



①



②



③



④

下田でしか味わえない数種類の日戻りキンメを どこよりも新鮮に、かつリーズナブルに

下田港にある「市場の食堂 金目亭」は、下田漁業共同組合が運営する食堂である。営業は朝と昼。席を間引くなどコロナ対策を施した店内には、大漁旗や有名人のサイン色紙が貼られ、漁業関係者の威勢のいい声や汽笛の音が混ざった、活気ある港の喧騒が心地いい食事処だ。漁協が仕掛ける食堂は全国津々浦々にもあるが、金目亭はそのなかでもトップクラスの鮮度を誇る。なぜなら漁港直結の食堂なのだ。食堂のすぐ隣が市場。距離にして、と言うより数歩。店長兼料理長の上野健一さんが、毎朝自ら隣の漁港で目利きして、そのまま調理場に運んでくるのだ。

下田を代表する魚といえばなんといっても金目鯛。金目亭の売りも当然、金目鯛の料理ということになる。通常、市場は朝に開かれるのが相場だが、下田漁協では金目鯛のためだけに昼も市場が開かれるほどだ。昼の市場に上がる金目鯛を地元では、「日戻りキンメ」という。

「金目鯛漁は数日かけて遠方で行うことが多いのですが、下田では伊豆七島より先で漁れた金目鯛を『沖キンメ』、近海で漁れたものを「地

キンメ」と呼び分けています。「地キンメ」のなかでも、朝漁れて昼の市場に上がったものを「日戻りキンメ」というんです。金目亭では、この「日戻りキンメ」を使っています。なかでも「三色丼」は、他ではなかなか味わえないと思いますよ」

金目亭の「三色丼」を見て、まず驚く。金目鯛のみ構成された3色なのである。下田港には、多い日で10tほどの金目鯛が上がるが、そのなかに5~10kgほど、金目鯛の希少種が含まれる。地元の呼び方で『ヒラキンメ』『ハシキンメ』『トロキンメ』などだ。金目鯛の希少種は漁獲量が少なく、流通にはほとんど乗らず、地元にはしか出回らない。金目亭の三色丼は、『沖キンメ』のほかに、その日漁れた希少種2種を使っているのだ。

そもそも高級魚である金目鯛。「沖キンメ」からして美味である。そして、他2色をいただく。「ハシキンメ」はコリコリしていてより白身が強調された食感。「トロキンメ」は見事に脂が乗っていた。これで1,500円とは脱帽である。

下田で、地産地消の極みとともに金目鯛に種類があることを知った。

- ① 「日戻りキンメ」をふんだんに使った「三色丼」。1,500円。
- ② 下田の金目鯛。下田港は、金目鯛の漁獲量で日本一である。
- ③④ 大漁旗や訪れた著名人のサイン色紙が貼れた店内。席を間引き、アクリル版を設置するなど、新型コロナウイルス感染症対策を施している。



市場の食堂 金目亭

住所 静岡県下田市外ヶ岡1-1

電話 0558-22-6314

営業時間 7:00~9:30 /

11:00~15:00

定休日 火曜日（不定期で月一度の連休あり）