

海鰻

京都傳統美食，於防府氣象一新。

海鰻是鰻魚的一種，身長可達 2 公尺，其特徵為尖頭、大嘴、利齒，具攻擊性。平時棲息沿岸，常見於瀨戶內海中營養豐富的水域。山口縣的海鰻漁獲量在日本全國排名第五，其中防府的漁獲量更高居縣內之冠。

過去海鰻大受貴族喜愛，因此自古以來，山口捕獲的海鰻大半皆被送往京都。即使是現在，每年 8 月舉行的京都祇園祭中，海鰻料理亦是不可或缺的美食。相較幾乎不含脂肪的河豚肉，海鰻滋味更為鮮香肥美，故深受歡迎。

往昔熱門美食 迎接嶄新開始

21 世紀初期，防府市將海鰻視為當地原生魚種，並決定將其打造為地方特產，以促進更多喜愛美食的觀光客來訪。防府成立「天神海鰻」品牌之後，當地 12 家餐飲業者更是組建「海鰻塾」，學習如何剖切身具 1200 根魚骨的海鰻，並研發出新式菜色。

防府為一大港都，海鰻尤其新鮮。同時，餐飲業者間的互助合作，使得當地廚師擁有了出色的手藝及新技術，更賦予了其創造力。如今的「海鰻塾」正在推行盡量利用海鰻一切可食用的部位這一理念，做到連魚肚至魚肝皆可享用的程度。

現今的海鰻在日本美食界已奠定一席之地。走訪防府的觀光客除了遊覽防府天滿宮、參觀歷史古蹟毛利邸之外，不少人亦是為了一嚐美味的海鰻料理而來。

「天神海鰻」的相關知識

- 海鰻身具多達 1200 根魚骨，因此烹前處理相當困難。
- 由於海鰻烹前處理極難，過去的防府魚販甚至將其免費贈予客人。
- 海鰻在古時是大受京都貴族喜愛的時令珍饈。
- 海鰻的盛產季是 5 月中旬至 9 月中旬，屆時剛好亦是河豚的淡季。
- 防府的海鰻比京都海鰻便宜許多，且肉質鮮美。