

「底魚」の基地

江戸時代、仙台藩の中継港として栄えた平潟は、明治の末期頃にはすでに機船底びき網漁業が確立していた。その後、大正末期には板びき網漁業が導入され発展し、全国有数の底びき網漁業の基地として栄えた。今では、隻数こそ減ったが、平潟の「底魚」は依然として健在である。平潟を代表するアンコウをはじめ、干物素材として最高であるヤナギムシガレイ、白子がぷりぷりのマダラ、白身の王様ヒラメ、鮮やかな色のボタンエビ、数え上げたらキリがない。個性もの揃いの「底魚」は種類の多さが魅力である。市場に揚がった「底魚」は、「おかみさん達」の手により手際よく並べられ、次々と入札されていく。そして、「底魚」は行商の「おぼちゃん」により、その日のうちに地元の人魚好きへと届けられていくが、多くは築地をはじめ関東全域に出荷されていく。



茨城県

平潟漁業協同組合

〒319-1701 茨城県北茨城市平潟町 605 番地先

TEL 0293-46-1131 FAX 0293-46-6411

本場

平潟港のあんこう



「あんこう吊し切り」

身がぶよぶよ、ぬるぬるしていてつかみどころがないため、胃袋に水を入れて体全体を膨らませて、このように吊した状態でさばきます。



平潟漁港

北茨城の風光明媚な海岸線にある平潟漁港では毎日のようにあんこうが水揚げされる。あんこうは関東から東北にかけて優良な漁場があるが、その中でも特に有名なのは、平潟漁港である。なぜなら、ここがあんこう鍋の発祥の地だからだ。

あんこう鍋は、もともと体を温めるために海の男が食べていた漁師料理で、当初は、グロテスクな姿の影響で獲れても捨てられてしまった魚であった。ところが、漁師が食べ、うまいとわかれば、ほうっておかれるはずもない。その証拠に江戸時代、水戸藩ではあんこうを徳川将軍家に献上していたという。寒くなる十一月から三月が一番おいしい時期といわれ、地元平潟の民宿で食べる事が出来る。「西のふぐ、東のあんこう」といわれ関東の代表的な魚であり、姿に似合わずその味は淡泊で、身は柔らかく、粘りがあり、脂肪は少ない。ヒレ、皮には肌の若返りに効くとされるコラーゲンがたっぷり含まれている。キモ（肝臓）は人によってはフォアグラよりうまいと絶賛されている。

また平潟には湯量豊富な温泉があり、ゆっくりにお湯に浸かりながら旬の味覚あんこうを堪能するのもこれからの季節の楽しみである。