

皆生温泉に泊まって かに料理さんまい

境港から約17km、弓ヶ浜半島の海沿いにある皆生温泉。1900年に地元の漁師が海岸にわき出す温泉を発見したのが始まりです。ナトリウム・カルシウム塩化物泉で体がぽかぽかと温まり、湯上がりには肌がしっとり。海岸沿いにたえず旅館でくつろぎながら、波のさざめきを耳に感じ、松葉がにや境港の魚介を味わうのは至福のひとつです。砂浜に沿って遊歩道が整備され、朝は大山から上る朝日、夜は遠くいさり火のともる光景が眺められます。



くつろぎの旅館で 日本海の絶景を独り占め 皆生 菊乃家

米子市皆生温泉4-29-10

☎0859-22-6560

☎0859-32-3579

<http://www.kaiketikunoya.com/>



- 1 波の音と潮の香りで心身ともに癒やされる。
- 2 活がにならではのぶりの食感を楽しんで。
- 3 かにみそのコクがたまらない甲羅石焼き。焼きがにを食べたあと、殻を鍋に入ると香ばしいだしが出る。



- 4 新鮮な活がにだから、さっと火を通す程度で。締めめも楽しみ。
- 5 海側の部屋の窓からは、日本海のパノラマが望める。



皆生温泉の海辺に建つ菊乃家は、温かいもてなしで、到着した瞬間から心がほぐれてくるような旅館。今年5月に就任した姫路料理長が、「活がにを食べていただく」と松葉がにを存分に味わえる新しい夕食プランを作り上げました。「活松葉蟹会席」では1人前に700〜800gのかにを丸ごと1匹使います。かに刺し、焼きがに、かにすき鍋、蒸しがに、天ぷら、甲羅石焼き……とまさに松葉がにに尽くし。食事を堪能したら、幸せな気分のまま温泉へ。もちろん源泉かけ流しです。大浴場の大きなガラス窓から見えるのは空と海のみ。檜造りの露天風呂につかれ、潮風がほてったお手を冷やします。海沿いの温泉ならではの贅沢な体験です。

菊乃家の若女将に教えてもらいました 上手なかの食べ方

かに料理は、基本的に好きなように食べればいいのですが、つつい夢中になって散らかしてしまうのが気になります。かにに足に詰まった肉を余すところなく上品に食べるお手本を、菊乃家の若女将に見せてもらいました。



- 1 かにの足を持ったら、まず関節の部分を折り、そっと引っ張って軟骨を取ります。



- 2 あらかじめ入れてある切れ目によって、縦に割ります。



- 3 かにスプーンの細いほうを使い、かに肉をすくい出して食べましょう。

