

グルメクルージング第175弾!!

三重県答志島のオススメランチ!! 島の名産トロさわらや絶品エビフライに大満足!!

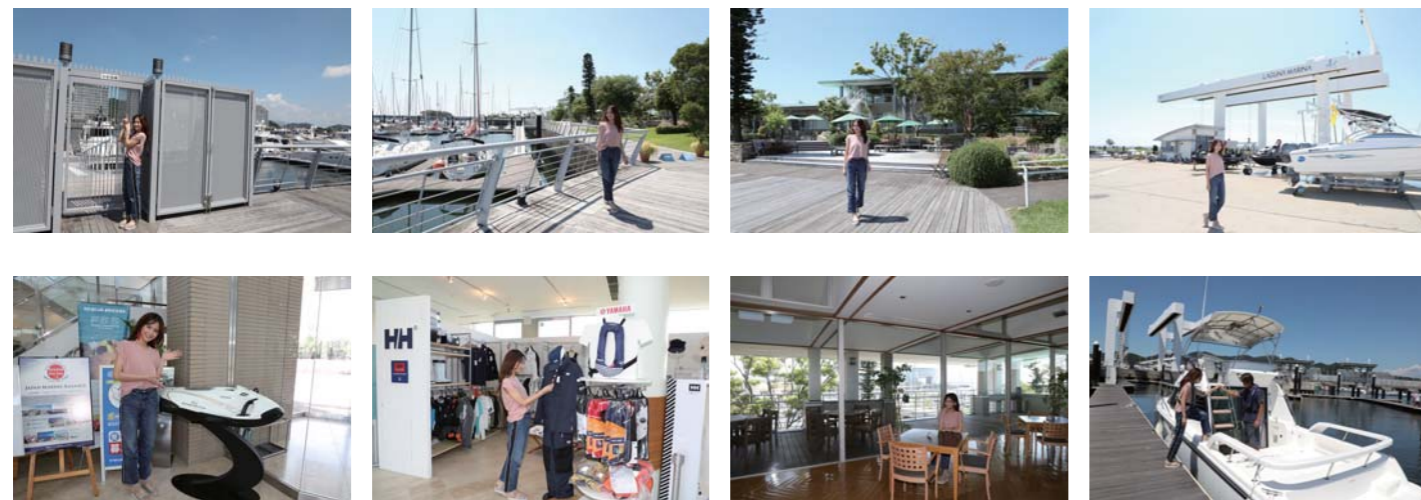
答志島『大春鮓』



スペシャルサンクス:答志島大春鮓 大将、ラグナマリーナ 横地範樹さん、モデル/はなみ、text/photo:編集部

今回、ご紹介するグルメクルージングは三重県の答志島。久しぶりにお邪魔しました。以前は北側にある、避難港を利用してよく取材をしていましたが、今回は久しぶりに和具港に入りました。平日ということもあり、船も簡単に泊めることができ、ここに泊めれば本当に便利です。ただ、ここは2艇しか泊める事ができず、大型艇が泊まっているとここに泊めることはできませんので、行く前にまずは、お店に食事の予約を入れて、係留場所の情報を聞いておくくと便利です。今回お邪魔したお店は答志島でも一押しのお店「大春鮓」さん。こちらは島で獲れる新鮮な食材を使ったお料理が自慢のお店で大将はとっても気さくなお人柄。メインはお鮓だが一品料理もいろいろ取り揃えられており、その時期おいしい食材が勢ぞろい。アットホームな店内へは島の漁師さんも多く訪れ、夕方近くになると賑やかさを増してくる。こちらのお店をご紹介いただいたのは蒲郡市にあるラグナマリーナさん。今年5月に中部地区最大級の大型

型バースが誕生し、5月1日からの運用開始に合わせ、「令和棧橋」と名付けられたこの棧橋は11艇分の区画を設けており、中には100ftクラスの大型艇も停泊できる区画も設けられている。また、L棧橋は2020年より2期工事区画がオープン予定で、プレジャーボートの大型化に向けいち早く先行投資をして仕掛けている。対岸にはリゾートトラストが運営するラグーナベイクート倶楽部ホテルアンドスパがオープンしマリーナ周辺の雰囲気も一新した。早速、マリーナにお邪魔してグルメクルージングに出かけることにした。当日の天気は晴れ!絶好のクルージング日和。気持ちのいい穏やかな風が吹く中、グルメクルージングが始まった。西浦半島沖合からは海が深くなり海面も変わってくるのだがこの日は比較的穏やかで、順調に進んでいった。田原沖合を過ぎ、中部電力の風車前あたりまでくると若干の波は立ち始めたものの船は快適に走り続け、伊良湖水道を難なくクリア。神島を通過し目の前には菅島と答志島が



取材協力:株式会社ラグナマリーナ 愛知県蒲郡市海陽町2丁目1番地 TEL:0533-58-2950 URL:http://www.lagunamarina.co.jp



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しましては当社は一切責任を負いません。

はっきりと見えてきた。ここからの注意点は神島を超えたら菅島と答志島の間、真ん中を走ること。決して近いからといって答志島をまっすぐ目指さないこと。答志島の周りは浅瀬が多く、漁師の網も沢山入っているのが理想としたら、伊良湖と鳥羽を結ぶフェリーが走る航路を通るのが理想です。わかりやすく言うのであれば菅島と答志島の間、真ん中を走り、和具港に入港する時も和具港に向け直角に舵を切り真っ直ぐに入港してください。入港する時は定期船や漁船の出入りが激しい港なので、十分注意をして入港してください。船を係留する場所は港に入る時の左側の堤防の反対側に船が係留できますので堤防をぐるりと回り込んで係留してください。そこからお店までは徒歩で5分くらいです。お店に着くと大将が準備をして待っていてくれました。オススメを大将に尋

ねると一番はサワラ料理とのこと。ここ答志島周辺はサワラがよく獲れるそうで、これからの時期獲れるサワラはとろサワラと言われ、しっかりと脂がのり最高の味わいだとのこと。漁協は基準を設けており脂質が10%以上を超えたものをとろサワラと言うそうで、去年は30%を超えるサワラもいて、包丁を入れると脂が飛び出てくるほどらしい。旬は10月から11月くらい。ただ、大将曰くその時期以外でもサワラは美味いらしく、よくお客様に「えっ!これより美味しくなるんですか?」と言われるらしい。確かに今回頂いたサワラも十分脂がのって美味しくて、大将の言うこともよくわかる気がした。これからのオススメはサワラ巻き。鉄火はよく聞かサワラ巻きは珍しく、サワラと酢飯と海苔との相性は抜群でこれはかなりオススメ!サワラの炙りと刺身の盛り合わせも

味の違いを楽しむことができ絶品。サワラの一匹干しも味がしみていて美味しい!今回頂いた握りは「竹」でしたが、写真を見て頂ければ十分伝わるとは思いますが、ネタも大きくてシャリとのバランスも流石!実は長年グルメクルージングをやっていて、お鮓屋さんはまだ2回しかお邪魔したことがなく、クルージングでお鮓もかなりいいなと実感してしまいました。他にも朝茹の渡り蟹は絶品!また、横地さんオススメはなんとエビフライ!この取材が決まってから横地さんの口から何度エビフライと聞いたことか!実際に食べてみたが確かにこれはオススメ!冷めてても美味しく、揚げたては言うまでもなく別格の美味しさ!!クルージングや釣りの合間に答志島によって極上のランチタイムはいかがですが!今回のグルメクルージングもかなりオススメのコースですよ!

水感知膨脹式ライフジャケット
ベストタイプ YWV-2620
25,920円(税込)

SPECIAL GEAR & ACCESSORIES
Y'S GEAR

クルージング
マップ

ラグナマリーナ
大春鮓
神島
答志島
菅島

沖だして直角に
回って入る。



にぎり (竹) 1,600 円

海老マヨ巻き 1,200 円

さわら巻き 1,200 円



さわらのアブリと刺身 900 円

エビフライ 800 円



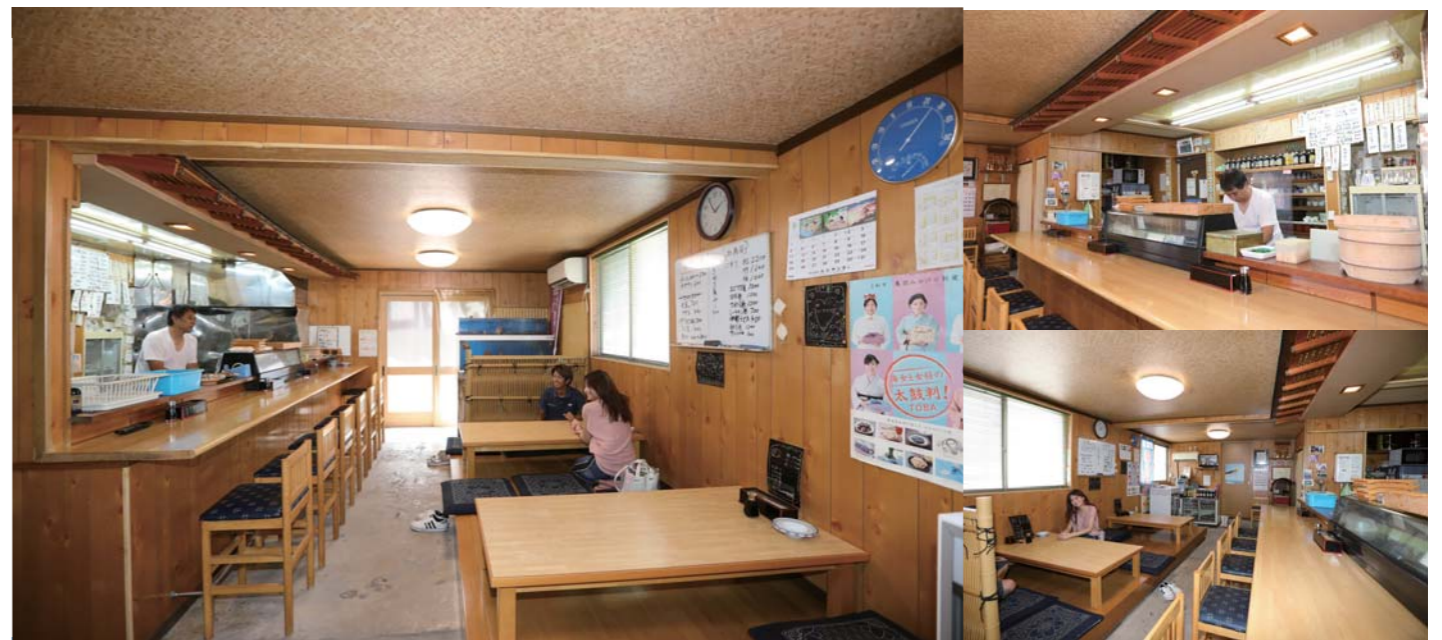
さわら一夜干し 400 円

朝ゆで渡り蟹 600 円



大春船

大春船 三重県鳥羽市答志町 778 0599-37-2109 営業時間 11:30 ~ 22:00
 お昼は事前連絡下さい。定休日：水曜日
 ホームページ <http://profile.ameba.jp/toushi-daiharu/>



店内は広く、島にあがる絶品食材をお値打ち価格で食べさせてくれる、とても気さくな大将がいるオススメのお店！大春船！！