



「漁師の目線」で地魚のおもてなし 浦河町築地 ■ホテル浦河イン

情熱的な話し方をされる、聞けば浦河で最後の「北転船」の船主という。

日高管内浦河町、浦河漁協のせりに参加しながらホテル浦河インを経営する荒井信一さんと妻の美枝子さん。地魚を使った料理で、お勧め夕食セットのほか、オリジナル朝食でホテルに居ながら「漁師宿」のおもてなしをとり入れる、目線の低さが素敵なのだ。

「地元の利を活かし、漁師の目線で地魚を仕入れてきます。やはり「漁師料理」の原点を大切にしています」

と熱を込めて話す信一さん。ただし「陸に上がった」船主はすでに十六年の歳月を経ていた。九十六トンの大型船を所有し、釧路を基地とした北洋サケマス船団や、函館で船団を組む中部北洋小型船団など、北転船として遠洋航海にでていた。会社はダイマス荒井水産。「さて出港しようとした矢先に中止命令が出ましてね、浦河で最後

の減船となりました」

と無念の思いがよぎる表情の信一さん、水産会社の三代目であった。翌年、ホテル業に切り替えたという。町内でも早い本格的ホテルの開業であった。

信一さんも根っからの浜っ子。夏ともなれば赤禪をしめて仲間と海に繰り出し、風呂桶やタイを持ち出しては、ウニとりに熱をあげていたという。そのウニを浜辺の焚火で焼きながら食べた「焼きウニ」の味がいまも忘れられないという。美枝子さんも町内の生まれ、浜料理はお手のものである。

信一さんが毎朝仕入れる地魚は、美枝子さんが料理人と相談し一階のレストランでお勧め朝食や夕食メニューを飾る。ホテル料理にこだわらず、地魚料理でもてなす心意気に「漁師宿」の目線が窺える。「せっかく浦河に泊まっていたのだいたのに地魚料理が食べられないとあつては、元水産会社の名前が泣きますから」

と笑う美枝子さん。落ち着いた口調で話しかける女将の優しい笑顔に心が和む。

さて、夕食のお勧めメニューである。お造りは日替りの魚で飾ら

●データ

ホテル 浦河イン

浦河町築地3丁目1-3 01462-2-1212

FAX 01462-2-2177

シングル6,500円～、ツイン15,000円～。お勧め1泊2食15,000円コースもある。

れる。「お刺身定食（二千円）」、ツブとボタンエビ、カンパチ、ソイ、メヌキなど、漁協の市場に上場される中から選ばれる。

オプショで日高のキンキも旨い。脂が強い赤魚のため、開きにして焼いてよし甘醤油で煮つけてもよし（いずれも三千円）。ただし、入荷なしのこともある。「天ぷらお刺身定食（三千円）」も季節の野菜と魚の天ぷらとお造りがセットになる。

夏から秋にかけては太平洋の「朝イカ」が最盛期だ。とくに浦河インでなければ食べられない定食が「朝イカ定食（千二百円）」。

かつて船を操業していた当時、サケマスの「裏作」として出ていたスルメイカ漁、昭和四十年代後半は二百隻ものイカ漁船で港はあふれかえっていたというが、いまは最盛期でも五十隻ほど。それも浦河漁協所属のイカ操業船は一隻で、大半が外来船という。

例年浦河漁協のスルメイカ漁は一万箱ほどを水揚げする。夏イカは道内向けにさばかれるが、秋イカは道内の加工屋と東京方面に出荷されるという。

浦河インの道路沿いに「朝イカ定食」の幟がはためく。午前七時からの朝食にその「朝イカ定食」が出る。信一さんが早朝から双眼



鏡を手にして沖合で終業間際のイカ漁船を追い、港に飛んで行くと、着岸した船から切り上げる間際にとつたスルメイカを仕入れてくる。港で漁船から直接買いをする行為は「先取り」といつてせり値に百円加算されて支払う取引をいう。もともと、漁協のイカせり開始が午前七時三十分のため、七時の朝食にはとても間に合わない。

「正しい朝イカを食べていただきたい、ただこの一念で毎朝忙しい思いをしています」

と笑う信一さん。《元船主の血》がここでも発揮される。朝イカとは透明感があって歯応え十分、そして爽やかな甘みと食感。イカ漁の本場ならではの凝り方である。その徹底さに爽やかな心映えを見た。信一さんが言う正しい「朝イカ」を刺身にするのは美枝子さん、透き通るイカの皮をむき、二つ切りにしてから縦の繊維に沿って細く薄く切る。切ったイカ刺しを手づかみで大皿にふわっと盛りつける。生姜をすり下して盛りつけ、ご飯と三平汁と漬物、副食を何品か添える。これが「朝イカ定食」である。

イカ刺しはけっして少量ずつ上品に食べないこと、割り箸で大掴みにして、生姜醤油にさっとなつけて口中に放り込む。大食いするこ

とでイカに絡んだ生姜がともに甘みを知らしめる。ぎつくばらんにあふあふ食べるころに大衆魚イカのだいごみがある。浜流儀とはいえ、上質なイカの旨みを堪能できるのもイカ刺しならではのもの。「イカゴロ（肝臓）巻もおいしいですよ」

と美枝子さんのお勧めは、イカの肝臓を身で巻いてルイベにしたもの（四百円）。輪切りにして食べるのだが、ゴロの濃厚な味に淡泊な身がよくあう。ゴロを一晚塩に漬けてから、刺身イカとあわせて食べても旨いという。

イカ料理は、漁師に頼んで船の上で漬けてもらう「沖漬け」、あるいは先ほどのイカゴロを味噌に漬けた「イカゴロ味噌漬け」、「イカ塩辛」といずれも美枝子さん手作り味が冴える。

美枝子さんのオリジナルの一品、「マンボウの腹子ポン酢（八百円）」がある。鮮度のいい状態のマンボウから取り出した胎盤と卵巣をポイルしポン酢で食べる、浦河インで初めて口にする逸品だ。味に好き嫌いはあるだろうが、淡泊ながら個性的な味に絡む卵巣の旨みがじつに鮮やかなのだ。左党向きである。

夏場だけで終わらないのが浦河の魅力。むしろ秋から春にかけて

て魚種が豊富になる。その目玉ともいえる郷土料理にババガレイを使った料理がある。宮城方面で「ナメタガレイ」と呼ばれ、煮つけ料理は正月料理に欠かせない伝統食。保存方法として一度焼き置きし、食べる時に煮つける習慣もあるという。本州の食の知恵は奥が深い。

浦河でも昔から刺身や煮つけで食べられてきたという。

「浦河の旨いババガレイを板前料理でおいしく食べて」

と熱を込める美枝子さん。この時期レストランの「郷土料理」セットとしてババガレイが登場する。お造り（千二百円）や煮つけ（千八百円）の単品から定食（二千円）で楽しめる。

このように、地魚を「漁師の目線」で食べさせるホテル料理、おもてなしの温かさがじつに心地いい。荒井信一さん、美枝子さんの頑張りには、脱帽させられる。