



「昨年からイカもタコも不漁で値段が高騰していますが、なんとか店を頑張っています」と菊地さん

焼きたてを出す店

国道101号沿いに焼きイカを売る店が点在する八峰町八森。青森との県境まで車で5分ほどの所にある食堂「磯舟」もその一つ。

「いらっしやい。焼きイカ1枚ね」。注文を受けてから生干しの真イカ(スルメイカ)をあぶる。「うちは作り置きしない。できるまで5分くらい待たせちゃうけど必ず焼きたてを出しているんだ」。トングを手にイカの焼き加減を見ながら店主の菊地なおみさんが話す。迎りに香ばしい匂いが漂ってきた。

日本海やJR五能線の線路を背に、外に張ったロープに並べるのはカーテンのような生干しイカ。店先につるすのはスルメや、タコのみりん干し。海の恵みにひと手間加え、うまみを凝縮させた手作りの珍味をさまざまそろえる。

絶妙な加減に技

創業は45年ほど前で、菊地さんは2代目。義父は主にタコ漁をし

製の山椒みそが定番。プリッとしたイカの食感と濃いうまみ、山の爽やかな香りが一つになる。

焼きイカの町・八森

地域のあちこちで「焼きイカ」の文字を見掛ける八森。イカの焼き方、食感、塩加減など、焼きイカ店それぞれの味の違いを堪能してみても面白い。ブナの葉茂る世界自然遺産・白神山地や、日光にきらめく日本海、真イカをはじめとする海の幸…。初夏の八森は魅力が尽きない。



町の焼きイカ屋さん

【磯舟】八峰町八森岩館字向台81-14 TEL.0185-78-2508

海を見下ろす国道沿いで、イカのカーテンが風に揺れていた。白く透き通った肉厚の身は、日を浴び、潮風にさらされ、甘みとうまみを増していく。八森名物・焼きイカのうまい季節がやってきた。

ていた漁師で、捕った海の幸を義母が加工して販売したのが始まりだ。「母の店を手伝ってイカを焼き始めて私は20年くらい。最初はイカをさばくのも失敗ばかりだった。今も時々失敗しちゃうけど」と笑って場を和ませる。毎年冬期は休業し、営業は天気次第で3月末から11月末ころまで。「春に店を開ける

と「顔を見に来た」とか、「生きてらったが?」なんて冗談を言いながら常連さんが来てくれる。それがうれしくて」。再会の春が過ぎて初夏になると、生干しイカの本格的なシーズン到来。夏から秋の始めは「夏イカ」と呼ばれる真イカの旬。イカをさばいて干して、焼いて…と夏場は特に忙しい。

天気がいい日は、朝7時から70匹ほどのイカをさばいて9時ごろから干し始める。天候、風向き、気温、湿度を読んで身をひっくり返し、表面の具合を見ながら4時間から半日間。やわらかくて味の乗った絶妙な干し加減に仕上げ

る。焼き方も腕の見せどころ。客のリクエストに応じて焼き加減を変える。最初に塩をほんの少々振って味を調べ、ふっくら焼けたら身を短冊状に切って完成だ。焼きイカ

は好みでマヨネーズや七味が添えられるが、磯舟では昔から自家