

元気

まち物語

2014.7



彦島シーレディース

人気商品！

「巖流揚げ」と「たこめし」

関門海峡の風を感じながら、新鮮な魚が味わえる店や地元の特産品の買い物ができる店がいくつも立ち並ぶ施設「カモンワーフ」。今回はその施設の1階にある、漁師の女将おかみの店「彦島シーレディース」の皆さんの明るい笑顔と、新鮮でおいしい魚に出会いました。

漁師の女将さんが主役！

彦島シーレディースは、彦島海士郷の漁師の女将さんたちで構成しているグループです。これまで利用されなかった小魚に付加価値を付けて販売しようと考え、いろいろな方法で調理し、イベントで試食販売を行うなど、積極的にPR活動を続けてきました。

出店は、平成14年のカモンワーフ開業から。出店後もイベント参加や料理教室など、魚の魅力、おいしさを伝えてきました。

看板商品は「巖流揚げ」と「たこめし」。平成16年に、農林水産省が実施した、食アメニティ・コンテストにこの2品を出品し、「海の豊かさを生かす女性起業活動」部門で、優良賞を受賞しました。

「エン」のミンチに野菜を混ぜて揚げた「巖流揚げ」は、巖流島から名前を付けたもので、島をイメージした、ゴツゴツしたものになっています。外はカリカリ、中はフワフワとした食感です。「たこめし」は、関門で獲れる小ぶりだけれど甘みがあるタコを、にんじんやシイタケなどの野菜と一緒に炊き込んだご飯です。どちらも海の香りが口いっぱい広がります。

家族が獲ってきた魚に 気持ちを込めて

ここで使う魚は、すべて家族が獲ってきたもの。新鮮な魚に感謝の気持ちを込め、安全・安心を常に心掛けて調理してきたことに加えて、女将さんたちの明るい笑

顔が13年間続けてこられた理由です。「気心知れた仲間と和気あいあいとできることが楽しい。たくさんの人との出会いがあり、必ずもう一度店に来てくれる」「主人が獲ってきた魚なので、自信を持って出せる」とメンバーの皆さん。

「楽しくすることを心掛け、しっかりと責任を持ち、家族への感謝の気持ちを込めて、安心・安全をモットーの一つひとつ丁寧調理しています。これからも地元で獲れる魚のおいしさ、魅力をPRしていきたいらと思います」と、代表の廣田郁江さんは語ってくれました。ぜひ、「彦島シーレディース」で女将さんたちの笑顔と新鮮な魚、関門海峡の眺めを満喫してみてくださいか。

- ①鮮やかな大漁旗の看板
- ②外はカリカリ、中はフワフワ、島の形の「巖流揚げ」
- ③調理場は、いつも笑顔であふれています
- ④人気商品の「たこめし」
- ⑤カレイのから揚げ、ふくのから揚げもあります
- ⑥彦島シーレディースの皆さん(左から2番目が代表の廣田さん)



漁師の女将おかみの店
彦島シーレディース
唐戸町6番1号カモンワーフ1階
営業時間 午前10時～午後5時
定休日 金曜日
☎ 222-9841

