



HAKATA

博多の名物数々あれど...

世界一の“魚”を喰らう!

『博多は魚』。この言葉に大きく頷かれたあなたは、かなりの博多通。とんこつラーメン、モツ鍋、餃子、ホルモン...と、博多には全国にその名を轟かせる名物の数々がありますが、実は、グルメや地元の人々の間では、「博多は魚」が常識なのです。世界一豊かな漁場と言われる玄界灘を控え、博多港の水揚げは過去10年間でNO.1! 博多の魚が旨いのは、至極当然のことなのです。

スーパーバイザー



連尾孝志さん(福岡営業所営業課主任)

「博多の人間はモツ鍋とか、とんこつラーメンとか、濃厚な味のものばかり好きだと思われるようですが、実は、魚も本当によく食べます。名物の屋台にも、ラーメンだけでなく、昔から天ぷら屋さんも多いんですよ。魚市場がある長浜あたりの屋台では、新鮮な魚を目の前で揚げてくれる天ぷら屋さんが人気ですね。それと、魚といえば忘れちゃいけないのがヒカリもの。これは、みんな大好物です。青魚は体にもいいといわれますし、博多パワーの源じゃないですかね。みなさんも、博多に来たらラーメンだけじゃもったいない! 新鮮な魚を是非食べてもらいたいですね。」



『博多は魚』の理由

博多っ子は、ヒカリものが大好き!

博多の居酒屋のメニューを覗くと、そこには、サバ、アジ、イワシなど、いわゆるヒカリものがズラリと並んでいます。しかも、地元の人々はそれらを刺身でやるのが大好きなのです。例えば、夏の一番人気はサバの刺身。サバを刺身で? よそ者はちょっとたじろいでしまいますが、「サバは、刺身で食べるのが一番」と、一步も譲らない博多っ子。“郷に入れば郷に従え”のお教えどおりに、覚悟を決めて恐る恐る口へ運ぶと、これが得もいわれぬほどの旨さ。プリツとした食感と新鮮な脂のまったり感が絶妙で、「サバは刺身で...」とこだわるのもよく分かります。

サバを刺身で食べることができるの

は、もちろんそれだけ新鮮だということ。流れの速い玄界灘で育ったサバは、身も味も引き締まった絶品! と誉れの高い魚なのです。このサバをはじめとする、博多っ子のヒカリもの好きは、博多に新鮮で旨い魚が揚がる何よりの証拠だといえるでしょう。ちなみに、醤油にごま、みりん、酒、隠し味に卵の黄身を入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で1時間ほど冷やして作る「ごまサバ」は、刺身に負けない博多の味です。



『博多は魚』の理由

世界中の魚が集まってくるロケーション

目前に玄界灘を控えた博多に、とびきり新鮮な魚が集まるのは当然のことですが、『博多は魚』といわれる所以はそれだけではありません。博多の港には、湾内の姪浜や伊崎の漁港、志賀島



「博多の台所」には、
今も下町の風情が残る



柳橋連合市場には、
魚屋直営の定食店もある



の漁港、北九州方面の芦屋漁港から毎日地物の魚介類が届き、有明海や東シナ海、豊後水道、瀬戸内海、五島沖、遠くはチリや北欧からも種類豊富な魚たちが集まってくるのです。圧倒的な種類の豊富さ。これも『博多は魚』といわれる大きな魅力なのです。

世界の魚が集まる、日本最大の魚河岸といえば、築地市場。しかし、そこにもない魚が、博多にすれば何十、何百とあるといいます。そのわけは、世界中から雑多に集まってきた魚は、規格や種類を統一することが困難なため、築地をはじめとする大都心の市場に回すことが不可能なのです。斯くして、博多では、よそではめったにお目にかかることのできない珍しい魚たちがごく普通に流通し、博多ではその恩恵に預かれるというわけです。



『博多は魚』の理由

やっぱり、
地魚が旨い！

『博多は魚』の真骨頂ともいえるのが、やはり地魚の旨さ。すでに紹介したサバをはじめ、博多が誇る地魚たちの豊富さは、市場を覗いてみればよくわかります。

古くから、博多の台所として親しまれている「柳橋連合市場」には、プロの料理人たちも足繁く通う、鮮度抜群の魚屋さんズラリと軒を連ねています。

そして、その店先に並ぶのは、やはりイキのいい地魚たち。

福岡では「アラカブ」と呼ばれるカサゴは、西ノ浦、志賀島、津屋崎などに生息し、一年中が旬といわれる、博多っ子にはお馴染みの地魚です。その白い身は、一見淡白そうですが、何でも

貪欲に食べる性格故、実は、濃厚。クセのない良質の出汁が出る魚なので、味噌汁などにすると絶品です。

他には、イサキ、ヒラギ、ウチワエビ、地タコ、ハマグリなどが、特に旨いといわれる、地魚の代表格です。



『博多は魚』
番外編

からし明太子は なぜ博多なのか？

博多の魚としてはちょっと異色ですが、忘れてはならないのが、博多っ子の大好きな「からし明太子」。博多グルメの代名詞ともいえる、名物中の名物です。駅や空港などには、キレイな化粧箱に入った、100gで1,000円以上もする高級なものがズラリと並びますが、「有名メーカーの明太子は、形や見た目では選ばれた完全に贈答用のもの。毎日のように食べる地元の人には、スーパーや魚屋で、不揃いでも美味しくて安いものを見つけて買ってますよ（蓮尾さん）」というように、博多庶民の食卓にそんな高価なものが毎日のぼるはずはありません。

博多土産の王様として君臨するからし

明太子ですが、大切な人へのお土産ならともかく、自家用なら半額以下で買うことができる、スーパーのもでも十分。明太子にうるさい地元の人が食べているものなら、味も太鼓判です。

ところで、北の幸である明太子が、何故、ここ博多の名物となったのでしょうか？ そのルーツは、唐辛子の国・朝鮮半島にあります。からし明太子の原型は、戦後、朝鮮半島から博多に引き揚げてきた人々によって紹介されました。そして、日本人の味覚に合うように改良を重ねられ、本家を凌ぐ名産品となったわけです。ちなみに原料であるタラコの親、スケトウダラは、韓国語で「明太」と言います。

