

## いとう漁協の<sup>はとば</sup>波魚波食堂

平成22年9月8日に、いとう漁業協同組合自営の「漁師めしや波魚波食堂」がオープンしました(写真1)。定置網や一本釣で水揚げされた魚を最もよい状態で食べて、魚の本当の美味しさを知ってもらうために、開店したものです。伊東市場に水揚げされた鮮度のよい魚と、これまで一般の方が刺身で食べることのなかったソウダやモロなどのいわゆる未利用魚をその日のうちに食べてもらうことをセールスポイントとして営業しています。開店時には長蛇の列となり、80分待ちになりました。開店当初は定食3メニューでしたが、井物や煮魚もメニューに加わり、「やっぱた」と呼ばれるクロシビカマスの定食は大人気です。食堂職員のチームワークもよく、常に新しいメニュー開発に取り組んでいるので、今後も伊豆の魚の本当の美味しさを伝えてくれることが期待されます。



写真1 波魚波食堂の全景



写真2 食堂玄関と開店時の行列

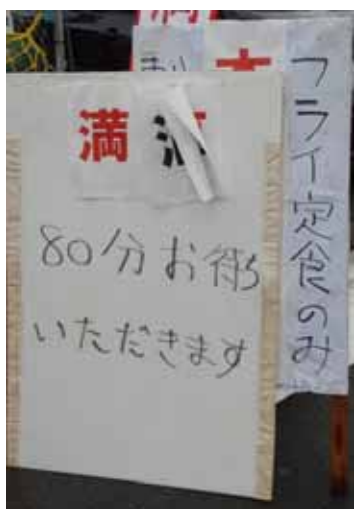


写真3 80分待ちの看板



写真4 地魚刺身定食

(御宿昭彦)