勢湾に流れ込む川からのミネラル分と黒潮がもたらすプランクトンが混じり合い、一年中、海幸豊富な好漁場となっています。そして素潜りでアワビやサザエ、海藻を採る海女漁も盛ん。自然に感謝し、たくましく暮らす姿が島にはあります。



サワラ

10月になるとピークを迎えるサワラ漁。答志島の中でも和具は漁獲量が多く、漁船も50隻以上。釣りて捕ってきたサワラは身に傷が付きにくく、鮮度がピカイチ。魚の締め方にも定評があり、漁師の腕の良さが全国的に知られています。いいものは身が盛り上がり分厚く、黒っぽい色をしています。



うたせエビ (ヨシエビ)



春から秋にかけて捕れる、体調10センチほどの小エビ。甘エビのようにトロリと甘く、茹でたり、唐揚げにすればおつまみにぴったり。答志島でエビといえば、このうたせエビのことで、枝豆代わりにうたせエビが山盛りで出てくるほど、ポピュラーです。



ナマコ



寒い時期に旬を迎えるナマコ漁。イボがしっかりしていて、ツヤがあるのが上物です。磯の味に、コリコリとした食感で、酢と合わせて食されます。内臓の塩辛がこのわたで、卵巣を干したものが、くちこ、ばちこと呼ばれ珍味佳肴のたぐい。まるごと干したナマコは、イリコと呼ばれます。

がぜ (ウニ)



島で獲れるウニには、赤ウニ、紫ウニ、パファンウニなど。中でも赤ウニは希少な高級食材。ほのかな磯の風味の中に甘みがあり、海女にとっても自然の滋味を感じるごちそうです。贅沢な詰め焼きは、20~30個のウニの身を殻に詰めて蒸し焼きにしたもの。

クロノリ



三重県のクロノリ販売枚数のうち、3分の1を鳥羽市が占めています。9月中頃には、ノリの種を網にくっつけるため港周辺で大きな水車を動かす光景が見られます。いったん冷蔵庫に保存し、水温が上がってから海に張り出します。艶や香りがよく、贈答用人気。



シオカラ素材の魚介暦

	春 3月-5月	夏 6月-8月	秋 9月-11月	冬 12月-2月
←		しらす (神島・答志島)		
←		うたせエビ (答志島)		
←		サザエ (夏/神島・答志島・菅島・坂手島)		
←		サワラ (答志島・菅島)		
←	クロノリ (菅島)			クロノリ (答志島・菅島・坂手島)
←		ウニ (答志島)		
←			コチ (答志島)	
←			ハモ (答志島)	
←				ナマコ (神島・答志島・菅島・坂手島)
←				カキ (答志島)
カキ →			ひしこ (神島・答志島)	

サザエ



浅い磯にいる巻き貝で、小さな物から大型のものまで多彩です。漁獲量が最も多いもののひとつ。夏は産卵期で、冬から春が旬といえますが、一年中食べられています。磯の香りが強く、刺身ではコリコリした食感。荒磯で育つサザエは、角が大きいものをよく見かけます。

牡蠣 (桃こまち)



答志島周辺の海は、伊勢湾に流れ込む木曾三川の淡水と黒潮がぶつかり、栄養分に富んでいることから、牡蠣養殖には最高の漁場です。特に島の西側・桃取の海では一年で牡蠣が成長し、プリプリと甘みが強く、濃厚。「桃こまち」と名付けて養殖しています。



島には海幸がてんこ盛り



網にかかったキスは一匹ずつ手を外される



神様のお供え物として、ワカサギやアワビ



菅島の強い風口、伊勢エビも干物に仕上げます



干物があちこちに風に揺れる



答志島の干しワカサギとえびは糸ワカメ

