CABL(e)CAST Presents

あんちゃんの食い道楽紀行。

本記事の内容は、JC-data、街ログ、ch700、ケーブルテレビコミュニティーチャンネルで随時放送予定！もちろん、映像版ですよ（安藤和美）

Vol.10◎岡山県の笠岡放送㈱＜ゆめ★ネット＞編

笠岡市の観光名所になっている恐竜公園でのあんちゃん（左）と案内役ゆめ★ネットのリポーター片岡麻未子さん（右）。オンナは恐竜より怖し!?

天然記念物に指定されている「笠岡のカブトガニ繁殖地」

お待たせしました！　新年号掲載のために岡山県笠岡市へ行ってきましたよ～♪　笠岡市といえば、カブトガニ。恥ずかしながら今回初めて知った、この事実!皆さんはご存知でしたか？ 笠岡湾が「カブトガニ繁殖地」として国の天然記念物に指定されているんですって☆ カブトガニ博物館もあったりして、笠岡市全体でその保護にも力を入れているんだそうですよ。

今回は、笠岡放送㈱（枝木恭平代表取締役社長／ゆめ★ネット）イチ押しのお店を、ゆめ★ネットのリポーター、片岡さんに案内してもらいました♪

「魚好人 一休」笠岡店で瀬戸内新鮮魚介類の贅沢三味

「魚好人 一休」笠岡店の藤井宏行さんと食い気満々の二人

瀬戸内の新鮮魚介がズラリ！　そう簡単に食べきれるわけではないが、なんと全部たいらげてしまった（それほどおいしい!）

訪れたのは、「魚好人 一休」（ぎょこうじんいっきゅう）笠岡店。こちらは瀬戸内の新鮮な魚介をいただくことができる日本料理のお店で、店内の生け簀には活きの良いお魚さんたちがたくさん泳いでいます☆ 楽しみに待っていると豪華なお料理が次々と運ばれてきました！ お造りに天ぷら、煮物…数えればきりがないほどのお料理がテーブルに所狭しと並べられる光景は圧巻です！

さきほどまで生け簀で元気に泳いでいたお魚さんたちなんですから、新鮮さはピカイチですよね♪　一つひとつ言葉にはしません！ だって、お料理がたくさんすぎてここでは語り尽くせませ～んっ！！（笑）

な・の・で～☆ 厳選に厳選を重ねた私のチョイスで少しご紹介しましょう♪

まずはサザエのつぼ焼き。貝のゴツゴツした感じがサザエの特徴だと思っていたんですが、瀬戸内のサザエはツルっとしています。これは、瀬戸内の穏やかな海流では流される心配がないからなのだそうで、日本海では荒波に流されないようにトゲが多くなるんだとか。新鮮なサザエのつぼ焼きはコリッとした歯ごたえとやわらかな食感が同時に楽しめて、噛めば噛むほど味わい深く磯の香りが鼻に抜けていきます♪

サザエのつぼ焼き♪ クロギ（カワハギ）の肝♪♪ 今が旬のガザミというワタリガニ♪♪♪

次はクロギのうす造り。クロギとはカワハギのことで、他にも「ウマズラハギ」などの呼び方があるんですって！ ウマズラって…（笑）名前はちょっぴり笑えますが、とても上品なお味！ その味を活かすためにポン酢でいただくのですが、そのポン酢に肝を溶いて、肝と一緒に身をいただくという粋な楽しみ方を教えてもらいました！ さっぱりとした味わいの中に甘さが増して、新鮮な肝のプリッとした食感も絶妙です！

ぴかーのクロギ（カワハギ）のうす造り（肝が絶品）

そして、今が旬のガザミというワタリガニ。オレンジ色の卵と味噌がしっかり詰まっていて濃厚な旨みが口の中に広がります。「これには絶対日本酒！」って思わず口にしたら、「殻に日本酒をちょっと垂らして溶いて飲むのもとてもおいしいですよ」と。そんなツウな日本酒とのコラボがあったなんて…☆

今回も贅沢三味の食い道楽。他のお料理もほっぺが落ちそうになるおいしさなので、皆さんも瀬戸内の海の幸を存分に楽しめる笠岡へ是非足を運んでくださいね♪ カブトガニ博物館と併設して、国内では数少ない本格的な恐竜公園もありますので、お子さんも楽しめますよ～☆

クロスメディアで全国発信！

IT業界専門誌　NEW MEDIA ICT高度アプリケーション・マガジン since1983

CS放送　チャンネル700

地域動画検索サイト　街ログ 話題のスポットを動画でチェック

データ放送　JC-data

笠岡放送㈱＜ゆめ★ネット＞　ゆめネット