



船から生け簀へ投げ入れる瞬間におおよその重さを決めて取引を行う「面買い」

ちやんこ巴海 巴海新聞

平成 27 年 9 月 1 日 (火)
発行 ちやんこ巴海
東京都墨田区両国 2-17-6
TEL 03-3632-5600

第 15 号

「豊穣の秋」と言われるように、美味しい食材に恵まれるこの季節。海や山、里からの実りが食卓を彩り、心もお腹も満たしてくれま。ちやんこ巴海では、そんな旬の味わいを五感で感じていただけるよう、日々料理やおもてなしに精進しております。

この秋・冬にかけて、巴海がおすすめしたいのは「関あじ」「関さば」です。全国に先駆けて産地ブランドとして登録され、味・鮮度ともに高い評価を受けています。

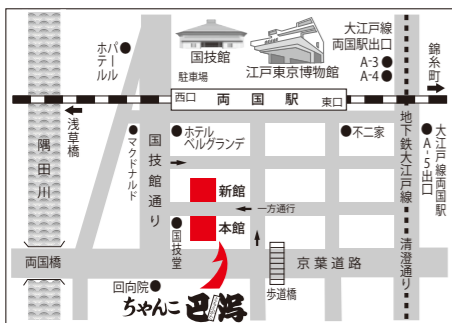
今回は、そんな「関あじ」「関さば」の産地・大分県佐賀関(さかのせき)を訪ねました。

全国の美食家たちの舌を唸らせる「関あじ」「関さば」。とくに関あじは、頭が小さく、発達した尾を持ち、その体は金色がかっているのが特徴です。その引き締まった身が育つには、佐賀関ならではの自然環境に秘密がありました。

そして、「関」の商標を掲げることが許されるためには、どこで獲れたかだけでなく、水揚げの方法や活け締めから出荷まで厳格に管理されなければなりません。細部にまで徹底して管理を行き渡らせることで、鮮度と品質は保たれます。佐賀関漁港には、生け簀にある浮き棧橋や梱包から発送までを手早く行うための工場が備えられており、私たちの元へ「美味しい」状態で届けてくれているのです。

現地では鮮度抜群の「関あじ」と「関さば」のお刺身をいただき、それらを取り扱う大分県漁業協同組合佐賀関支店の皆様の「関」のブランドに対する熱い思いを取材してきました。これから旬を迎える「関あじ」「関さば」の美味しさの秘密に迫る今回の巴海新聞を、最後までどうぞお楽しみください。

巴海 女将 工藤みよ子



ちやんこ巴海 検索

ちやんこ巴海

ご予約 お問合せ ☎ 03-3632-5600
FAX 03-3635-3056
〒130-0026 東京都墨田区両国 2-17-6

全 300 席 本館 130 席 新館 170 席

営業時間
平日 11時半～14時 17時～22時
土・日・祝日 11時半～14時 16時半～22時

両国の見どころ 江戸東京博物館

江戸時代に栄えた浮世絵をはじめとした「絵」と、幕末期に輸入された「写真」。他にもガラス絵や写真油絵など、近代化がもたらした「写す」技術に迫る作品をお楽しみいただけます。

写真入 浮世絵 10/10(土)→12/6(日)

10月1日(木)～
ご予約開始

ご家族・ご友人・同僚とちやんこで“笑顔の絆” 忘年会のご案内

心も、体も、
元気にしてくれる

ちやんこ鍋 会席

※ちやんこは4種類の味よりお好みをお選びください。
※ご宴会は2時間とさせていただきます。
※料理内容は変更になる場合がございます。

関脇 5,400円

前菜・刺身(二点盛)・季節の料理二品
ちやんこ鍋・うどん



大関 7,020円

先附・前菜・刺身(三点盛)・季節の料理二品
ちやんこ鍋・うどん・水菓子



横綱 8,640円

先附・前菜・刺身盛合せ・季節の料理二品
酢の物・ちやんこ鍋・うどん・水菓子



飲み放題サービス

■全種類飲み放題コース (1名様) 1,940円
■3種類飲み放題プラン (1名様) 1,620円

※右記より3種類飲み放題 【内容】瓶ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ジュース類
お時間は昼会席含め、2時間とさせていただきます

特典 大関・横綱をご注文のお客様で飲み放題をつけますと30分間延長の2時間半となります。(ただし夜のちやんこ鍋会席に限りです)

時間帯割引サービス

早割 サービス (平日のみ)

飲食代金の10%を割引
平日の夕刻早めのご予約で、午後7時までに終了いただいた方
※ご予約は、午後4時30分より承ります。
※他のサービスとの併用はご容赦願います。

遅割 サービス

飲食代金の5%を割引
午後8時30分以降にご予約をいただいた方
※ラストオーダーは午後10時です。
※他のサービスとの併用はご容赦願います。

コンパニオンのご相談も承っております。お気軽にお申し付けください。

相撲文化を肌で体感!

相撲甚句を満喫! 無料

月に2回 (19:00~20:00) 開催!

本館1階と新館2階にて毎月2回、数々の実績をお持ちになる大納川 憲治氏による、迫力の歌声をお楽しみいただけます。
※詳しいスケジュールはHPをご覧ください



大納川流 大納川相撲甚句会 総師範
大納川 憲治氏
広島県吉田町出身で木瀬部屋所属の元大相撲力士。現在は全国大納川相撲甚句会の総師範として数々のレコードを出されています。

家族や大切な人と笑顔があふれるひとときを

本場両国巴海のちやんこ通販

普段話せなかったことも、何気ない会話も、ちやんこといっしょならば楽しさも倍増。身体も心もあつまる巴海の「ちやんこ鍋」をお家でもお楽しみください。



通常価格(税・送料込)

2人前: 3,940円

4人前: 6,200円

「関あじ」「関さば」のある里を訪ねて

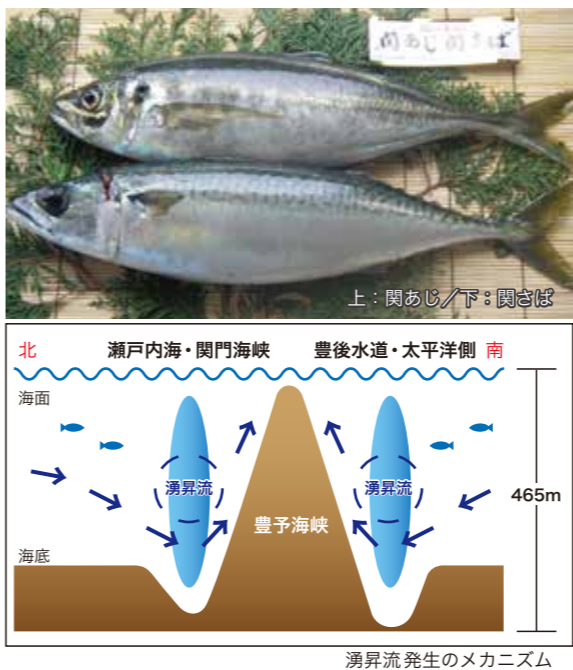
●「豊後国」で育まれた豊かな文化

かつて「豊後国」と呼ばれた大分県の歴史は、縄文・弥生文化まで遡ります。数多くの遺跡や古墳が遺っているこの地には、古くから人々が共同して暮らしていました。伊勢神宮と並び、歴史ある神社としても有名な宇佐神宮は、全国四万余ある八幡宮の総本山として歴史と文化を形成していきました。

また、豊かな自然環境はたくさんの食の恵みをもたらしました。中でも九州東岸と四国西岸との間にある豊後水道では、アジやサバ、タイをはじめ、たくさんの海の幸の宝庫です。

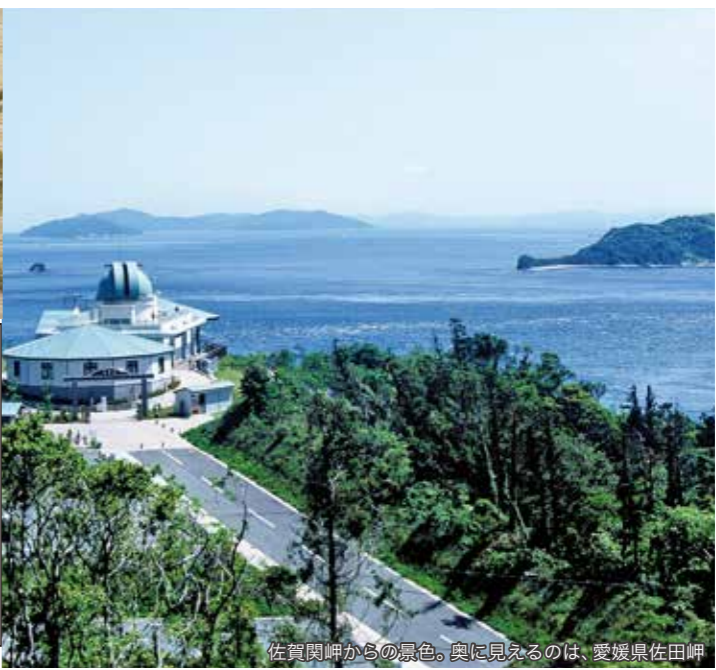
例えば、瀬戸の海と日本海の海水が混じる周防灘には、カレイやクルマエビなど豊富な魚介類を育んでいます。国東半島と佐賀関半島に囲まれた静かな入り江の別府湾では、江戸将軍家に献上されたほどの美味で評判の城下(しろした)かれいが生息しています。さらに、一月中旬から三月までしか漁をすることができない海藻の仲間のクロメや別府湾のちりめん、ハモ、姫だこ…。そして、今回訪れた大分県佐賀関が位置する豊予(ほうよ)海峡は「関あじ」「関さば」の住処なのです。

大分県佐賀関と愛媛県佐田岬間に流れる豊予海峡は、その旧国名の豊後国(ぶんごのくに)と伊予国(いよのくに)の頭文字を取って名付けられました。その距離は、最も近いところでわずか14kmしか離れていません。古くから、豊予海峡は好漁場と言われているのですが、その豊かな海には、どんな秘密があるのでしょうか。それには、独特な自然環境に理由があったのです。



上：関あじ/下：関さば

湧昇流発生メカニズム



佐賀関岬からの景色。奥に見えるのは、愛媛県佐田岬

●豊かな豊予海峡に育つ「関あじ」「関さば」

豊かな自然環境を生み出すキーワードは「湧昇流(ゆうしょうりゅう)」です。字の通り、深海から海面へと「水が湧き昇る流れ」のことを指します。

大分県佐賀関と愛媛県佐多岬の海底には、水深200mから400mを超えるほどの険しい海中山脈が連なっています。その山々にぶつかって、栄養が豊富な深海の水が回流することで、幅広く栄養分が行き渡り、海全体が豊かになっていくのです。

湧昇流が海面付近と深海の海水を攪拌することで、水温は一年を通して上下することなく一定に保たれます。また、起伏の富んだ海底の地形は身を隠しやすいため、豊予海峡に生息する魚にとっては、非常に過ごしやすい環境となっています。

そのため、一般的には回遊魚として知られるアジやサバですが、「関あじ」「関さば」は、豊予海峡に棲み付く「瀬付き魚」と言われます。「関あじ」は、15cm程の一才魚から1kg近いものまで、同じ漁場で獲れるのです。

さらに、豊予海峡は潮の流れが非常に速く、時速10kmにも達するほどなので、「速吸の瀬戸(はやすいせと)」と呼ばれます。佐賀関半島にある関崎灯台から海峡を見渡すと、潮目が肉眼でもはっきりと確認できます。

潮の流れが速い場所に棲み続けるためには、常に強く泳ぐことが必要になります。この激しい潮流によって、頭が小さく、尾びれがたくましい魚を育てるのです。

豊かであり、厳しくもある自然環境が、他では類を見ない「関あじ」「関さば」を育てる秘密だったのです。

●鮮度を保つための3つの取組み

「関あじ」「関さば」の美味しさには、豊かな自然環境も関係していますが、新鮮なまま出荷するためには漁師さんたちと大分県漁業協同組合佐賀関支店の職員の方々の気遣いや心意気も欠かせません。1996年にはその取組みが評価され、「関あじ」「関さば」が全国初となる水産ブランドとして商標登録されました。

漁師さんたちのこだわりの一つ目は、「一本釣り」です。昔から魚の新鮮さを保ち、また傷つけないようにするために、漁は一本釣りで行われます。また、味への影響も考慮して餌も昔ながらの疑似餌かゴカイに限られています。しかし、豊予海峡は極めて潮の流れが速い瀬です。海が時化ると、ベテランの漁師さんでさえ立っているのが困難なほどの波に襲われます。大きな船ですと波に飲まれてしまったときに対応しづらいため、漁に行くときには小回りの利く2〜3トンの小さな船で向かっています。

こだわりの二つ目は、「面(つら)買い」と呼ばれる取引方法です。一般的な港では、魚の重さを計り、ランクや値を付け、売り買いを行います。しかし、「関あじ」「関さば」を扱う漁港では、重さを計らず水面から魚の大きさを見て、一気にすくい取り、生け簀へと投げ入れます。このときに、おおよその重さを推測し、取引を行うのです。この方法を「面買い」と言います。



工藤と大分県漁業協同組合佐賀関支店の出田さん親子



船着き場すぐには大きな生け簀がある



激しい潮の流れの中で漁を行う漁師さんたち



大分県佐賀関と愛媛県佐田岬間に流れる豊予海峡。別名「速吸の瀬戸」

●「関の美味」に思いを込めて

「面買い」の最大の利点は、魚に無理なストレスを与えないことです。通常、魚の重さを測ろうとする際に、魚が暴れたり、体が擦れて傷が付いてしまったりすることがあります。魚が無茶な動き方をしたときには筋肉は傷み、身が割れる恐れもあるのです。これらを防止するために、漁師さんたちは「面買い」を徹底しています。しかし、魚の面(つら)を見ただけで重さを見極めなければならぬため、相当な経験を積み重ねた方たちがこの業務にあたります。

そして三つ目のこだわりは、魚の管理にあります。大分県漁業協同組合佐賀関支店では、釣り上げた魚は一晩落ち着かせ、出荷当日に活け締めが施されて出荷されます。獲れたての魚は極度の興奮状態にあるため、ある程度のストレスを取り除かなければ、美味しく食べることができないのだそうです。そのため、漁港にはその日に獲れた魚を入れるためのものと、落ち着かせるための二つの生け簀が用意されていました。

傍の工場では血抜き、シャーパーット状の海水水での保冷、梱包までを手早く完了するまでの設備が整えられています。真水の氷と比べて海水の水は温度が低く保たれ、鮮度が落ちにくい特徴があります。また、シャーパーット状の水にすることで、魚の表面に傷が付くことを防ぎます。そして、豊後の海で大きく育ったアジやサバを、できるだけ自然な状態で召し上がっていただきたい、そんな思いが込められて出荷されていくのです。

関の逸品と幻の九絵

旬の天然ものを食す

ちゃんこ巴滄の女将とスタッフが実際に見て、触れて、感じて厳選した産地直送、鮮度抜群の海の恵みをご堪能ください。

9~10月 秋の味わい
大分県佐賀関直送 関あじ
 弾力ある歯応えと上質な脂の甘味とうま味が合わさった味わいです。姿造りをお楽しみください。



11~12月 冬の味わい
長崎県玄界灘直送 幻の九絵
 プリットした歯応えと口いっぱいに広がるとろけるような甘さの九絵。薄造りをお楽しみください。



1~3月 新春の味わい
大分県佐賀関直送 関さば・関ぶり・関たい



●「関」のブランドを守るために

今回の旅先案内人をしてくださったのは、大分県漁業協同組合佐賀関支店・販売課長の出田(いでた)要二さんと水野清一郎さん、そして大分県農林水産部漁業管理課の竹下洋海さんでした。日本で初めて産地ブランドの商標として登録された「関あじ」「関さば」のブランド確立までの経緯をお聞きしました。

もともと漁師の間でも「佐賀関で獲れるアジやサバは格別に美味しい」と評判だった「関あじ」「関さば」は、漁業組合の取組みによって平成に入ってから全国的に知られるようになっていきました。しかし、認知度が高まるにつれて類似品が出回るようになったそうです。とくに足の速い生鮮食品を扱う漁業者にとつて、丁寧にかつ迅速に扱ったとしても、他のものと混ざってしまうとブランドは維持できません。そこで、大分県漁業協同組合佐賀関支店は、「関あじ」「関さば」の商標を出願し、1996年に水産品として全国初となる商標として登録されました。

現在出荷されている「関あじ」「関さば」は、大分県漁業協同組合佐賀関支店と隣港(幸の浦)の仲卸業者2社が出荷するものに限られています。その証として、一匹一匹の尾には商標が入ったタグシールが付けられています。また、「関あじ」「関さば」を提供する料理店は、特約加盟店の看板を掲示するなど、ブランドを守る活動にも注力されているのです。

●弾力ある歯応えが新鮮さの証
 実際に、私たちが本場の「関あじ」「関さば」をいただきましたが、驚いたのはその食感でした。歯を押し返すような弾力ある歯応え。噛むほどにうま味が口いっぱい



関あじの姿造り



佐賀関で獲れた「関あじ」「関さば」の証となるタグが尾に付けられる



左から、蒲生・木立・水野さん・工藤・竹下さん・出田さん

広がるのです。マグロやブリなどの豊富な脂味を楽しむ魚とは違い、鮮度が命のサバ、アジにおいては、身の締まり具合が新鮮さの証。活け締めの後、手早く処理された魚の身は白く、まさに「本物」に出会えた瞬間でした。この味を皆様にもお届けしたい、そんな思いがこの旅を通して強く感じました。そこで、朝締めの新鮮なあじやさばを佐賀関から東京・両国へ当日便で直送していただけるお約束もしてまいりました。今回取材に行つて、実際にどのような環境で、どのような思いを持って私たちの元に届けられるのかを知ることができ、生産者の方々の情熱に、私たちが見たことや感じた思いを乗せて、お客様の元へお届けすることが巴滄の大切な役割だと思つていきます。

取材後記

「ちゃんこを通じて和の食文化を伝えていく」ことを使命としているちゃんこ巴滄ですが、大分県の食文化にも触れることのできた取材となりました。とくに、九州のお醤油は、とろりと甘味の強い味わいが特徴でした。また、全国でも鶏肉の消費量が多いと言われる大分県は、とりの天ぷら専門店が街のあちこちにありました。取材に同行した料理人の木立は、その作り方などを学び、さらに料理に精進しようと思気込んでいます。

今回取材してきた「関あじ」「関さば」だけでなく、佐賀関で獲れた新鮮な魚介類を味わっていただけの特別フェアを9月から随時ご提供いたします。ぜひ、一度、巴滄でその味をお楽しみください。
 ※旬の味わいをご提供するために、関あじは9~10月、関さばは1~3月にお届けいたします。

ちゃんこ巴滄 女将 工藤みよ子
 蒲生健一
 木立圭介

本館

最大28名様までご利用 いただけるイス席を設けました!!

グループでの
ご来店大歓迎

ちゃんこ巴濱では、本館1階を大人数でもご利用いただけるようにリニューアルいたしました。また、のれんで各席を区切ることもできますので、ごゆっくりお寛ぎいただけます!



新館 ちゃんこ巴濱には、他にもお客様のご要望に応じたお部屋をご用意しております。



4階：完全個室
ご家族での団らん、会社のご接待などにご利用ください



3階：大広間の座敷席
大人数でのご宴会にぴったりの広々としたお席です



2階：イス席
ご家族やグループでのお集りにご利用ください

日本の伝統をいまに伝える ちゃんことワインの マリアージュ

山梨県産

イタリアワインはイタリアンに合い、フランスワインはフレンチに合うように国産のワインは和食との相性がぴったりです。創業130周年を迎えた「シャトー・ルミエール」の極上の山梨県産ワインとちゃんこ巴濱が腕によりをかけた料理をお楽しみください。
※詳しくはHPにてご確認ください。

【シャトー・ルミエールとは】

明治18年、山梨県笛吹市に創業したシャトー・ルミエール。日本最古のワイン醸造用地下醗酵槽「石蔵醗酵槽」(現在、登録有形文化財に登録)を所有しています。今年創業130周年を迎え、国内外で高い評価を得ているルミエールワインの中から、オーナーの木田茂樹さんにちゃんことワインを互いに引き立て合うワインを選んでいただきました。



赤 石蔵和飲 マスカットベリリーA

ライトボディ

明治34年に構築された「石蔵醗酵槽」でつくられた限定ワイン。イチゴのような香りとやわらかなタンニンが特徴。醤油やタレなどの少レインパクトのある味をさらに引き立てます。

オススメ料理
・太刀山ちゃんこ
・若鶏串焼
・鳥つくね焼



白 プレステージクラス オレンジ

辛口

ぶどうの皮や種からの旨味や香りを凝縮させた白ワイン。酸味の抑えられたやわらかな口当たりは、味噌や塩を使った料理と相性がよく、豊かな旨味を引き出します。

オススメ料理
・国見山ちゃんこ
・巴濱ちゃんこ
・天ぷら



ルミエールワインをボトルでご注文いただいた方の中から、抽選で5組10名様をルミエールワイナリー・レストラン「ゼルコバ」にご招待いたします
応募期間：10月1日～11月30日
対象商品：上記ルミエールワイン(ボトルでの注文のみ) ※1本につき1枚の応募券をお渡しいたします



※料理はその月により異なります