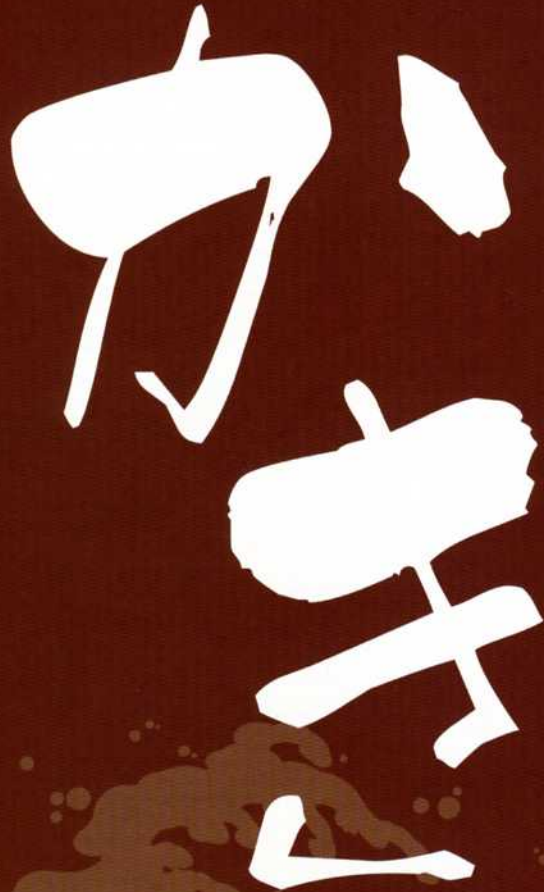


シンプルで贅沢な海のごちそう

九十九島



PRESS

母なる海が もたらすもの

西海国立公園の一大名所である九十九島。

佐世保近郊の海上に208もの島が点状するそこには

不思議なエネルギーが存在している。

青い海に優雅に浮かぶ緑の島々を眺めると

人は元気になる、心がやすらぎ、温かい気持ちになってくる。

「この海が守ってくれている」そんな安心感が湧いてくるのだ。

昨年の冬、初めて九十九島のかきを食べた。

最高においしかった。今まで食べたどんなかきよりも味がいい。

食べた瞬間、九十九島の海の色が脳裏をよぎる。

そのとき思った。九十九島の不思議なエネルギーは

海に宿る生命たちが発する力なんだと。

九十九島の恵みには、濃縮された自然の美味しさが詰まっている。





「かきと言えば広島」と答える時代はもう終わった。
いまや日本のかきの名産地の一角にその名を刻む佐世保・九十九島。
九十九島かきの美味しさには、どんな秘密があるのだろうか。

くじゆうくしま 九十九島かき、

その美味しさの理由^{ワケ}

長崎県を代表する
ビューポイント九十九島は
海の幸の宝庫でもある

長崎県を代表する観光スポット・九十九島は、ビューポイントであるとともに恵みの宝庫でもある。特に冬場は「かき」。全国的には広島や三陸のかきが有名だが、実はそれらを上回る濃厚な美味しさを持つのが、「九十九島かき」では、どうして九十九島かきはそんなに美味しいのか。今回はそのワケを探りに、九十九島かきの生産地を訪ねてみた。訪れたのは佐世保市船越町の末竹輝信さん。こちらのお宅では、昭和39年頃から九十九島かきの養殖業を営んでいて、輝信さんは二代目。三代目となる息子さんは、船越町の海岸沿いに九十九島かきでは初めての「海上かき小屋」をオープンしたほか、インターネットによる販売も開始。末竹家は親子代々、九十九島かきに関わって暮らす一家で、九十九島かきを語るうえで外せない存在だ。



Kujukushima
Oyster



九十九島かきの養殖業を営む末竹輝信さん。おいしいかきの育成に情熱を注いでいる。

