

「よなん・YONAN」では、大浜さんが捕った新鮮なゲソを、海人ならではの味付けで提供されていますので、その2つのメニューをご紹介します。



と言います。

イカの部位は、いかそうめんになる耳、さきいかやあたりめになる胴体、いかなんこつとなる軟骨、ゲソと呼ばれる足の大きく4つに分けられます。その中でも、足の部位は、ほかの部位と比較しても値が低く、長い期間の冷水保存が可能なことから、漁獲量が多い日には、高値で売れる部位を多く持ち帰るために、帰港前に足の部位だけを切り取ることがあると言います。

糸満の特産品を知ろう！
ソデイカの捨てられている部位と海人がおすすめするソデイカ料理
ソデイカは体長約1メートル、重さ約20キロにもなる最大級の食用イカです。糸満市は沖縄県全体の生産量約20%を占め、平成27年には沖縄県から拠点を産地として認定されています。市民からは、方言名のセーイカと呼び、各家庭で親しまれていますが、実は、水揚げの前に捨てられている部位があることを知っていますか。



イカゲソの塩焼き

塩のみのシンプルな味付けで、ゲソの甘みが引きたっています。素材の味を楽しんだら、七味マヨネーズで味を変えると、さらに絶品に。



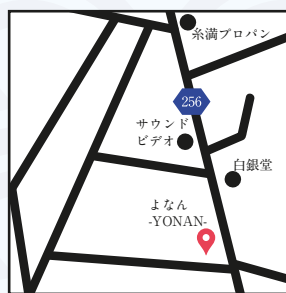
イカゲソの天ぷら

イカゲソのモチモチ感と、揚げたての衣のサクサク感を同時に楽しめます。軽めの味付けで、油っぽさがないので、食べ過ぎてしまうことも。



よなん-YONAN-

住所 糸満市字糸満47番地1F
時間 18:00~24:00
定休 毎週水曜日
電話 080-6489-5925



思いが込められた 大漁旗

旧正月特集

見慣れた旧正月の大漁旗。糸満に住む皆さんはその意味や、誰がどのようにデザインしているか分かりますか？
なかなか聞くことのない大漁旗のことを、現役海人の大浜公さんに聞きました。

大漁旗は新しい船を購入した時に、家族や友人から豊漁祈願、航海安全を願って贈られます。デザインに指定はなく、基本的に自由です。贈る人が旗を作る会社を持っている魚のイラストや文字のデザインの中から、贈る人の好みや、受け取る海人が好みかと思うデザインを選んで作られています。私がハーレーシンカから贈ってもらった旗には、ハーレー舟が描かれていて、私の知っている旗の中には、大型バイクにまたがった海人の写真が入っている面白いデザインもあります。旗には、一般的に誰から贈られた旗なのか一目で分かるように、旗の一部には贈った人らの名前が入っています。最近はナイロン製の生地で作られています。少し前の旗は布で作られていますね。

私が聞いた話では、大漁旗を掲げられた当初の理由は、漁に出た海人が帰港を待つ人たちに對して、すぐに魚を水揚げできるように、準備してくれという合図で掲げられていたようです。現代では無線通信ができますので、大漁旗を掲げて帰港することはありませんが、旧正月には1年間の豊漁や航海安全を祈って、それぞれの海人が大漁旗を掲げています。



大浜 公 (おおはま こう)

株式会社DeepSea 代表取締役社長。
よなん-YONAN-代表。
漁船「公漁丸」でマグロやソデイカ漁を行いながら、カキ養殖事業を展開中。