



# 愛される対馬の食材たち

対馬にとって一番身近な街、福岡。その福岡で対馬の食材に惹かれその美味しさや価値を消費者に届けようとする人たちを訪ねた。

彼らは口々に言う。対馬の「**美味しい**」は最高！



盛り付けも美しいしゃぶしゃぶ  
丁寧な仕事ぶりが目を引く



塩焼きは特にその脂の「のり」が際立つ



アカムツのフルコース

**アカムツ**に出会える人気店。修行していた頃、初めて食べた対馬産アカムツの煮付けが「死ぬかと思うくらい旨かったんですよね。特徴ですか？うーんブリブリパツン！って感じかな(笑)」とユーモアたっぷり店主の里直さんは話す。5年前に独立して以来自ら毎日市場へ足を運び旬の魚を選ぶ中でも対馬のアカムツは店の看板の一つ。刺身に塩焼き、煮付けにしゃぶしゃぶ…、最高の魚が目にも舌にも最高の料理に生まれ変わっていた。

福岡市中央区薬院3  
092-5223  
磯ぎよし(薬院店)  
1068

# 穴子

なくして、今、対馬の海は語れない。飲食店が立ち並ぶ博多駅筑紫口で「対馬穴子」と書かれた大きなちょうちんを見つけた。店主の佐藤さんは元魚屋さん。魚を見る目はピカ一だ。そんな博多あぶりもん市場 拓店主が今まで食べた中で一番旨い穴子と絶賛するのが対馬産。脂の乗った対馬穴子は刺身と焼きで提供され、お客さんの9割が注文する。

昨年夏には福岡事務所とタイアップして対馬フェアを開催。やまねこ焼耐にとんちゃん・トコの華・ひめがみ漬けなど島グルメを福岡にアピールしてくれた。



店主の佐藤 拓さん  
新鮮な穴子の活き♫にこだわる



店先のちょうちんで対馬産穴子をPR



店内いたる所に「対馬」の文字が

博多あぶりもん市場  
福岡市博多区博多駅東1  
092 413 4271  
拓

# ろくべえ

など九州各地の名物料理が食べられる九州郷土料理 わらび

利用者の多くが地元サラリーマン。対馬市福岡事務所のすぐそばということもあり、単身赴任中の事務所職員も度々お世話になっているとか。宮崎の冷汁・奄美の鶏飯などとともに、ろくべえ・とんちゃん・魚、時にはカジメの味噌汁や珍しい亀の手・イワマテなどの貝類も並ぶ。やまねこ焼耐も人気だ。はじめて対馬を訪れた時、ハンゲル表記の多さに驚いたという店主の平野 康弘さん。韓国食文化の影響が残るとんちゃんは島独特で魅力的と話す。



対馬のろくべえが  
いつでも味わえる



イワマテの  
煮付けも美味!!



絶品!! 亀の手 (オガミゼ) 煮付け



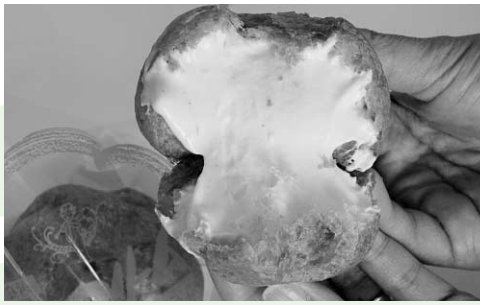
出身者にはうれしいご当地焼耐

九州郷土料理 わらび  
福岡市博多区博多駅前2  
092 481 1265 3

# 塩

の大人気スイーツ「玄海潮ブッセ」。福岡県内に6店舗を展開するケーキハウスアンの看板商品で、年間約20万個を売り上げる。

石臼挽きの小麦粉、朝倉郡から直送される輝黄卵とともに美味しさを引き立てるのが、数多くの候補から選び抜かれた対馬産「浜御塩」だ。焼きたてをいだと、フワフワの生地とほんのり塩味のバタークリームの美味しさが幸せを運んでくれた。藻塩の入ったクッキー「穀菓」も人気上昇中。今は、対馬アノゴの骨を使ったスイーツも考案中。



その場で濃厚クリームを詰めてくれる大人気のシュークリームにも浜御塩を使っている



店主の松永 健一さん  
昨年秋に食材探しのため初めて対馬を訪問



その美味しさが評判を呼び、今やメディアでもひっぱりだこの玄海潮ブッセ(写真上)写真下は穀菓

福岡県福津市光陽台43389  
ケーキハウスアン

# 佐護ツシマヤマネコ米

業の社家町米穀店

店主の原田 正彦さん自ら、全国各地で探し求めた減農薬・減化学肥料の美味しいお米を販売している。また、猫好きご夫婦としても知られるこのお店。佐護ツシマヤマネコ米との出会いは双方にとつてまさに運命的だった。さらに、一般公開されている福岡市動物園にも足しげく通うなど、ツシマヤマネコ保護を熱心に呼びかけている。



「お米マイスター」の資格も持つお米のプロ原田さん曰く、「やわらかくてもっちり、冷めても美味しい佐護ツシマヤマネコ米はおにぎりやお弁当にぴったりですよ！」



店頭のパスターは奥さまの手作り佐護ツシマヤマネコ米への熱い思いにあふれている



ネコ好きのお二人はツシマヤマネコにとって強力なサポーター

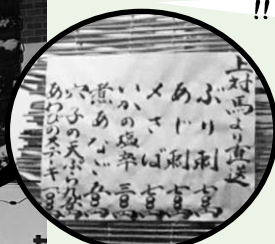


1キロにつき10円を「NPO 法人ツシマヤマネコを守る会」に寄付している

福岡市東区箱崎12616415  
社家町米穀店

# 「上対馬直送」

産地の書かれた店先のお品書きに、料理人の素材へのこだわりが感じられる。一步店内に入ると笑顔が爽やかな店主の伊藤 剛さんご夫婦が迎えてくれた。「対馬海流で育った魚は他の海域のものより旨い」。対馬の漁師から直接送られる新鮮な素材が伊藤さんの手で和食やイタリアンに変貌する。絶えることないお客様。いとうの人気をささえているのはまちががなく「対馬の「美味い」!!



料理の主役は上対馬直送の魚介類



アワビのステーキ  
肝のソースでいただく



こだわりの対馬産穴子の白焼き

酒菜 いとう  
福岡市南区野間1553106566

こんな場所にも  
対馬が!!

## 基山パーキングエリア(下り)

筑紫野市大字原田1318 0942-92-5558



器からはみだす大きさが自慢の対馬あなご丼

江戸時代には対馬藩の飛び地があった基山。現在この地は、陸上交通・物流の要衝。九州自動車道で最も通行量の多いエリアである。

レストランには対馬メニューが豊富に揃い、大勢の人が立ち寄る売店はまるでデパ地下のようなおしゃれな空間。福岡の有名お土産品に負けじと対馬の海産物が販売され、好評を博している。特に、高級食材でもある「アカムツ(のどくろ)の開き」は自慢の逸品だ。



## つなぐ人...対馬市福岡事務所

事務所開設から3年。  
名刺交換した人だけでも2,500人以上になります。



阿比留係長

すべての出会いに感謝し、出会った人と何らかの形で対馬をつなぐことが私たちの使命です。

「対馬の食材に興味のある方にはその情報を。対馬の名前は知っていても行ったことのない方には対馬へのアクセス方法を。対馬のことをご存じない方には対馬の存在を」まずは知っていただくことからすべてが始まります。

今回の取材に応じていただいたお店は、対馬のPRに協力する「つしまチカラサポートショップ」に加盟していただいています。今後も「対馬のものはここに行けば買える、食べられる」というお店を増やしていきます。

Power Of Tsushima