

将軍家に献上された 超高級魚

日出城の下から湧き出る真水で育つため、その名が付いた城下かれい。江戸時代には庶民が食べることを禁じられ、お殿さまだけが食べられるさかなだったので「殿様魚」と呼ばれていました。将軍家にも献上されており、生きたままの城下かれいを、たくさんの費用をかけて江戸城へ届けていたそうです。



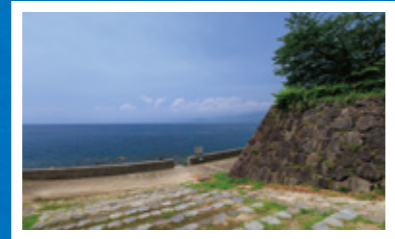
さかな好きなら誰もが食べたくなる高級魚です

およろこ
さかな好きが大喜びのブランド魚



ひじ そだ
日出でしか育たない
“海の宝もの”

ひじ うみ しろ した ぼしょ ちかすい
日出の海では、お城の下だけでなく、たくさんの場所から地下水が湧き出ています。もともと名水スポットが多いまちで、山から湧き出る水が川の底を通りながらきれいな水となり、別府湾へ流れこんでいます。その地下水が海水とまざりあうことで海藻やプランクトンを生み、そこにあつまった小エビなどをエサにして城下かれいは育ちます。まさに日出の環境が生み出した“海の宝もの”です。



お城の下の海底から湧く真水で育つから「城下かれい」といわれます



シーズン中の大神漁港は、朝早くから漁師さんたちが漁に出かけます

しろした さしみ
城下かれいの刺身は
どろくさくなく、
あっさり上品な甘みと
やわらかな歯ざわりが
みりよくです

むかしから“天下の美味”とほめられてきた城下かれい。正しくはマコガレイといい、北は北海道から、南は大分県までの海で暮らしているさかなです。ほかのエリアでは9月ごろまで漁ができますが、城下かれいは旬の終わりが早く、漁ができる期間も短いので、とても貴重な存在です。

おふたりにとっての城下かれいとは

たくさん獲れるさかなの中でも、城下かれいは自分の子どものような存在。日出の海から生まれる、じまんのわが子です。



北野和貴さん
お兄さんの

北野総司さん
弟さんの

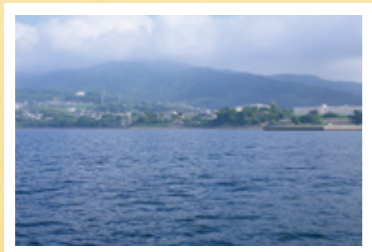
城下かれい

江戸時代には、お殿さましか食べることができなかった
殿、カレイなる
さかなが届いたでござる

グルメのみなさんも納得するブランド魚として有名な城下かれい。兄弟で船に乗る北野和貴さん、総司さんの漁におともしてきました。

Q 城下かれいの旬はいつなの？

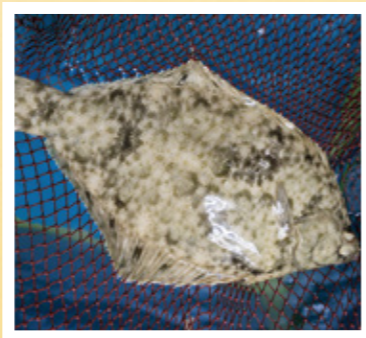
A 漁が始まるのは毎年4月から。海水の温度が低いので、朝早くからお昼すぎまで漁を続ける日もあります。5月中旬の「城下かれい祭り」を過ぎたら、いったん落ち着き、梅雨になって水温が下がった時期が旬となります。旬では、ひと網で10匹も掛かることがあるそうです。



別府湾に流れこむ清水が、美味しさのヒミツです

Q 城下かれいと他のかれいとの違いは？

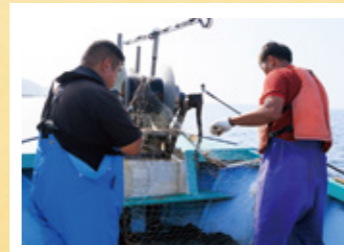
A 全体に丸みがあり、尾びれが広くて頭の小さい“小顔美人”です。ほかの地域のマコガレイがこげ茶色なら、エメラルドグリーンのようなうつくしき美しさです。刺身にするど、どろくさくなく、あっさり上品な甘みと、やわらかな歯ざわりが楽しめます。



丸みのあるからだ、大きな尾びれと小さな頭が特徴です

Q 伝統ある「建て網漁」とはどんな漁なの？

A 「沖建て漁」ともいい、3枚の網を海に沈めます。さかなは、約30cmの網の目がある最初の網を通り抜けると、袋のように細かい次の網に巻かれて動けなくなり、そこから逃げられないよう3枚目の網を張っておきます。カレイは大人しいさかななので、あばれたりしませんが、素早いので、網をすり抜けられないようピンと張っておきます。



伝統の建て網漁で、別府湾の魚たちをすくい上げます

Q 城下かれいの味はこれからも楽しめるの？

A さんねんながら城下かれいは、環境の変化などの理由で、獲れる量が毎年減ってきています。そのため日出町では、マコガレイの稚魚を育てたうえで、海に放流する活動をおこなっています。稚魚の隠れ場やエサ場となる、「アマモ」という海藻を増やす活動もおこなっています。



“海のゆりかご”とも呼ばれるアマモは、稚魚の成長を手助けします