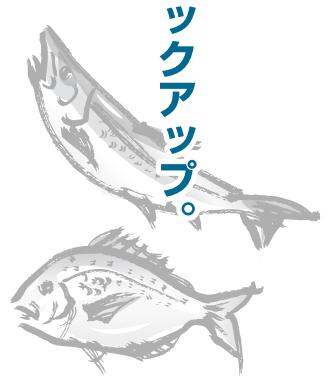


# 今の時期おいしい 大田のグルメ

前号に続き、今食べて欲しい大田のグルメをピックアップ。  
今回は「魚」です。一日漁で獲れる新鮮な魚が  
食べられるお店をご紹介します。



## 漁師料理 活海 かつみ

インスタグラムでも話題を呼んでいる注目のお店です。

一見、住宅街にある普通の民家。その見た目からは想像できないほどの、新鮮で大量の海の幸に驚かされます。

取材に訪れた日は、ノドグロ、クエ、サザエの刺身がこれでもかと盛りだくさん登場。ご主人いわく、独自の仕入れ先があるので、いつでも新鮮な地物の魚介類を提供できるとのこと。

他にも焼き魚や煮魚といった料理が出てきます。これだけでも十分満ち足りたのですが、なんとシメにアンコウ鍋まで。



旬のお魚を美味しく食べてもらうことがコンセプト。ご主人のおもてなし精神には頭が下がります。旬のアンコウは、身がプリプリでコラーゲンもたっぷり。翌日はお肌がツヤツヤになり、二日間アンコウを楽しめました。

また、ご主人が独自に仕入れた数々のお酒もおすすです。様々な種類を揃えているので、ぜひたくさん飲んでほしいとのこと。

こんなにも食べきれない程の新鮮な海の幸を食べることができるのは「活海」ならでは。ぜひ一度、ご家族、友人と一緒に大勢で訪れてみてください。

※料理の内容はご相談ください。



住所:鳥井町鳥井135  
TEL:090-5694-1798

## 海鮮割烹 朝日 あさひ

続いて紹介するのは海鮮割烹 朝日です。朝日旅館というところから人も多いのではないのでしょうか？

まだ記憶に新しい鳥根県西部地震の被害を受け、朝日旅館は解体を余儀なくされました。旅館としての再開を考えていましたが、資金の工面が難しく悩む毎日。地域の方から「旅館は難しくても、料理を出す店として残って欲しい」と応援してもらい、「海鮮割烹 朝日」として再出発しました。

取材に訪れた日には、たっぷりの魚が入ったへか焼き(へか鍋)を頂きました。へか焼きは大田市の郷土料理として有名です。

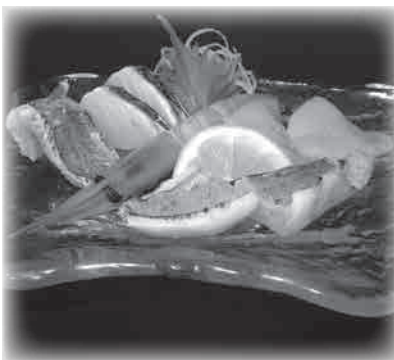
すよね。海岸部の地域に住んでいる方なら一度は召し上がったことがあるのではないのでしょうか。いわゆる魚のすき焼きです。魚介の旨み



がたっぷり出てとても美味しいです。

次に登場したのが、今じわじわと盛り上がりを見せる大田産のアナゴを使ったアナゴ寿司です。大田のアナゴはとにかく肉厚で食べ応え十分。アナゴに含まれるビタミン成分は美肌効果もバツチリです。美肌のかもしれませぬ。ぜひ大田の海鮮を召し上がってみてください。

※料理の内容は仕入れ状況により変わります。



住所:久手町波根西396-4  
TEL:0854-85-8431