



くろぶたねっと通信



http://www.kurobuta.net/

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950 FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット▶24時間 お電話▶9:30~18:30 (土日祝除く)

テーマ

屋久島のおすすめ グルメ

■屋久島の美味といえば魚です！

一年中新鮮で美味しい魚が楽しめ、島を訪れる度に楽しみなのが刺身盛り。1年を通して新鮮な魚が多く水揚げされます。

特にトビウオは屋久島周辺海域で10種類以上漁獲されるらしく、刺身としてだけでなく、一夜干しやから揚げとして、1年中食べられています。また、すり身は土産品としても人気です。揚げたてのトビウオのさつま揚げは焼酎にはぴったりです。



【焼酎 三岳】

屋久島の焼酎と言えば「三岳」。屋久島の天然水で作られている焼酎で、さわやかな香りとまろやかな飲み口が特徴です。

芋焼酎が苦手でも、三岳なら飲めるという人が多いようです。島みかんを入れて飲むと、さらに屋久島を堪能できます。水割りがおすすめです。



【酒の肴】

肴も豊富です。ちょっとグロテスクな亀の手という貝やらつきょう、屋久とろなど。

亀の手はいい出汁が出るので、味噌汁などにも使われるそうです。



屋久島に足を運んだ際に、ぜひ食べてもらいたいのが、屋久島のうどんです。

一般的な出汁とはちがい、サバ節を使っているのが特徴です。濃厚なサバの香りが癖になります。サバ節とトビウオのさつま揚げがトッピングされているのも、屋久島ならではのです。トビウオの漬け丼やサバの天井とセットに出すお店もあります。屋久島は、魚の美味しい食べ方をよく知ってます。

※ 著：西ひろみ（料理研究家／野菜ソムリエ）

※くろぶたねっと『もぎたて鹿児島丸かじり』第21回より抜粋