

Saiki Scene

味方

みりよく

佐伯の豊饒の海を支えるのは、清流・番匠川と九州中央部に向かって広がる深い山々。地域を代表する山海の幸は栄養豊富な海が源となっており、かつて「佐伯の殿様、浦でもつ」といわれていたほどです。

豊後水道の恵みで育つ魚は四季折々に多様で、魚介類は鮮度が秀逸。職人の技が光る佐伯寿司や、旬の魚を豪快に盛った海鮮丼や伊勢えび料理をはじめ、新鮮な素材を活かした料理が舌を楽しませてくれます。また佐伯ごまだしやあつめし、漁師直送の魚介類が特産で販売される朝市など、港町ならではの食文化もこのまちに根付いています。山海の特色が集結した道の駅、寿司屋や居酒屋が並ぶ「うまいもん通り」など、市内の至るところでたくさんの美味に出会うことができます。

地元の新鮮なネタを使った名物「佐伯寿司」

The abundance of Saiki's sea is supported by the pristine River Banjo and the deep mountains that spread toward the central area of Kyushu. The source of the fruits of the mountains and the sea of the region is the sea rich in nutrients, and it was such that people used to say 'The lord of Saiki is nothing without the sea'.

The fishes that grow in the Bungo Channel vary throughout the four seasons and they are exceptionally fresh. Dishes prepared with fresh ingredients, including Saiki sushi, through which the skill of the chef shines through, seafood bowl topped with a generous amount of seasonal seafood, and spiny lobster dishes, delight the palate. A food culture unique to a port town is firmly embedded in this town, as evidenced by the morning markets where Saiki gomadashi, atsumeshi and seafood that comes straight from the fishermen are sold. One can encounter many delicious flavours all over the city, including the roadside stations where the abundance of the mountains and the sea are brought together, and the 'Umaimon Street' lined with sushi restaurants and taverns.

造就了佐伯丰饶之海的是清流与番匠川、以及向九州中央地区延伸开的苍茫群山。本地区代表性的山珍海味之源就是这片营养丰富之海，从前有句俗话说“佐伯的老爷是靠这海湾养活的”。

靠丰后水道之恩惠而培育出的鱼类多种多样、四季不同，海鲜类的新鲜度超群。佐伯寿司闪耀着厨师匠人的精湛技艺，以份量十足的时令鱼类海鲜盖饭和伊势龙虾料理为首，运用了新鲜食材的料理让人大快朵颐。另外，佐伯芝麻高汤、温饭、以及特价销售渔民直接送达的海鲜的早市等等，这些只有海滨城市才特有的饮食文化也在这座小城扎根发芽。汇聚了山珍海味特色的道之驿、寿司屋与居酒屋鳞次栉比的“美食街”等，可以让您在市内随处邂逅大量美味。

사이키의 풍요로운 바다를 지탱하는 것은 물이 깨끗한 반조가와 강과 규슈 중앙부를 향해 펼쳐지는 깊은 산들입니다. 지역을 대표하는 임산물과 해산물은 영양이 풍부한 바다가 그 원천이어서, 옛날 '사이키의 재정은 바다에 달려 있다'고 할 정도였습니다. 분고 수로에서 자라는 생선은 계절마다 다양하고, 어패류는 선도가 일품. 장인의 기술이 빛나는 사이키 초밥, 제철 생선을 듬뿍 얹은 해물 덮밥, 왕새우 요리를 비롯한 신선한 재료를 사용한 요리들은 입을 즐겁게 해 줍니다. 또 사이키 고마다시와 아쓰메시, 어부 직송 어패류가 특가로 판매되는 아침시장 등, 항구도시 고유의 식문화도 이 도시에 정착되어 있습니다. 산과 바다의 특색이 응집된 휴게소, 초밥집과 주점이 늘어난 '우마이몬도리' 등, 시내 곳곳에서 많은 음식들을 만날 수 있습니다.



肥沃な土地と豊饒の海。
それらを慈しむ人々の思いが、
唯一無二の味わいを作り出す。

佐伯の食を語るうえで外せないのが
広大な海、山、川の存在。
風土を愛する佐伯の人々が
とれたての恵みを大切に料理し、
大切な人へと振る舞ってきました。
滋味深い味と愛情が込められています。

	1	3	7
		4	5
2			8
		6	

1. 熱々のご飯とブリで作る漁師料理で、農林水産省選定 農山漁村の郷土料理百選「ブリのあつめし」
2. 日豊海岸の荒磯で育ち、豪快でコシのある歯ごたえが特徴的な「伊勢えび」
3. しいたけと甘酢漬けにした薄切り大根で飾る「山」の寿司「雪ん子寿司」
4. 肉質の良さが全国的にも評判「猪(し)料理」
5. アジをまるごと使った大胆な郷土料理「まる寿司」
6. 豊後水道の活魚を贅沢に盛り付けた「海鮮丼」
7. ほくした地元産の焼魚にたっぷりのすりゴマを加え、醤油やみりんなどで味付けした調味料で食べる「佐伯ごまだしうどん」
8. 良質なプランクトンで育つ、ふっくらとした身がたまらない「岩牡蠣」