

漁から商品開発まで、すべてを二人三脚で取り組んでいる吉浦さんご夫妻



アオリイカ

九 十九島には隠れた名物もある。それがイカの王様とも呼ばれるアオリイカだ。

吉浦敬二さんは鹿町町で生まれ、幼い頃から両親と共に、十九島で漁をしてきた。「とにかく船に乗って漁に出るのが好きでした」。目を輝かせて話す敬二さんが漁師の道を選んだのは必然だった。「潮の流れが速く、岩場が多い十九島は魚の宝庫で、漁師にとっては最高の環境です」。

だという。「趣味で釣っていたアオリイカが思いのほか取れるようになって、高級イカなら勝負できるのではない、イカ漁に切り替えました」。それからというもの、敬二さんは毎日のように研究を続け、遂には自身で道具を改良するまでになった。日々、気温や潮の流れによって道具をカスタマイズすることで、誰よりも大漁を目指している。

活魚で卸していたアオリイカを自ら加工して商品化し、「楓帆」の看板を掲げて販売している。商品名は「marude ikasashi」。ワタを使うイカの塩辛とは違い、臭みがなく、「まるで新鮮なイカの刺身」のような逸品だ。釣ってきたばかりのアオリイカを敬二さん自らが丁寧にさばき、冷凍後、味付けして瓶詰したこの商品は、九州産の自然由来のものを使うという、貴子さんのこだわりも詰まっている。「アオリイカの旬は冬です。この時期に取ったものを冷凍する



アオリイカの耳と身を贅沢に使用した「marude ikasashi」はゆず、醤油、わさびの3種類

ことで、一年中美味しさをお届けできるようになりました」。さらに貴子さんは「実はアオリイカは加工に向いている」と話す。「釣ってきたばかりの新鮮なものはもちろん美味しいので

すが、冷凍することでアオリイカ特有のねっとり感と甘みが増すんですよ」。半信半疑で、用意していたいたものを食べ比べてみると、確かに一度冷凍したものが、甘みが強く、美味しさが増している。

自ら販売することで、直接、消費者の声が聞けるようになったのも嬉しい変化だそう。漁に夢中の敬二さんと、アオリイカの美味しさを届けたいと願う貴子さん。十九島の海は、夫婦の夢を育んでいる。

九十九島で取れた
高級イカを
全国に届けたい。

