

伊勢えび 千匹干し in 鳥羽

平成25年
10月8日(火)
開催!



三重県鳥羽市の離島の中でも、強い風が吹く菅島。「風の島」とも呼ばれるこの島には、風を味方につけ、食材をおいしく「干す／HOSU」文化が根付いています。そう、あの高級食材の伊勢えびだって、ほら、この通り。自分でつくることもできる伊勢えびの「HOSU」は、心躍る体験なのです。



【鳥羽市への交通】

東京駅から名古屋駅まで新幹線利用で約1時間40分。
名古屋駅から近鉄線・JR線利用で約1時間35～50分。
大阪難波駅から近鉄線利用で約2時間。
※大阪難波駅・近鉄名古屋駅から近鉄観光特急「しまかぜ」1日1往復運行中。

菅島にある5軒の旅館や民宿の大将5人組。左から中村興裕さん、松村裕之さん、小寺勝廣さん、村田格士さん、澤田明久さん。
「菅島で伊勢えびの干物を味わって」。



遷宮イヤーだからこそ、めでたい祝い魚「伊勢えび」を「干す／HOSU」

伊勢神宮から吹く風で作る干物
ピンと伸びたヒゲ、腰の曲がった真つ赤な体。祝い魚として、味も品格も兼ね備えた伊勢えびを豪快に干物にしているのが、5軒の旅館や民宿でつくる菅島旅館組合の男前5人組だ。
「うま味、とでもいうのか、干すことで伊勢えびの味も香りも、ぎゅっと凝縮されるんですよ」。組合長の松村さんは5人組のリーダー。青い空に負けない青い海。自信に満ちた笑みがキラリと光る。
菅島は鳥羽港から定期船でおよそ15分、周囲13km、約4・5km。秋から冬にかけて、伊勢神宮が鎮座する北西の方角から強い風が吹く。その風を生かして、魚や海藻を干す文化は島の生活の一部になっている。サメの肉を干した「サメのたれ」や、「糸わかめ」などが知られているが、伊勢えびだけは、「干す」という発想はなかった。
「干す／HOSU」伊勢えびをつくらうじゃないか、という話を持ち上がったのは一昨年秋。「鳥羽市の宿泊産業活性化の取り組みで、風を生かして菅島でしか味わえない究極の干物をつくってみようか」ということになって、さっそく伊勢えびでやってみてくださいよ」と、

松村さん。集まった5人が、生きた伊勢えびを半分に開き、魚を干す要領で太陽の下、並べてみた。待つこと数時間。さつと炙り、半信半疑で食べたその味は「正直、未完成。でも、生を焼いて食べるより、ずっと香ばしかった」と、中村さんと澤田さん。それからは、塩を振るか塩水につけるか、最適な干す時間は、など味の調整を繰り返した。頭の近くにあるミソを身につけて食べると絶品だという発見も、自信につながった。
伊勢えび千匹干しは島を知ってもらおうとないチャンス。小寺さんは「魚介類が豊富な鳥羽・菅島なら伊勢えびの干物と、全国の人に言われるようにしたいな」と、意欲満々。村田さんも「たくさんの人に島で新鮮な魚介類を食べてほしい。伊勢えびの干物も自分でつくって味わってもらいたい」と、身を乗り出す。
5人の思いはひとつ。「神宮参拝の折には鳥羽に来て、祝い魚の伊勢えびを干す体験をして、味わってほしいんです」。
神宮からの風を受けて出来上がる伊勢えびの干物。20年に一度の遷宮イヤー。さあ、鳥羽、菅島で干した「祝う」をいただきましょう。

●伊勢えび千匹干し開催

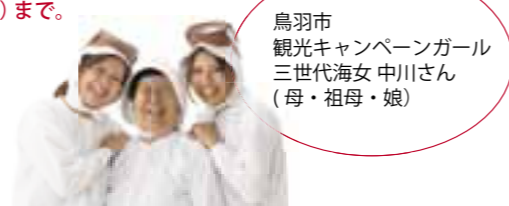
開催日：平成25年10月8日(火) 雨天順延 会場：菅島しろんご浜（鳥羽港から船で15分、菅島港から徒歩20分）

漁が解禁になったばかりの伊勢えびを千匹並べて干物に。見学無料（干す体験はできません）。伊勢えび干しは鳥羽市オリジナルの体験プログラム「ぐるとば」の1コースで体験できます。お問合せは菅島旅館組合各宿（村田家、ニューうず潮、別館松村、くろしお、なこら）まで。

●海女姿100人が東京へ

開催日：平成25年10月14日(月・祝) 会場：六本木ヒルズ

海女姿の鳥羽市民100人が東京へPRにいきます。会場では「伊勢えび千匹干し」で干物にした伊勢えびの披露も。



鳥羽市観光キャンペーンガール 三代海女 中川さん（母・祖母・娘）

撮影 加藤昌人
取材・文 下村友恵

こんな大規模な「干す／HOSU」イベントは鳥羽エリアでも初めての試み。10月8日、菅島の砂浜を埋め尽くす伊勢えびの風景をお見逃しなく。