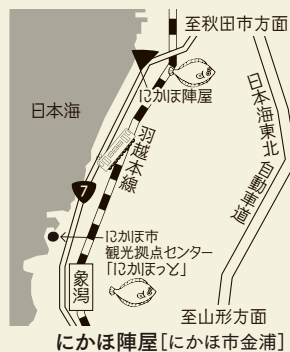




街角

見聞録

さまざまなお店をめぐり、地域の街角を探訪します。



道の駅「鳥海ふらっと」の「元気な浜店」の店頭では銀ガレイを常時焼いている

名物グルメ焼き銀ガレイ「秋田・山形県境」

国道7号沿い、秋田と山形の県境
辺りにある道の駅や観光施設で、「焼
き銀ガレイ」というあまり耳なじみの
ない魚の総菜が名物グルメとなってい
る。この地域では夏場の岩ガキが客
を呼ぶが、通年だと地魚でもない銀
ガレイがダントツの売れ筋だというの
だ。

カラスガレイとも呼ばれる銀ガレイ
は、体色が黒く全長1尺、重さ45キ
を超えるものもあるカレイの仲間。北
海道沿岸や東北太平洋側などの水
域にも生息するが水揚げが減少し、
近年はロシアや北米アラスカなどか
らの輸入が大半を占める。

「9年前の開業時から変わらぬ看
板商品です。休日だと1日で300
枚売れることもありませう」と語るの
は、にかほ市金浦にある道の駅の機
能を備えた農林水産業6次産業化
拠点施設「にかほ陣屋」の「廻船問屋
北前船」を統括する取締役部長の鈴
木孝雄さん(65)。

めていくたびに補充してゆく。
「万人受けする銀ダラは価格が上
がってしまったて扱えない。そこで着目
したのが、銀ダラと同様に脂がのって
おいしく、輸入によって物量が豊富
で比較的安く仕入れられる銀ガレイ
だったのです」と鈴木さん。また、「身
は厚く、骨は少なく食べやすい。当店
秘伝の甘辛い漬けだれとマッチし、家
に帰ってレンジで温め手軽に食べられ
る。これがウケているのでしょ。地
元産の新鮮な刺し身と一緒に購入す
る人も多いですね」とも。
施設内の「さかなや中央食堂」で銀
ガレイ定食を食べておいしさのあま
り、帰り際に同店で購入するケー
スも少なくないという。数ヶ所に位置す
る道の駅象潟「ねむの丘」隣のかほ
市観光拠点センター「にかほつと」に
ある系列店「北前船象潟店」でも1
番人気となっている。



身厚く脂のり嗜好にマッチ

にかほ陣屋「廻船問屋」北前船の陳列台にずらりと並んだ焼き銀ガレイ

2月の休館日
1日(水)
9日(木)
15日(水)
22日(水)

秋田を旅しよう
キャンペーン
取扱店舗

「一方、山形県遊佐町の道の駅「鳥
海ふらっと」で地元漁協の女性部が
運営する鮮魚直売所「元気な浜店」
では銀ガレイの切り身を串に刺し、
常時店頭で焼きながら販売してい
る。観光シーズンには、焼き上がり待
ちの客であふれるほどの人気ぶり
だ。
時折、ドライブがてらこれらの施
設で夕食用に買って帰るといふ秋田
市の公務員(60)は「二切れで食べ応
えがあり、ビールにもご飯にも合う。
満足度が高い一品」と「銀ガレイ愛」
を語る。
魚を知り尽くした漁師町で絶大
な人気の銀ガレイ。NPO法人・秋田
水生生物保全協会理事長の杉山秀
樹さんは「キンキや銀ダラなど脂の
のった魚はみんな好きですから、本
県では水揚げのない銀ガレイも産地
に関係なく嗜好に合致したグルメと
して定着したのだと語ってい
る。」