



独特の芳醇なうま味が特徴の「のどぐろ」。余分な脂肪を落とした塩焼きはまさに絶品

新潟県・佐渡

のどぐろ

豊富な海産物が水揚げされる佐渡沖でも、めったにお目にかかることのできない幻の魚が「のどぐろ」だ。今回は、地元の方でも食す機会が少ないといわれる、この高級魚のどぐろを、食材の味が最も引き立つといわれる塩焼きで食してみた。



幻の魚「のどぐろ」を味わってみては

協力：佐渡市・観光課



食材の宝庫「佐渡」で新鮮魚介に舌つつみ

新潟県の北西部に位置する、日本海に浮かぶ島「佐渡」。佐渡コシヒカリなど、日本有数の

米生産地として知られる一方、銘酒と呼ばれる日本酒を醸造する酒蔵も数多く存在する。

佐渡沖は対馬海流（暖流）とリマン海流（寒流）がまじり合う海域であることが知られ、たくさん魚介類が捕れる「海の幸」の宝庫でもある。ササエやアワビ、スワイガニやブリ、飛び魚など、季節によってさまざまな種類の魚が水揚げされている。あの有名な「大間の本マグロ」も佐渡沖を経由して北上するため、佐渡近海はマグロの隠れた漁場でもあるのだ。

る佐渡の魚の中でも、幻の高級魚といわれる「のどぐろ」は、地元の人でもなかなか食えることができない、希少価値の高い魚。今回はその「のどぐろ」を求めて佐渡へと足を運んだ。

や深いところに生息している。産卵期を迎える7〜10月を前に宋番を蓄えるため、春のこの時期は脂ののりもよく、最もおいしいといわれる。

最近の市場では、平均的なサイズのもので1500円以上で取引されることが多いという高級魚。今回はこの食材を塩焼きで食べてみた。「脂ののり」この時期なら、塩焼きで食べるのが一番」と話してくれたのは、料理を提供してくれた相川温泉「ホテル大佐渡」の副料理長・石塚三貴人さん。実際にひと口食べてみる。すると、マグロの

トロやブリの脂とは違った、独特のうま味が口の中いっぱい広がってくる。まるで、白身の魚とは思えないほどの高級感ある深い味わいだ。

「食材本来の味を楽しむことができる刺し身はもちろんです。が、余分な脂肪を落としつつくろと仕上げた塩焼きはさらに絶品です」（石塚さん）。常に手に入る魚ではないため、地元の宿や料亭でもなかなか定番メニューとしてはお目にかかれない逸品。佐渡のおいしい日本酒とともにぜひ一度味わってみていただきたい。



紅スワイガニや佐渡もずく、のどぐろの塩焼きなど、地元名物が多数のホテル大佐渡の料理

エールフランス航空の機内酒にも採用されている日本酒「真野鶴」

酒の三大要素「米」「水」「人」に加え、「自然」を足した四つの宝をもって醸す「四宝和醸」という言葉をモットーとして酒造りを行っている尾恒酒造。コスト削減のため、機械化が進んでいる中、今でも伝統的な手作りを実践している貴重な酒蔵のひとつ。自



佐渡のおいしい米と水で造られた日本酒「真野鶴」

社ブランド「真野鶴」は、全国新酒鑑評会にて六年連続で金賞を受賞。

日本の原風景が残る、自然豊かな島「佐渡」

新潟港から高速船を使えば約1時間で到着できる佐渡。佐渡コシヒカリやおけさ柿、豊富な種類の海産物など「食」はもちろん、佐渡金山や外海府海岸、紅葉山公園など美しい自然も楽しむことができる。かつて貴族や武士の流刑地であったことから、能楽など、さまざまな芸能や文化が伝わり継承されている。



佐渡金山 桜のシーズンには佐渡金山の桜並木がライトアップ



トビシマカンゾウ 美しい黄色の花のじゅうたんが広がる大野亀付近



能楽の里 能楽の里では、人間の動きそっくりのロボットが「道成寺」を熱演



大佐渡スカイライン 佐渡全体を見渡せる絶景の紅葉スポット。秋には紅葉風景が広がります



たらい舟 佐渡の名物「たらい舟」。現在も漁船として使用されています