



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第一六九号）

冬至 十二月二十二日

## 横丁まるせい

伊勢志摩地方の冬の味といえば、伊勢海老に牡蠣、そしてあおりふぐの名が挙げられます。刺身のでつき、てっちり、しめに雑炊。十一月からは白子も味わえますから、木枯らしが吹くこの時期はふぐで温まりたいものです。おかげ横丁にも、あおりふぐが味わえる「横丁まるせい」がお目見えしました。

あおりふぐは、伊勢湾を含む遠州灘から熊野灘にかけて漁獲される体重七百グラム以上の天然とらふぐのこと。志摩市の安乗漁港を中心に水揚げされることから「あおりふぐ」と呼ばれます。安乗沖は漁場が良く、とらふぐの産卵場所になっており、ふぐの稚魚のゆりかごと言われています。「横丁まるせい」はその「あおりふぐ」の取り扱い日本一を誇る活魚問屋丸勢水産運営の店です。

「内宮前ですから、全国からのお客さんが多いです。札幌から来た人がふぐを食べたいと寄って下さったり」と片山勝仁社長。片山さんおすすめは、てつき、ふぐ白子餡かけ茶碗蒸し、ふぐ唐揚げ、ふぐ飯、ふぐ吸い物など、まさしくふぐづくしの「あおりふぐ御膳」三千円です。お手軽なふぐ唐揚げ井もあります。やはり季節のものをゆったりと味わいたいもの。大きな階段を上ると、六十四席の座敷は表通りの喧騒を離れて、くつろげます。

安乗生まれの安乗育ちの片山さんに、地元ならではのふぐの食べ方を尋ねてみると、とらふぐは高級品なのでほとんど口に入ることはないとのこと。「ただし、地元ではサバフグをギンマと呼んで、すき焼き風にして食べます。安価ですしね」。まるせいの玄関先ではサバフグの唐揚げが手軽に食べられます。

「ふぐは福なり」。年末年始こそ、ふぐを食べて福を持ち帰りたいものです。

文 千種清美

