

## 散達ネタ帖 1

神

奈川県横須賀市の西海  
岸エリア、相模湾に面  
した漁港の町・佐島に知る人ぞ  
知る「海の上のレストラン」があ  
る。その名も『海辺』。

藍染めのれんをくぐると、い  
きなり相模湾のきらめく海が目  
に飛び込んでくる。誰しもが「お  
お」と歓声を上げてしまう一  
瞬だ。しかし、席に着くと、南  
欧風のリゾートテラスが実は漁  
港テイストを残していることが  
わかる。飾りっ気がなく、実に  
素朴なのだ。漁師に「うまいも  
ん出してやっから、食ってけや」と  
言われているような気分にな  
る。それもそのはず、ここの刺  
し身は毎朝佐島漁港から水揚げ  
される新鮮な地元魚が中心。  
まさに漁港ならではの味覚だ。  
刺し身はもちろん、魚の頭で出  
汁をとった自家製「あら汁」も臭  
みが全くない。こうなると数量  
限定の朝捕れ新鮮イワシ丼や佐  
島名物生しらす丼（ともに収穫  
時のみ提供）も食べてみたくなる。  
夜になると、定番料理のほか、  
その日の水揚げに合わせた料理  
長おすすめメニューも書き出さ

相模湾に張り出した海上テラスで  
飾りっ気のない海の幸を味わう休日

1. 潮風が心地よい「海辺」のオープンテラス。手前に笠島、奥に江の島や富士山が望める。夕日が沈む時間帯もおすすめ。  
2. 刺身盛り合わせ定食1800円（小鉢、香の物、ごはん、あら汁付き。平日は1500円。季節により内容は異なる）と鹿児島のかめ壺焼酎「森伊蔵」は1杯800円、ボトル6800円。3. 人が引いたところに現れる「うみちゃん」。

れる。お酒のセレクトも抜かり  
なく、幻の焼酎といわれた鹿児  
島の芋焼酎「森伊蔵」がなんと1  
杯800円という破格の値段で  
飲める。これからのシーズンに  
カンパチ、スズキ、タイ、サザ  
エなどが旬を迎え、楽しみが増  
えそうだ。

地魚をたっぷりいただき、満  
足していると、近所に住むネコ  
の「うみちゃん」がテラスで休ん  
でいるのに気が付いた。スズメ  
も近づき、その上にはトンビも  
飛んでいる。人間だけでなく、  
誰もが理屈抜きでくつろげる場  
所、それが「海辺」なのだ。



## 海辺

JR横須賀線逗子駅から京浜急  
行バス「佐島マリーナ入口」行き  
終点下車1分。横浜横須賀道路  
衣笠ICより車で約15分。11  
時30分～15時・17時～20時  
30分LO（土・日・祝は11時  
～20時30分LO）、無休。横  
須賀市佐島3-8-2 ☎046-  
857-4353