

## 鱧

### 防府は伝統的な京都の珍味に新しい息吹を吹き込みます

鱧は最大 2メートルまで成長するウナギの一種です。尖った頭、大きな口、鋭い歯を持つ攻撃的な魚で沿岸に生息、瀬戸内海の栄養が豊富な水域で多数見られます。山口県は鱧の漁獲量において全国 5 位、中でも防府は県内最大の漁獲量を上げています。

しかし、鱧が貴族に大変好まれる魚だったため、山口で水揚げされた鱧の大部分は古くから京都に送られてきました。現在でも、8月に開催される京都の祇園祭に鱧料理は欠かすことができません。脂肪分がほとんどない河豚と比べて旨味も脂質も多く、好まれています。

昔から愛されていた魚。新たなスタート

2000年代初め、防府市は鱧が防府在来の魚であると主張し、地域の特産品に発展させてグルメな観光客を呼び込むことにしました。天神鱧というブランドを立ち上げて地元の 12 の飲食店が『はも塾』を結成、1,200 本もの小骨がある魚をさばく技術を学んだり、新しいレシピを開発しています。

防府は海に近く、鱧もとびきり新鮮です。また、飲食店間の協力関係により、地元の料理人の間で卓越した技や創造性、新たな技術を実現させています。最近のはも塾の取り組みには、浮き袋から肝まで、食べられるところはすべて食べつくすという原則の適用が含まれています。

鱧は現在、日本のグルメマップにおいて確固たる地位を築いています。防府への来訪者は防府天満宮を見学し、歴史的な毛利邸を訪れるだけでなく、おいしい鱧料理のごちそうを堪能できます。

### 天神鱧の基本データ

- 1,200 本もの骨がある鱧は、非常に調理が難しい魚です。
- 鱧は非常に調理が難しいので、防府の魚屋は無料で調理の秘訣を伝えていました。
- 鱧は京都の貴族に人気の旬の珍味でした。
- 鱧の時季は 5 月中旬から 9 月中旬にかけて、つまり河豚が食べられない時期と重なります。
- 防府の鱧は京都のものよりはるかに安く、しかも新鮮です