

福岡県

あら

ハタ科の「くえ」

福岡で美味しいものと言って思い浮かべられることが多いのはラーメン、明太子がダントツだと思いますが、玄界灘の荒波に揉まれた新鮮な魚も絶品です。



落ち着いた店構え

特に、大相撲九州場所のはじまる11月のはじめからは「あら」が最高です。九州で言う『あら』はハタ科の「くえ」のことであり海水魚で、刺身や唐揚げ、鍋などにして食します。

ふぐも美味しいですが「あら」は魚の王様と言われるように独特の旨味があり一度食べたら病み付きになります。高級魚ですが、非常に人気があり11月をすぎると魚屋から消えるほどです。

刺身と海鮮の鍋が絶品

さて、今回はそんな美味しい「あら」を新鮮なまま食させてくれるお店をご紹介します。福岡市中央区今泉にあります「蔵矢」です。ここでは、鍋料理と天ぶらがメインの大人の隠れ家的な店なのですが、毎日仕入れる新鮮な魚を使った刺身と海鮮の鍋が絶品です。

中でも写真のような、やや厚切りのあら刺身はプリプリで、やや甘みがあり最高です。これを食べたあとに、あら鍋を食べると、刺身と鍋では全く別の味になり二度「あら」の味を堪能できます。そして、メは「あら」の旨味がでた鍋での雑炊です。これも独特の風味があり味わい



やや厚切りのあら刺身はプリプリ

深いです。

福岡ではこの他にも、「鯖」,「鯛」「鰯」など非常に美味しい新鮮な魚が安価で食べることができます。

飲食店はひしめき合い競争が激しいようです。それゆえ、どの店もレベルが高く、価格も抑えてあります。

是非、福岡にお越しの際は「あら」を始めとする新鮮な魚を食べてみてください。

(中西勇一・78回記)



しゃれた外観と内装の「蔵矢」 隠れ家的なお店です