

冬のトラフグから春告魚へ美食ルー



花便りが各地から届く中、愛知県田原市の渥美半島に菜の花の季節がやって来た。カニのツメのような形をした東側の半島といえは、すぐ思い浮かぶが、菜の花以外にも見ごろ、食べ頃はいっぱい。特に海の幸は豊富で、冬のトラフグ、春の桜鯛(だい)は絶妙な味わい。渥美のトラフグさんから「おでかけ」へ。半島の春は間もなく本音だ。(三宅 哲夫)



休暇村の天然桜鯛コース(左から)しゃぶしゃぶ、お作り、塩釜焼き

体が桜色3・1からコース

「ウワくノスゲ 魚」とらぶぐ会席コース。渥美半島に代わり、3月1日から天然桜鯛コースを提供する。岬の高台(海「休暇村伊良湖」)に建て、一足先に味わった。

柔らかさと甘み

あおさにしょう油を少し加えただし汁でいたたくしゃぶしゃぶは、身が柔らかく甘みも。お作りは3種。腹部を普通の刺し身のように切った平作りは歯応えがあり、胸部の身と皮を一緒に切った松皮作りは皮下脂肪のせいか重厚な食感。背部を使った薄作りは薄く切ることで筋が残りにくく、うま味が最大に引き出される。そして、身を野菜と一緒に塩で包んで焼き上げた塩釜焼き。渥美キヤベツの甘みなどと相まって実にまろやかだ。「産卵を控えた身は脂が乗って、コクとうま味がたっぷりです」と料理長の猪亦達也さん。

越冬する鷹の経由地・古山(標高91m)を挟み、恋路ヶ浜の反対側が伊良湖漁港。周辺の海域は魚介類に恵まれ、トラフグ、桜鯛など日本屈指の漁場となっている。中でも桜鯛は桜の季節に産卵を控えて体が桜色に染まる真鯛のことで、まさに「春告

サクラサク

渥美半島



伊良湖ビューホテルの露天風呂からは恋路ヶ浜など伊良湖岬が一望の下。神島(左)と箸志島(中央)も見える

風に見える街

田原市は「風に見える街」とも言われる。「伊吹おろし」による年間平均風速は3.9m/sで、県内トップ。市内には風力発電設備(風車)が41基(うち27基稼働)あり、05年の愛知万博ではトヨタ館に電力を供給したほど。高さ80mの巨大な風車が設置された蔵玉山(標高約250m)からはあちこちで風車が回る風景が360度で見渡せ、気分そう快だ。



車なら東名高速浜松ICから国道42号。桜鯛は旬菜バイキングとセットで1泊2食1万3500円(5月末まで)。トラフグは3月末まで伊良湖ビューホテル、角上樓などの旅館・ホテルで味わえる。問い合わせは田原市商工観光課☎0531(23)3516。

旅の探点表(満点は5)

癒やし(4)	コスツバフォー
アクセス(3)	マンス(4)
味覚(5)	景観(4.5)

▼深層 豊橋までは新幹線で東京から約1時間半と手頃な距離だが、そこから電車、バスで同時間かかる。トラフグ、桜鯛ともにお薦めが大アサリ。恋路ヶ浜の露天風呂で焼いて売られており、豊富な食感は一食分の価値ありだ。

菜の花まつり

伊良湖岬では3月31日まで、「菜の花まつり」を開催中。平行に走る2本の国道沿いには総面積約25ha(東京ドーム6個分)にわたり菜の花約1000万

本が咲き乱れ、菜の花狩り、ライトアップなどのイベントを行っている。足として便利なのが豊橋鉄道(JR東海道新幹線豊橋駅乗り換え新豊橋駅—三河田原駅)と豊鉄バス(三河田原—伊良湖)の「菜の花号」。ボディ

一とバスを乗り継いで往復1600円はお得。食事なら「どんぶり街道」がおすすめ。レストランなど22店舗で各店独自の丼が味わえ、11店のスタンプを集めると特製丼がもらえるスタンプラリーも実施中。



岬に広がる菜の花畑