**鱧**

**おいしく食べるために調理が難しい魚**

**技術的な課題**

鱧の体内には、1,200本という驚くような数の骨があります。京都の貴族が好む季節の珍味でありながら、鱧を調理するために必要な手順を習得し備品を持っている人が少なかったために、一般の家庭ではほとんど食べられることはありませんでした。鱧を調理するためにはまず、刃渡り約30センチで幅約6センチの、2種類の鉄から製作される、非常に大きくて重い、高価な包丁が必要です。骨を切断し食べられるようにするためには、1cmあたり8回切れ目を入れて、非常に細かく骨切りをする必要があります。鱧の時季は年間を通じて5カ月しかないので、練習できる時間は限られ、技を習得するために5年以上かかります。ベテランの料理人でも、骨切りを含め一尾の鱧を捌くのに約15分かかります。

**鱧のすべて**

鱧の時季である5月中旬から9月中旬にかけて、防府の飲食店では、鱧の約8つの部位を使った、約10種の鱧のフルコース料理を提供しています。このような料理を通じて、お客様に鱧のすべてを味わい尽くしていただいています。鍋の煮立った湯の中に切り身をくぐらせて頂く鱧のしゃぶしゃぶは、柔らかな白い切り身、歯ごたえのあるコラーゲンたっぷりの皮、シャキシャキの野菜などの異なる歯ごたえお楽しみいただけます。鱧の切り身をしゃぶしゃぶすると、まるでたくさんの花びらをつけたボタンが咲いたようにふっくらと膨らむので、目にもごちそうの一品です。

真のグルメならば、非常に手間のかかる料理ですが、鱧のお刺身もご堪能ください。鱧を生で食べられるようにするために、料理人は、身に対し斜めに包丁を入れたり、骨抜きで骨を抜かねばなりません。また、防府の飲食店は、揚げた鱧の南蛮漬けや、ごま油と塩であえた鱧の浮き袋と鱧の生肝など、地元ならではのレシピ開発に協力して取り組んできました。