

# かっ とっ ぽ

(五島列島)



五島列島では、秋になると「かっとっぽ」というユーモラスな姿をした魚が水揚げされる。「かっとっぽ」とは、ハコフグのこと。角のある魚を意味する方言「ぼっぼ」からこう呼ばれるようになったという。

昔から市場に出ることがなく、漁師の間で食されてきた「かっとっぽ」。その代表的な食べ方が味噌焼きである。

ハコフグの腹に四角い切れ目を入れて内臓を取り出し、味噌、醤油、酒、みりん、刻んだネギ、しょうがなどを混ぜ合わせたものと肝を一緒に腹の中に詰めて焼くだけという、いたってシンプルな漁師料理である。

焼き上がったら、味噌と身をよく混ぜて食べるのがおいしくいただくポイント。ハコフグの淡泊な身と甘辛い味噌が絶妙に絡み合った風味豊かなおいしさは、炊きたてのご飯はもちろん、酒の肴としても最適である。

五島の豊かな風土が生み出した逸品「かっとっぽ」。漁師料理ならではの素材でどこか懐かしい味をぜひ堪能していただきたい。

お問い合わせ先 新上五島町観光物産協会 TEL.0959-42-0964  
ホームページ <http://www.shinkamigoto.org/>

五島市観光協会 TEL.0959-72-2963  
<http://www.gotokanko.jp/>