

海鳗

京都传统美食，于防府气象一新。

海鳗是鳗鱼的一种，身长可达 2 米，其特征为尖头、大嘴、利齿，具有攻击性。平时栖息沿岸，常见于濑户内海中营养丰富的水域。山口县的海鳗渔获量在日本全国排名第五，而防府的渔获量则高居县内之冠。

过去，海鳗深受贵族喜爱，因此自古以来，山口县捕获的海鳗大部分皆被运往京都。即使是现在，每年 8 月举行的京都祇园祭中，海鳗料理依然是不可或缺的美食。相较于几乎不含脂肪的河豚肉，海鳗滋味更为鲜香肥美，故深受欢迎。

往昔热门美食迎接崭新开始

21 世纪初期，防府市将海鳗视为当地原生鱼种，并决定将其打造为地方特产，以吸引更多喜爱美食的游客来访。防府成立“天神海鳗”品牌后，当地 12 家餐饮业者更是组建“海鳗塾”，学习如何剖切身藏 1200 根鱼骨的海鳗，并研发新式菜肴。

防府濒临海洋，海鳗尤其新鲜。同时，餐饮业者间互助合作，当地厨师因此得以掌握出色的手艺及新技术，同时更具创造力。如今的“海鳗塾”正在推广“物尽其用”这一理念，做到从鱼鳃到鱼肝皆可享用的程度。

现今的海鳗在日本美食界已奠定一席之地。走访防府的观光客除了游览防府天满宫、参观历史古迹毛利邸之外，不少人亦是为了一尝美味的海鳗料理而来。

“天神海鳗”的相关知识

- 海鳗身藏多达 1200 根鱼骨，因此烹饪前的处理相当困难。
- 由于海鳗烹前处理极难，过去的防府鱼贩甚至将其免费赠予客人。
- 海鳗在古时是大受京都贵族喜爱的时令珍馐。
- 5 月中旬至 9 月中旬是品尝海鳗的最佳时节，届时刚好亦是河豚的淡季。
- 防府的海鳗比京都海鳗便宜许多，且肉质鲜美。