



山田松月堂  
0920-54-2038

せたものである。店舗によってサイズなどが少しずつ異なるが「山田松月堂」のかす巻はやや小ぶり。しっとりした生地と中身の上品なあんのパランスが素晴らしい。香ばしさと甘みの出合いに思わず笑みがこぼれる。

ご主人の山田啓治さんは70歳で、46年間このかす巻を作り続けてきた職人だ。製造現場を見せてもらった。焼物鉄板で生地を焼き、その横であんを巻いてゆくのだが、実に効率よく考えられている。すべて手作業で、流れるような美しさである。「この鉄板はどのぐらいもつのですか」という質問に、「これはまだ新しいです。30年ぐらいいかな」との返答。どれだけ長いスパンで仕事を考えているのだろうと感心した。啓治さんは3代目で、お嬢さんが洋菓子の勉強をし、4代目として対馬蜂蜜を使ったロールケーキなどの新作を次々と生み出している。

**そ**んな親子の微笑ましい姿を見た後は、昼食である。島の中央部からクルーズで南に走る「美女塚茶屋」という

お食事処に到着。このあたりの数原町豆蔵という地域は昔から美女が多いといわれる。「美女塚山荘」という宿泊処と茶屋を営む竹岡博信さんも「対馬の男性は骨太。女性は目鼻立ちがしっかりして、いますね」と話す。すぐ近くに段々畑があり、そこで地鶏を飼い、宿のお食事処を始めたのが15年ほど前のことだそうだ。「一時は1500羽も飼っていたこともありましたが、いまは半数以下です。なにせ世話が大変ですから。でもこの地鶏から出るスープがなにと味にコクは出ません」ときっぱり。

美女塚御膳というメニューを食す。天ぷら、刺身、古代米茶粥、サザエご飯、酢の物、ろくべえ、ろくべえせんざいなど、盛りだくさん。「古代米はなかなか手



美女塚茶屋  
0920-57-1749

に入りにくいのですが、特別に分けてもらっています」と竹岡さん。さらっとした茶粥は、身体の中からフレッシュにするという感じだ。ろくべえはきつまいもを原料とした麺のことである。「地鶏は毛をむしってから、わらで焼くのがいいんです。香ばしさがまったく違いますから、それが出汁にも表れるのです」との言葉どおり、地鶏からの出汁が実に奥深く、滋味にも響かってゆく。見えないところの努力がきちんと味に表現されていた。

竹岡さんの思いが詰まった美女塚御膳を食べた後は、再び島の中央部にクルマを走らせる。森の景色が続く。時折海岸に近い道路を通ることもあるが、それがなければ本当に海だということをお忘れしてしまうほどだ。

**ひ**て、今回のメインでもある穴子を食べに「対馬かまぼこ店」に向かう。ここは本来、穴子などの水産物の加工・販売を主に行っている。しかし、少しでも対馬の穴子を味わってもらい、その良さを知ってもらいたいということから、予約制だが、穴子料理を提供するスペースを造った。

対馬の穴子は脂のノリが半端ではないと聞いていた。「島の西側と東側ではかなり違うのです。西側のはうが脂のノリが圧倒的によくて、私のところでは「対馬黄金あなこ(商標登録済み)」として売っ



対馬かまぼこ店  
0920-58-1662

