

タコ日本一・魚のいいまち ひたちなか

- と き — 2011年9月17日（土） 午後1時半から4時
- と ころ — ワークプラザ勝田
- 共 催 — ひたちなか商工会議所・（財）東京水産振興会・（社）漁業情報サービスセンター
- 後 援 — ひたちなか市観光協会・ひたちなか商工会議所水産部会



2012年4月

発行：一般財団法人 東京水産振興会
社団法人 漁業情報サービスセンター

開催趣旨

ひたちなかは、ひたち海浜公園や大型商業施設、北関東自動車道の開通などで、近年、たくさんの観光客が集まり、まさに、茨城の海への「表玄関」となっています。ヒラメやタイ、カツオやサンマが水揚げされる地元はもちろん、15キロ圏内には、ボタンエビやヤナギムシガレイが獲れる久慈浜、県内有数のシラス産地大洗、シジミや天然ウナギで有名な涸沼、天然アユそ上量日本一的那珂川を控え、まさに、ひたちなか地区は茨城のおいしい地魚を一堂に集め食べられる絶好の条件を持っています。「おいしい魚で、おもてなしのできる街・ひたちなか」をつくることは、地元飲食業界と水産業界が連携して街の活性化をはかる上で格好のテーマといえるでしょう。また、蒸しダコ加工日本一の特色を生かした街づくりも魅力あるテーマです。本シンポでは地域資源であるおいしい魚を有効に利用したまちづくりに向け、これまでの取り組みと今後の方向をさぐります。

プログラム

- 開会挨拶 : 鯉沼勝久 (株あ印 代表取締役) 13:30 - 13:45
主催者挨拶 : 鈴木誉志男 (ひたちなか商工会議所 会頭)
渥美雅也 (東京水産振興会 常務理事)
来賓挨拶 : 本間源基 (ひたちなか市長)
総合司会 : 清水 実 (ひたちなか市観光協会 副会長)
ビデオメッセージ :

近藤芳正 (NHK朝の連続小説「おひさま」英語教師・飯田小太郎役)

《第1部》シンポジウム：魚食文化とまちづくり

基調報告 魚食文化と地域づくりを考える 13:45 - 14:15

二平 章 (茨城大学地域総合研究所・漁業情報SC)

リレートーク

地元の魚料理に見るひたちなかの魚食文化 14:20 - 14:30

根本悦子 (クッキングスクールネモト 主宰)

おいしい平磯・磯崎アワビと牡丹ウニ 14:30 - 14:40

宇野崇司 (那珂湊漁業協同組合 那珂湊採鮑組合)

伝統漁法 「マダコのたる流し漁」とは 14:40 - 14:50

根本裕之 (磯崎漁業協同組合 漁業研究会 会長)

自慢の地魚紹介

熊田 晃 (磯崎漁業協同組合 代表幹事)

水揚げされる近海魚紹介

岡田祐輔 (磯崎漁業協同組合 漁業研究会副会長)

おいしい地魚宣伝隊：浜の女性たち

14 : 50 - 15 : 00

根本経子 (那珂湊漁業協同組合 女性部長)

休憩

多幸めしの誕生秘話と美味しい地魚料理

15 : 20 - 15 : 30

千葉信一 (多幸めしシンジケート チェアマン)

旬魚万来サロンで知った地魚の魅力

15 : 30 - 15 : 40

横須賀正留 (ひたちなかトトカルチャー研究会 代表世話人)

食育・体験学習と都会の子供たち

15 : 40 - 15 : 50

清水 実 (ひたちなか商工会議所 観光振興委員長)

ひたちなか市は蒸しダコ日本一

15 : 50 - 16 : 00

鯉沼勝久 (株あ印 代表取締役)

宣 言 : タコ日本一宣言

16 : 00 - 16 : 20

アピール : 「魚のおいしいまち・ひたちなか」をつくろう

休憩・移動

《第2部》試食会:食べよう!おいしい「いばらきの魚」

16 : 30 - 18 : 00

「いばらきの魚・ひたちなかの魚」の料理紹介

タコ料理・加工製品の出店紹介等

閉会挨拶

「食」と「漁」を考える地域シンポとは

「農」や「漁」の営みは、人々が生きていくためのかけがえのない食料を生産し、農村や漁村において、自然と人間との調和的な関わりを保ちながら、地域文化の基礎をつくりだしてきたといえます。そして、農村や漁村での食料生産の営みの安定こそ、国の社会的安定性を維持するために重要不可欠なものであるといえます。日本の「食」を支える地域漁業の発展と魚食文化の育成のために、「食」と「漁」を考える地域シンポに取り組んでいます。

開催実績

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元釧路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）・

明神宏幸（土佐鯉水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）・

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京水産会館

報告者：市村 隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合大会議室

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林喬（元釧路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）・
小澤竜二（茨城水試）

参加者：110名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：マリントポスくしろ3階大研修室

報告者：中神正康（東北区水産研究所）・小林喬（元釧路水試）・森泰雄（北海道釧路水試）・
山田豊（北海道荷主協会）・本田良一（北海道新聞社）

参加者：170名



ビデオメッセージ

近藤芳正

（NHK朝の連続小説「おひさま」英語教師・飯田小太郎役）

はじめまして。飯田小太郎、「オクトパス」です。

本日は残念ながらひたちなかにお伺いすることができませんが、タコ日本一、このシンポジウムを、遠くながら本日応援させていただきます。

皆さんもご一緒にどうぞ、「オクトパス」！日本一！頑張ってください！！

開会挨拶

鯉沼 勝久
(株あ印 代表取締役)



本日はお忙しいところ、こんなに大勢お越しいただき、ありがとうございます。主催者を代表して心から御礼申し上げます。また、東日本大震災におかれまして被災された方々に対して、心よりお見舞い申し上げます。

実は昨年12月、鈴木会頭より「タコをもっとPRして、タコ日本一に向かってもっともっとひたちなか市を盛り上げてくれ。そして、ひたちなか市から元気を発信してくれ」と言われました。ところが3月11日、東日本大震災がおき、委員会のメンバーも被災しました。大変な痛手でした。そういった中で会頭は「こういう時期だからこそ、タコ日本一をうたって、もっともっと元気のいい町にしなくちゃいけない。ぜひ、続けろ」と言われました。

ひたちなか市は海岸線が21キロ、それと北関東自動車道の窓口です。美味しい魚がいっぱい獲れます。皆さん方にもっともっと、ひたちなかのことを知ってもらいたい。「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」をアピールするために、このシンポジウムを開催することになりました。また、第二部におきましては、美味しいタコ、美味しい茨城の魚を使った料理を60種類ほど用意しております。ぜひ、ご賞味ください。

それでは、ただいまから「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」シンポジウムを開会いたします。よろしくお願いいたします。

主催者挨拶

鈴木誉志男

(ひたちなか商工会議所 会頭)



今日、念願の「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」シンポジウムを開催できますことは、主催者としましても、たくさんの方に来ていただきまして本当に御礼申し上げます。今、鯉沼委員長からお話がありましたが、このひたちなか沖には黒潮や親潮が流れ、鹿島灘には皆さんご存じのように、タコやサバが獲れ、イワシ、サンマ、カツオと本当にいい漁場があります。そして、鮎が日本一獲れる那珂川という大変いい川があります。しかし、このひたちなかが大変美味しい魚の獲れる町だということを、意外に私たちは忘れていたのではないかと考えております。そういう意味で、ひたちなかの人に魚を食べてほしい、茨城県の人に食べてほしい、そして茨城県以外の方にも食べてほしいという気持ちになりました。そして、先ほどお話にもありましたけれども、北関東自動車道が通って、なんと東の玄関口になりました。それからひとつうれしいことは、ひたちなか市は茨城県の観光の入り込み客が3番目です。2年前は5番目でしたが、大変たくさんの方に来ていただいております。本当にうれしいことだと思っています。

この中で私たちは、日本人の食文化、つまり日本人は健康で世界で一番魚を食べていることを根本先生から教わりました。また、日本は魚を食べているから世界一長寿の国だと聞きました。これほど食の文化の恵まれた中で私たちは生活しています。そのとき私たちは、もう1回魚について考え直さなきゃいけないと思いました。私たちの魚を食べる量が減少しているという話も聞きました。私たちは本当にここで魚をもう1度見直してみよう。今日ここにシンポジウムを開催させていただきます。皆さん方からのたくさんの提言やアイデアをいただき、もう一度ここで私たちは魚について考えたいと考えております。

そして、会議所としては今年だけで終わらせることなく、来年も、再来年も、いろいろな形で関わって、美味しい魚を食べようという活動を継続したいと考えています。それには皆さんのご協力が必要です。今日も約100キロのタコが用意されています。漁業関係者をはじめ、たくさんの方を提供していただいた皆さんに心よりお礼申し上げます。そして、今回は東京水産振興会、漁業情報サービスセンター、蛸の街特別委員会、元気委員会にも頑張ってくださいました。漁業者の方々は本当にたくさん被災されましたが、私たちはこのような取り組みを通して、ひたちなかを元気にしたいと考えております。

多くの皆さんに参加いただき、またご協力いただきましたことに感謝いたしまして、あいさつとさせていただきます。本日はどうもありがとうございました。

主催者挨拶

渥美 雅也

(財団法人東京水産振興会 常務理事)



本日は食と漁を考えるシンポジウム「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」に、多くの方に参加いただき、本当にありがとうございます。ひたちなか市はタコの加工量が日本一で、また多くのおいしい魚の水揚げがあり、水産物とは切っても切れない関係にあります。このたび、ひたちなか商工会議所が中心となってひたちなか市の地域おこしとして、「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」をキャッチフレーズに活動を展開されることになりました。この活動のキックオフとして、本日のシンポジウムを開催させていただくこととなりました。本日のシンポジウム、そしてそのあとの試食会をもとに、今後この取り組みがますます盛んになることを期待しております。

私ども東京水産振興会と漁業情報サービスセンターは、ともに東京都中央区の築地市場と晴海ふ頭の中間の豊海ふ頭に事務所があります。このような関係で、一昨年からこの2法人で全国各地で地元の方々と、「食と漁を考える地域シンポジウム」を行っております。中にチラシも入れてありますが、これまでに私どもで千葉県銚子市、愛媛県愛南町、高知県黒潮町、北海道釧路などでシンポジウムを行い、いずれも多くの方にお集まりいただき、皆さんに熱い議論をしていただきました。

本日はまず茨城大学の二平先生に基調報告をいただき、実際にひたちなか市で魚や食に関する活動を行っている8名の方にお話しいただきます。また、そのあとには皆さんお楽しみの地元のタコをはじめとした、いっぱい魚料理を召し上がっていただきます。これから6時までの長い時間ですが、皆さんにお楽しみいただき、これからもひたちなか市をアピールする活動の導火線になることを期待しています。

本日は、本当に多くの方にお集まりいただき、ありがとうございました。簡単ですが、私からのごあいさつといたします。

来賓挨拶

本間 源基
(ひたちなか市長)



今日は待ちに待った「タコ日本一・魚の美味しいまち ひたちなか」シンポジウム、本当に大勢の方がお集まりになって期待の下に開催されること、本当に嬉しく思っております。先ほどから、鈴木商工会議所会頭がいろいろお話をされておりましたけれども、3月11日東日本大震災が起きたわけですが、被災された皆さん方に心からお見舞い申し上げますとともに、それにも関わらず、この「タコ日本一」を目指して、今日までいろいろ準備をされてこられたこと、本当に敬意を表したいと思うところです。

「おいしい魚のまち ひたちなか」といっても、なかなかピンとこないといいますか、当たり前のように思っているという面もありますし、またいろいろ魚が獲れますが、なかなか私たちの口に直接入る種類はそんなに多くないというのも、最近教えていただきました。網にかかっても未利用魚として省みられない魚でも、料理の仕方によっては非常に美味しいし、栄養価もあるというような、いわゆる魚を楽しむ会が開催され、私も何回か招待され食べさせていただきました。いろいろ発見があったわけです。

振り返ってみますと、タコ加工は昭和30年代から始まったと思いますが、恐らく現在生産量は日本一です。当たり前のようにこれも思っておりますけれども、はたして自分たちが本当に自慢に思っているかどうか。そして、他所に誇れるようなものとして、もっとアピールしてもいいんじゃないかと、そういう思いの中でこの「タコ日本一」のシンポジウムが開催されたと思います。食文化といいますか、日ごろから切っても切れない日本人の食にとって、魚は非常に大切なものであります。けれども、意外にあまり意識されていないことを再度見直して、このひたちなかから、タコ、そして魚の美味しさの情報を発信しようと、そういうシンポジウムだと思います。

北関東自動車道も開通して楽しみにしていたわけですが、震災の関係でどちらかというと、群馬県の方にお客さんが行っているようでありました。この夏も、海水浴場は95%減という状況でありました。市役所も15秒のCMを作って、群馬県のように流したのですが、ほとんど効果がありませんでした。今、秋の分を撮り直しています。私も収録に立ち会いまして、ちょっと撮ってもらいましたが、私のやつは使ってくれないようであります。私のは宣伝に行くときに使うということです。ぜひ、新潟や群馬へ流れているお客さんを、こちらの方にしっかりと呼び戻し、来ていただいて、この町を観光の町にしようと本当に頑張っています。

水揚げがピークのころの 10 分の 1 ぐらいに、このひたちなか・那珂湊はなっています。日本人が魚を食べなくなっているとか、必要ではないということでは決してないわけです。いろいろな要素が重なってのことだと思います。もう一度、魚のまち、水産業のまち、そして今、放射能の関係でいろいろまたご苦労をされております。検査もしっかりと水産庁と共同しながらやっているところではありますけれども、安心・安全という点からもいろいろ細心の注意を払いながら、食文化、食の安全を発信していきたい、行政としてもできる限りのことをしたいと思っていますところではあります。

今日は本当に期待をもって集まれたと思います。リレートークということで、いろいろな方からお話があります。そして最後、やはり食べてみないと納得できないというのが本当だと思います。4時半から魚が用意されているということでもありますので、併せて私も楽しみにさせていただきたいと思います。私もこの「タコ日本一・魚のいいまち ひたちなか」の情報発信の 1 人としての役目を、また行政としての役目もしっかりと果たしていくことを約束させていただきながら、今日のシンポジウム開催にあたってのお祝いのごあいさつとさせていただきます。本日はどうもおめでとうございます。



シンポジウムの様子

講演者 紹介

司会（清水 実）

大変お待たせいたしました。それでは、第一部のシンポジウムを開催いたします。

本日のシンポジウムの基調講演をしていただきます二平章さんをご紹介します。二平章さんは1948年大子町生まれ、北海道大学を卒業後、茨城県水産試験場に研究員として勤務いたしました。その間、東京大学海洋研究所研究員、東京水産大学非常勤講師をされました。県職員を退職後、茨城大学地域総合研究所客員研究員、社団法人漁業情報サービスセンター技術専門員として、日本国中を東奔西走されております。また、茨城の海を守ろうと、漁業関係者の集まり「茨城里海の会」の世話人として、茨城の美味しい魚を食べる会「旬魚万来サロン」を企画しております。

二平さんには、本日のシンポジウムの基本テーマについて講演いただきますとともに、シンポジウムのコーディネーター、そして進行役もお願いいたします。

それでは、私もパネラーの1人でございますので席に着きまして、マイクを二平先生にお渡ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

二平 章

皆さん、こんにちは。二平でございます。

美味しい魚を食べる集いであります「旬魚万来サロン」というのをたびたび開催して、市長さんも来ていただいています。今日はそこでお目にかかった方々も含めて、たくさんの方に来ていただいて本当にありがとうございます。今日は「旬魚万来サロン」の大がかりなイベント的な集まりということで、魚をテーマにシンポジウムをすることになりました。今日はそのシンポジウムの進行係を務めさせていただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、今日のパネラーの皆さんをご紹介します。

根本悦子さん。もう皆さんご存じだと思います。クッキングスクール・ネモトを主催されている校長先生です。茨城県クッキングスクール協会の会長さんもされています。根本さんは「地元根付いた古来の食文化」が失われるということを大変危惧されて、日本の食文化の歴史や伝統、食生活と健康をテーマに健康指導、講演活動を多彩にされています。今日は「地元の魚料理に見る ひたちなかの魚食文化」ということで、お話を伺いたしたいと思います。よろしくお願いいたします。

次は、那珂湊漁業協同組合の採鮑組合という、名前が難しいですが、これはアワビを獲る組合が漁協の中にあります。その組合長さんの根本公三さんにお話をさせていただく予定でしたが、今日のご都合が悪いとのことで、ピンチヒッターとして同じ組合員の宇野崇司さんに来ていただいています。根本さんたちは、平磯の海で獲れるアワビ・ウニを大切に守りながら育てています。平磯のアワビ漁業者の皆さんは全国でも有名な、大変成績の

いい栽培漁業という、人工のアワビを海に放流して、それを大切に育てながら 4 年後に漁獲するという、理想的な漁業をつくられています。磯を大切にしながら、ウニ・アワビを育てながら獲るという漁業です。あとから紹介させていただきます。

次は、隣の組合の磯崎漁業協同組合から、特に若手の 3 人をご紹介します。まず、研究会会長の根本さん。主にシラスを獲る船びき網の漁法で漁をされています。漁師歴 24 年になるそうです。お若いようですが、結構な漁師歴の方です。青年部の研究会長さんとして大活躍をされています。伝統漁法のマダコの樽流し漁、これは知らない方も多いと思いますが、大変面白い伝統漁法です。この漁法についてあとでご紹介させていただきます。

続いて、同じ磯崎漁協の青年部、代表幹事の熊田さん。同じくシラスの船びき網漁業をされて、漁師歴、やはりお若いようですが 27 年になるということで、磯崎に揚がる自慢の地魚を紹介させていただきます。よろしくをお願いします。

次は、磯崎漁協の 3 番バッテリーで、青年部研究会副会長の岡田さんです。やはり船びき網を中心に、底びき網漁業もやられますが、こちらは漁師歴 13 年でお父さんと一緒に操業されています。13 年の経歴で若いですが、お父さんと一緒に大変立派な漁をしていて、茨城でも有名な漁業者です。磯崎で揚がる四季折々の近海の魚について、今日をご紹介します。いただく予定になっています。

次は、那珂湊漁業協同組合女性部長の根本経子さんです。根本さんはNHKの『キッチンが走る』という番組に出られたので、テレビでご覧になった方もいらっしゃるかと思います。毎週、那珂湊漁協の入り口のところで、土曜の「地魚漁師市」をやっています、そこで女性部の方々が手塩にかけてつくった天日干しの干物などを売っておられます。根本さんたちはもう一つ、あまり利用されなかったアカエイを使った「にこちゃんナゲット」などをつくり、海浜公園で行われるイベント「ロックフェスティバル」に出店して、たくさんの方々に食べてもらうという活動もされています。後ろに掲げてある大漁旗がありますが、ご主人がこの大漁旗の船主さんです。女性部の活動について、今日はお話をいただきます。

次は「デリカ七つ星」の代表の千葉信一さんです。今日はとても忙しい役をやっておられます。陰で今、料理が準備されていますけれども、そのプロデューサーもやっております。千葉さんは、中川調理専門学校専任教師をされ、その後有名な割烹の「山口楼」でサービスマネジメントや調理部門を担当され、その後独立されて、那珂湊にデリカ七つ星を開業されています。また、「JA茨城ポケットファームどきどき」というレストランがありますが、そちらの調理指導もされていて、皆さん、知らない間に千葉さんの料理を食べているはずで、本日、16 時半からの試食会では、千葉さんがプロデュースした料理がたくさん出てきますので、ぜひ召し上がっていただきたいと思います。今日は千葉さんには「多幸めし」の誕生秘話をメインに、作り手・料理人としての魚にまつわるお話をさせていただきます。

その後は、ひたちなかトトカルチャ研究会世話人の横須賀さんに登場していただきます。どちらが若く見えるかはわかりませんが、私と同じ年齢です。ちょっと変わった経歴をお持ちで、実は日大芸術学部映画学科を卒業されています。ちょうどオイルショックの時代で、当時の子供たちの置かれている社会環境や教育現場を取材して、それで番組をつくられたという経歴の持ち主です。本日のシンポのディレクター役をお願いしております。今は不動産業をされながら、合鴨無農薬米などをつくるグループの一員としても活躍されています。今日は私と一緒にやっている「旬魚万来サロン」の食べ手の方の立場から、ここでお話をさせていただくことになっています。

次に、先ほどから司会をさせていただいております、ひたちなか商工会議所の観光振興委員長、清水実さんです。大変堅い肩書きですがけれども、決して堅くない方です。服部栄養専門学校を卒業のあと、メキシコ料理のチェーン店「セントラルキッチン」で工場長を務められ、1982年に独立して水戸にメキシコ料理店を開業されました。今、勝田の駅前にある「楽座」というお酒を飲めるお店のオーナーでもあります。食の最前線で自ら包丁を握って、お客さんに料理を提供するという役割をされています。商工会議所の中でも大きな役割をされていて、大変忙しい毎日を送っておられます。「食育」という視点から、ひたちなか市の教育委員会と共同で、子供たちの体験学習に熱心に取り組まれておられますので、その取り組みの状況をお話しさせていただくこととなります。

最後に、今日のタコの街ひたちなか特別委員会の委員長でもあります、株式会社あ印の代表取締役の鯉沼さんです。タコの加工生産日本一ということを知らなかった方がいるかもしれませんが、ここ、ひたちなかはそういう水産加工団地を持っています。2000年にあ印の代表になられて、今、水産加工会社から食品メーカーへ事業を拡張して、活躍をされています。ひたちなかの旧那珂湊地区というのは、昔はサンマ船団の出漁基地として大変栄えた港でした。そして、水産加工業も繁栄を極めた時代もありましたけれども、その後、栄枯盛衰を経て、今は再びタコの加工日本一、そういう加工業を確立されるまでになりました。ここまで来るまでのいろいろな苦労話、またこれからの展望について今日はお話をいただく予定です。よろしく願いいたします。

基調報告

魚食文化と地域づくりを考える

二平 章

(茨城大学地域総合研究所 客員研究員)



それでは、ここから今日のシンポジウムの基調的な話をさせていただきます。

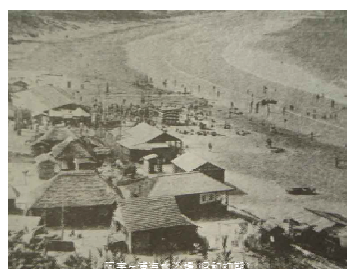
皆さん、ちょっと堅い話になるかと思いますが、今日はいつもと違って数字が並びます。具体的に数字を見ていただきながら、少しお勉強をしていただきたいと思います。私の方々の、こんな難しい話はしませんので、少し我慢をして聞いていただければと思います。

日本の社会は難しい言い方をしますけれども、人口が減り、少子高齢化が進んでいるのが現実だと思います。高度経済成長、工業優先の社会から、そうではない社会へこれから向かわざるを得ないとよくいわれます。大量生産、大量消費、そして大量廃棄をしてきた時代、ちょうど私たち団塊の世代というのはまさにこの時代を歩いてきたのだと思います。このような時代から、今は環境にやさしい社会へ向かう必要があるのではないかということもよく議論されています。それから経済優先、効率優先の社会から、スローライフの社会へと、こういう言葉も聞きます。このようなことが言われるような社会に、今、差しかかっているのです。

私は 1948 年（昭和 23 年）生まれですので、高度成長期と一緒に育ってきた人間の 1 人です。このような時代に育ってきて、ひょっとして私たちは自然、歴史、文化、食、地域などを置いてけぼりにしてきてはいないだろうか。今、考え直さなくてはいけない時代に入っているのではないかと思います。

ここから、古い昔の風景写真を見ていただきます。ともすると、こういう風景があったこと自体も置いてけぼりになっているかもしれません。阿字ヶ浦の昭和初期の写真です。

これは阿字ヶ浦で行われた「ヤンサマチ」の競馬、昭和 4 年だそうです。これは磯崎漁港の昔の風景です。このような風景だったそうです。



阿字ヶ浦海水浴場
(昭和初期)



ヤンサマチの競馬
(昭和 4 年)



畜生石
(逆列磯：さかつらいそ)

逆列磯(さかつらいそ)の岩。私は知っていますけれども、最近の若い人は知らないまま通り過ぎていることがあります。特に現地には説明するような案内板もないので、わからないと思います。

清浄石とか護摩壇の石といわれる岩です。弘法大師がここで祈ったといわれています。これは天然石ですが、特異な岩をしています。水産試験場のすぐそばにありますけれども、これも今、置いてけぼりになっているかもしれません。

平磯町の昔の風景。明治末期から大正期にはこのような町だったんですね。

高磯という磯が平磯にあります。最近まで、この磯のところにコンクリートの小さな屋根がついた建屋があったのですが、最近、壊れてなくなって、わからないと思います。このようになっていて、ここで皆さん夕涼みをしたりしていた。こういう懐かしい磯が、今もあります。

姥の懐です。こんなところで、皆さん、海水浴をやっていたわけです。

旧那珂湊の市街の写真。これはたぶん那珂川ですよ。向こう岸が大洗です。これらは私たちの親の世代の風景です。このような昔の風景を見る機会はあまりないと思うので、少しだけ紹介させて頂きました。

スローライフでいろいろ調べていましたら、「までいに暮らす」という言葉が出てきて、ふるさとが本来持っている歴史や風土をいま一度見直して、人間本来の楽しい暮らしぶりや生きざまをつくり上げようというスローガンを掲げて、一生懸命村づくりをやっているところが出てきました。これが今、放射能汚染問題で話題になっている福島県の飯舘村です。2004年にこのようなスローライフ宣言をして、村役場と村民たちが共同して一生懸命地域づくりをしていた村です。

「までい」というのは、手間隙を惜しまず、丁寧に、時間をかけてじっくりという言葉です。村民の方々が、このような素敵な村づくりをされていたのですが今回の事故で大変な目に遭われている訳です。スローライフな地域づくりについては、いろいろな地方都市で計画されて進んでいます。

観光ということを考えてみます。市長さんから観光の話もありましたけれども、日本は2007年に観光立国推進基本法



清浄石(護摩壇石)



平磯町全景
(明治期末~大正期)



高磯



姥の懐



旧那珂湊の市内

をつくりました。目標は日本に来られる外国人の方を 1,000 万人にし、次には日本人が外国に行く人数と同じ 2,000 万人ぐらいの外国人旅行者を迎え入れようという計画です。そして旅行の消費額を 30 兆円ぐらいにしようという計画で、本当は原発事故がなければ今年到達するはずでした。

なぜ、日本が観光立国のような政策を立てるかということです。高度経済成長がひとつ頭打ちになってくる中で、地域における消費を増やす観光立国になると、地域経済が活性化する、新たな雇用を生み出すという政策の 1 つとして、観光立国というのが政策化されて観光庁ができたのです。これは幅広い経済効果のもとに、活力に満ちた地域社会の実現を目指したものでした。東京都ばかりが発展するのではなくて、地域社会がこの観光を目指した村づくり、町づくり、地域づくりをすすめ、地域社会が元気をもつことを目標に掲げました。これに沿って予算もついて、全国でいろいろな動きがでてきています。

都道府県の魅力度のランキングというのが、つい先日、9月に発表されました。私には大変ショックだったのです。なんと茨城は3年連続ワースト1位なんです。これはブランド総合研究所というところが、20代から60代、男女3万537人を対象に調査をしています。いろいろな指標で調査をされた、その結果だそうです。だから、なかなか文句は言えないのですが、でも、茨城県は食材の豊富な県ですよ。農業生産高全国2位、水産は5位、メロンは全国1位、卵も1位。もっとももっとほかにも、誇れる食べ物はいっぱいある。なぜ、ワースト1位なのかと、これが疑問です。やはり、この茨城県はまだまだ観光など、周りの方々に知っていただいて来ていただくという意味での知名度が低い。もっとPRをしなければいけないということを表しています。決して中身がワースト1位ではないと思うのです。しかし現実はこのように皆さんが認識をされているということがあるのです。

観光を見た場合、ひたちなか市は今、どんな状況になっているかということ、高速自動車道である常磐道・北関東自動車道を通って、日帰り圏が拡大をしています。ひたちなかに来ても、日帰りで戻れるところの圏域が非常に拡大しました。それから、茨城空港ができました。海外からどの程度来ているのかは、まだよくわからないのですけれども、関西、北海道にもつながっている。こういう交通アクセスができた。ひたちなかでは、市内にはお魚市場、ひたち海浜公園、大規模商業施設ができて、お客さんの動きは出てきている。それから、近隣ではアクアワールド大洗水族館、水戸偕楽園など、お客さんが集まるところが、すぐそばにいっぱいあります。

周辺市町村の観光客数を見ると、水戸市 337 万人、日立市 228 万人、大洗 554 万人、ひたちなか 348 万人。これは 2010 年の統計です。日帰り客が 90% で圧倒的です。この数字からみて、かなりひたちなかには観光客が来ていると思います。県外客のパーセンテージから見ると、

表 茨城県内の観光客数（平成 22 年、単位：万人）

	観光客	日帰り	県外客
茨城県	4,477	3,221(84%)	2,076(46%)
水戸市	337	238(71%)	159(47%)
日立市	228	168(74%)	89(39%)
大洗町	554	438(79%)	344(62%)
ひたちなか市	348	306(88%)	137(39%)

大洗は県外客がかなり多いです。平均で茨城は 46%ですから、それからするとひたちなかは低いといえます。県外のお客さまに、まだまだ知られていない面

がひたちなかの場合はあるのかもしれません。大洗の方がイメージが強いのかもしれませんね。

周辺施設の観光客は、海浜公園が 146 万人、お魚市場は 132 万人、隣の水族館は 120 万人、ずい分と大勢の方々が来ていますね。これはダブルでカウントされている例もあるかもしれません。でも、このぐらいの方が年間動いておられる。

イベントとしていろいろなお祭りがあります。黄門祭りは、意外にも 100 万人ぐらい来られるのです。梅まつり 52 万人、つつじまつり 20 万人、日立さくらまつりも結構来られるのですね、41 万人ぐらい。笠間の菊まつりは 78 万人。ひたちなかの 10 万人を超えるイベントというのは、2 つだそうです。ひたちなかまつりと、ロックインジャパンがそれぞれ 17 万人。ひたちなかは、もっと何かあってもいいですよ。他がこのぐらい来ているならば、もっと呼べそうな気がします。例えば、那珂湊の八朔祭なんて、歴史的なお祭りです。もっと応援して、もっと人を呼べるようなお祭りにすることを考えられるかもしれません。もっと工夫が必要かもしれません。

観光レクリエーションと消費額。どのくらい皆さん、消費していくかという数字が出ています。日帰りのお客さんだと一人当たり 5,300 円、宿泊をされる方で 2 万 1,000 円の支出をされるそうです。ですから、先ほどのお客さんの数に掛ければ、推定額が算出されます。合わせると 250 億円ぐらい、ひたちなか市で買い物をしていくという計算になります。ですから、やり方によってはひたちなか市ではもっともっと消費をしていただける場であるのかもしれません。周りにこれだけの人が来ていますから。

海水浴客、これは見ていただくとよく分かります。大洗は減っていないのですが、ひたちなかは 75% ということで、去年の段階で 13 万ぐらい、ここ 5 年間ぐらいで減ってきています。

表 茨城県内の海水浴客数（平成 22 年）

	H17 年	H22 年	H17 年対比
茨城県	204 万人	176 万人	86%
日立市	36 万人	33 万人	91%
大洗町	65 万人	65 万人	100%
ひたちなか市	53 万人	40 万人	75%

次に観光客のお客さんはどこから

来ているかということです。見てください。高速道に沿って、大体 80%が車利用だそうです。千葉、東京、埼玉、栃木、神奈川、ここら辺が中心です。群馬からは少ないようですが、東北からも来ています。ですから、高速道路を使って車で入ったお客さんがかなり多いということです。

どのくらいの年代の方が多いか。やはり、私と同じような世代でしょうね。3 割は 60 代で団塊の世代の方々がかなりいます。あとは平均的です。

訪問回数をみますと、初めてよりも、2~4 回、5 回。リピーターの方が結構来られています。5 回以上という方が 45%もあるのです。いいところがあって、また行ってみよう

ということです。

表 茨城県の観光客数（平成 22 年）

全体	4477 万人	
県内	2614 万人（58%）	
県外	千葉県	451 万人（10.1%）
	東京都	429 万人（9.6%）
	埼玉県	323 万人（7.2%）
	栃木県	282 万人（6.3%）
	神奈川県	153 万人（3.4%）
	群馬県	86 万人（1.9%）
	東北	229 万人（5.1%）

表 茨城県の年代別観光客数（平成 22 年）

10 代以下	5%
20 代以上	14%
30 代以上	19%
40 代以上	14%
50 代以上	18%
60 代以上	29%

観光目的だと、文化施設や史跡。これはやはり 60 代になってくると、歴史、史跡というようなものを見ていきたいというのが 30%。あとはお祭り、海水浴、買い物、自然鑑賞、ぶどう狩りや梨狩り。温泉はわりと少なく 4%。これが実態です。

表 茨城県の観光目的

文化施設・史跡	30%
祭り・イベント	17%
海水浴・レクリエーション	16%
買い物	16%
自然鑑賞	11%
果樹狩り・工芸	6%
温泉	4%

表 茨城県観光への満足度（平成 22 年）

	総合評価	観光施設	食事
非常に満足	41(74%)	39(73%)	27(56%)
やや満足	33	34	29
ふつう	25	25	38
やや不満	1	2	5
不満	0	0	1

満足度。ちょっとここを注目してください。観光施設の満足度、「非常に満足」が 39%、「やや満足」が 34%、これを合わせて 73%の方はまず満足されています。茨城の観光施設に関してです。でも、食の方はどうかというと、「非常に満足」が 10%近く減ります。それから、「やや満足」も減ります。合わせて 56%。約半分の方は満足していただいているが、その半分の方は、まあ、まあ、普通というのはあまり感動がなかったということです。そうすると、ここを何とかもっと満足していただくことが考えられてもいいのではないかなと。美味しいものはいっぱいあるはずなので、ここに食の問題があるのかなと思います。

私はよく、「ひたちなかや那珂湊で美味しいお店は？」と聞かれます。皆さんも聞かれた

ことがあると思います。そのとき、ぜひここへ、ぜひここへって言おうとして、ちょっと口ごもってしまうことが現実にありますか。市民の方々が口ごもらないで、自信をもって、「ここのお店にも、あのお店にも、いいものがあるよ、美味しいよ」などと勧められるようにならないと、観光客の方々には伝わっていかないと思います。この辺が課題かなと。

ひたちなか・那珂湊地区の魅力について。地域おこしでは、歴史と自然と食、この3つの魅力を持った町が、これから観光では伸びていくと思います。私は、ひたちなかは歴史も、自然も、食も十分あると思います。これをどうアピールしていくかだけなのです。

魚でおもてなしをしようということでは、近隣の市では既に様々なことをやっています。特に日立は、私も少しお手伝いをしたのですが、頑張っているいろいろなことをやっています。それから、隣の大洗の「かあちゃんの店」というのは、お客さんが来て大繁盛だそうです。ですから、工夫次第でお客さんはどんどん来るということだけは事実のようです。

ひたちなかを考える場合、県内市町村でみると魚の量はそれほどたくさん揚がっているわけではないのですが、だけど多彩な魚が揚がります。それから、水産加工ではタコもシシャモも、大変生産を上げている。とてもいいものを持っている町です。

重要な視点は、これから町づくりを考えるときに、お魚で考えるわけですが、ひたちなか産の魚でおもてなしをしようという、そんな狭い枠で構えないでほしいのです。県外の人から見たら、ひたちなか産であろうが、茨城の魚であろうが、あまりそういうことは意識しないのです。それよりも、アクセス道路がしっかりしていますから、ひたちなかに行ったら茨城の魚がどこでも食べられるという方が魅力なのです。そういうような海への表玄関になり得る町だという、この利点をひたちなかは持っていると思います。ですから、自分の町の魚だとか狭く構えないで、茨城の美味しいもの、美味しい魚はひたちなかに行けば食べられるよという町をつくってあげたいと思います。狭く構えないで、隣の町、そのまた隣の町とも連携をしながら作り上げていくと、地域全体でよくなっていく。そういうスケールの大きな視点でとらえていただければいいのだと思います。ですから、今回の取り組みを契機に、ぜひ頑張って継続していただければと思います。

食べ物は子供から大人まで喜ぶものと、そうじゃないものがある。例えば、子供から大人まで、タコを使ったものとしてはたこ焼きは皆さん好きですね。たこ焼きをひとつテーマでやってみてはいかがでしょうか？町おこし、地域づくりでは商工業界、水産業界、そして市民の方々が一体となって取り組むことが大事です。1軒だけで頑張るのではダメなのです。市役所に任せる、「市長さんやってくれ」ではなくて、業界・市民の方々と行政が協働していく。全国の町おこしの成功事例は協働の大切さを教えています。飯舘村もこういう形で素晴らしい行政をすすめていた村でした。

ひたちなかも、歴史・自然・食の魅力をもう1回再発見できるはずです。1つ具体的な提案なのですが、先ほどお話したようなその地区の古（いにしえ）の風景をプリントした案内板をいろいろなところに建てていただいて、解説をしていただけないかと思います。私みたいに60歳を過ぎたら、少しゆっくり歩いて昔の風景を、「あ、こんな風景だったんだ」

「ここがこういうことになっていたんだ」というふうになる。それから、阿字ヶ浦、磯崎、平磯、那珂湊、これは素晴らしい海岸だと私は思います。低い道路位置から岩礁・海岸を眺められる地域って茨城県でも珍しいはず。今、自然と歴史の探索をしながら路を歩く「フットパス協会」があります。自動車を通るのではなくて、みんなで探索路、自然路を歩こうと呼びかけています。いろいろな史跡がありますので、そこをずっと縫って、阿字ヶ浦から那珂湊まで歩くコースをぜひつくってほしい。大型道路ではなくて、自然を生かし、そして海岸のところを歩きづらい人があれば、巡回でお休みの日だけ何度も行ったり来たりするミニバスをつくってもいいと思います。そして漁村、商業都市、庶民の歴史・文化の再発見をすることがやはり大事なのです。さらに、伝統の食、漁村の食、この魅力を再発見していただいて、食べられるところをつくることも大切なのではないかと思います。もう1つ大切なのは、そこに住んでいる人とのふれあいです。これがあると、みんなリピーターになって戻ってくるのです。ただ単にお客さんですと帰るのではなくて、地元の人とふれあいをどこかでつくる、これがやはり大事なポイントだと思うのです。このような仕組みをつくっていくことで、私はこのひたちなかは素晴らしい魅力をもった町になると考えています。

ひたちなかの魅力を再発見して、ぜひ「魚の美味しいまち ひたちなか」をつくりましょと呼びかけさせていただいて、私の問題提起を終わりにしたいと思います。どうもありがとうございました。



試食会の様子

地元の魚料理に見るひたちなかの魚食文化

根本 悦子

(クッキングスクールネモト 主宰)



本当に今年はいろいろなことが起こった年です。しかしながら、そういう中でも私たちは元気に、そして健康に生きていかなければいけません。皆さんも震災で大変心の痛手があったと思うのですが、今日はそうした中で健康に生きるということで、その 1 つである魚食文化についてお話を進めていきたいと思います。

私たち人間だけではなく、生物というのは生きるためにミネラルを必要とします。ミネラルとは土壌と海の中にあります。しかしながら、日本列島は皆さんもよくご存じのとおり、地震が多く、そして火山が多いので、土地の中に含まれているミネラル成分は若干、特にカルシウムなどは少ないです。けれども、世界各国から見たら、日本は長寿国です。つまり、日本は海に囲まれた島国で、その海の中のミネラル成分を大切に食べてきたわけです。そして、その重要なミネラル成分を含んだ海に生息する魚、魚食文化が私たち日本人を長生きさせ、そしていろいろな意味で育んできたのです。

魚をさばくという中で、包丁文化があります。これは世界各国の中でも日本だけです。まず、出刃包丁ひとつ見ても、家庭用の小出刃というものもありますが、他にも柳包丁や刺身包丁、そしてハモを切る包丁、ウナギを切る包丁、本当に多種多様。日本で包丁とは魚を美味しく食べるために生み出された道具で技術です。しかしながら、その包丁どころか、各家庭の中から魚食文化、魚料理、出刃包丁が失われつつある。最近では菜切り包丁までないご家庭があると聞いております。魚をおろす出刃包丁が家庭の中にないということは、日本の食文化である魚食文化が失われることにつながっていきます。そして外国では、アメリカもヨーロッパもなぜか、この日本の魚食文化がすごいブームになっています。お寿司屋さんなどに行列ができていているという状況です。日本が大切に育んできた魚食文化が外国で大人気になっていて、しかし日本ではそのおおもとの基本である包丁文化の出刃包丁が家庭の中に 1 丁もない、そういった状況が今現在生み出されている。私はいろいろな意味で危惧しております。

今日はせっかくの機会ですから、出刃包丁、刺身包丁、他にもタコ引き包丁とか、本当に多種多様な包丁文化、同時に、私たちには先人たちが残してくれたいろいろ行事食というものがあります。「旬の料理」という、とても美しい言葉がありますけれども、結局お祝いにはしなかったのです。これは行事にしたのです。これを節句にしたのです。それは行事にしてまで残したかった思いです。あれだけの震災があつて、何事かとあわてふためか

ず、乾物類を備蓄していた方はこの震災で 1 カ月以上家から出なくても生活していったのではないのでしょうか。そういったものが本当に失われつつ、そして何事もあわず、五節句の行事の中にいろいろものが秘められているのだということを、私たちはもう一度学ぶべきです。今日は四季を追って、私がつくった料理の映像から、出刃包丁からどういう魚料理が生み出されてきたのか、茨城県の郷土料理とはどんなものがあるのか、ご紹介したいと思います。

まず、アサリと白菜。実は、よく皆さんが 3 月に吹く風を「春一番」と言います。ところが、この辺ではこれを「貝寄風が吹く」と言います。貝寄風が吹くというのは、私の生まれは旧那珂湊ですが、よくこの言葉を使ったのです。春一番といわず、「貝寄風が吹くね」と。海岸に貝が打ち寄せる季節になったということなのです。そして、このアサリです。



アサリと白菜

次は「からこ汁」というものです。これは茨城県、特にこの辺の郷土料理になっています。以前に、みのもんたさんの番組から問い合わせがあつて説明したことがあります。からこ汁というのは、アサリやハマグリが那珂湊、大竹海岸、鹿島灘といった、この海岸沿いに春になると打ち寄せられるわけです。これを鍋に入れて火にかけると、まずカラカラカラカラと音が出るのです。カラカラカラカラと音が出るから、



からこ汁

からこ汁と呼ばれています。貝の口が開くと、乳白色の凝縮された香りが広がります。そこにおしょうゆを振り掛けることで、香ばしくて非常に美味しい。皆さん、想像が付きますよね。貝の口が開いて、そこにおしょうゆをかける。そこに熱湯を入れて飲むのがからこ汁です。これはこの辺の郷土料理です。これを春にいただく・・・。茨城県には茨城県の四季の魚というのがあって、春はハマグリ、夏はカツオ、秋はヒラメ、冬はアンコウです。からこ汁は貝の代表的な料理です。

次はタコです。タコには、もちろんタウリンと呼ばれる、目と頭の疲れを取れる栄養素が含まれておりますけれども、もう 1 つアセトアルデヒド、お酒の分解を速くする酵素が含まれています。お酒をたくさんお飲みになる方は、タコの足 1 本をお刺身につけるだけで、非常にアルコールの分解が速くなります。タコと肝臓とお酒、仲良しこよしです。どうぞ、足 1 本、お食べくださいませ。



タコ飯

鯉は涸沼にいるということで、鯉マリネです。この辺は鯉をいただくということで、鯉こく、鯉のマリネなど鯉料理はたくさんございます。昔は母親になって母乳が出なくなったら、鯉こくを食べると母乳が出るといわれるぐらい、鯉には



鯉マリネ

美容成分といわれているミネラル成分が非常に多く含まれています。

鯛です。赤い体色はアスタキサンチンによるもので、アスタキサンチンはガンを抑制します。鯛は白身魚で、なぜ一番アスタキサンチンの含有量が多いのか。鯛は餌にエビを食べます。つまり、アスタキサンチンを含むエビを餌とすることで、体色が赤くなりガンの抑制力があるわけです。そして、白米というのは、アミノ酸のリジンとスレオニンの2つがありません。これが鯛にあります。だから、鯛から溶け出させ



鯛めし

て鯛めしにしたということは、昔の方は科学的なことが全くわからなくても、こういったものを伝統的に食べてきて、素晴らしい内容だったということを思います。ですから、子供が生まれてお食い初めのときに、一番先にこれをつくるのです。こういった食事がきちんとおうちの中に受け継がれているかどうか。焼いた鯛をのせて炊くだけのことです。素晴らしい鯛めし、これもこの辺の郷土料理になっています。

次に、揚げ大豆ご飯。2月に豆をまいてイワシを食べるといふ行事には、非常に深い意味があります。でも、今日私が注目していただきたいのは、アオノリです。今、男性は2人に1人が痛風だといわれています。日本はいろいろな意味で豆文化です。同時に、日本には昔から海産物、海藻からヨードを摂取する文化があります。北海道にはコンブ、東北地方にはノリ、茨城県にはワカメやヒジキ、その他各地にそれぞれの海産物がたくさんあります。ヨードを摂るといふことであれば、茨城県は最高でしょう。平磯や阿字ヶ浦にはたくさん海藻があります。九州、鹿児島、奄美大島、沖縄はモズクというように、日本列島の土壌にない分、海の物、海藻からいただくという文化があるのです。海藻を食べることで尿酸値が下がります。だから、皆さんが納豆を食べるときに、ネギだけではだめで、アオノリを振らないといけません。例えば湯豆腐や味噌汁にはコンブやワカメを入れる。そして、茨城県のこの辺の長生きの料理であるヒジキの煮物。ヒジキはマグネシウムが多いから、油揚げや大豆を入れるのです。これが長く伝わってきた郷土料理、伝統料理、長



揚げ大豆ごはん

生きの料理です。

これはカツオのすり流し料理。カツオ丼、このカツオは身が固くなるので、熱湯に酢を入れて湯がきをします。そうすることで臭みと肉質が柔らかくなります。それから、豚肉のしょうが焼きもそうなのですけれども、ショウガには肉質を柔らかくする酵素が含まれています。だから、カツオにショウガをたくさん入れることによって、美味しく柔らかく煮えます。



カツオ丼すり流し汁

それを炊きたてのご飯に混ぜていただくのがカツオ丼で、この辺の那珂湊ではしょっちゃんやっていたことです。そして、すり流し汁。まずカツオをおろしたときに骨についた中

落ちの身をすり鉢でお味噌と一緒にします。そこに冷たいだしを入れて煮立てたものがすり流し汁といいまして、これはよく言う骨汁です。カツオ丼とすり流し汁はセットでいただきます。このカツオ料理は代表的なこの辺の郷土料理です。

これはカレイの煮付け。カレイにはコラーゲンがものすごく多く含まれています。先進国の中で、今、日本は骨粗しょう症で第1位になってしまいました。コラーゲンは骨の接着剤をつくるわけで、こういう身の多いものをいただく。そして、大根おろしは生でいただくとジアスターゼ、炭水化物分解酵素が働きますけれども、このように煮て食べることによって、今度はプロテアーゼといいましてタンパク質の分解酵素が働きます。だから、柔らかい身を分解する力というのはパーフェクト。カレイを油で揚げて、そして大根おろしを入れると、100%吸収できるという素晴らしい食べ方です。



カレイの煮付

続いて、サンマの味噌煮。しょうゆ、味噌といった発酵品は、細胞の染色体を守る力がありますので、そういうものを私たちは上手に育んできたと思います。皆さんはサンマをよく焼いて食べると思います。焼くことによって、こんがり焼き色を付ける。でも、これは結構発がん物質があるのです。ところが、そこにビタミンCを投下するとゼロになります。だから、大根おろしが欠かせないのです。皆さん、サンマをこんがり焼いて食べる時には、大根おろしをたっぷり付けて美味しくいただくとよろしいと思います。そして、こちらは味噌煮になります。



サンマの味噌煮

これは油で揚げたもの。中に実は梅干しをすりつぶしてオオバを入れています。カツオやサンマには鉄分が非常に多い。でも、鉄分はビタミンCやクエン酸と一緒に食べないと、100%吸収できません。だから、サンマにちょっとう梅を入れたり、あとはレモンをつけたりすることで100%鉄分が吸収できるようになります。



サンマ梅揚げ

これはアンコウの肝です。

次はアンコウ鍋です。アンコウというと、つるし切りが有名です。このつるし切り、今は演出で行っていますが、きちんと理由があります。昔は冷蔵庫がなかったので、軒下にぶら下げていました。今はとてもじゃないけど温暖化だから、ぶら下げたら1日で腐っちゃいます。でも、昔はぶら下げて、まず内臓を取って、そして毎日少しずつ食べたのです。



アンコウの肝



アンコウ鍋

1つの保存方法として、冷蔵庫のない時代に考えられたのが、つるし切りです。

カキご飯。カキは海のミルクといわれるほど、タンパク質、それから何ととっても亜鉛と銅、非常にバランスのいい食品です。亜鉛というのは、細胞の染色体に深い関わりがあって、染色体というと生殖機能ですので、男性だと精子形成、そして女性は子宮や卵巣関係をしっかりさせる、そういう働きがあります。魚貝の卵とカキは断トツです。ですから、そういう成分がたっぷり含まれた、このカキご飯。これは全国いろいろなところにあると思いますけれども、この辺も非常にカキご飯はよくいただくメニューの1つです。



カキご飯

これが先ほど言った鯉の甘煮。こういったものを保存して、鯉こくとか、つくだ煮とか、そういったものを四季折々と食べてきたわけです。



鯉甘煮

ということで、私は四季を追って春、夏、秋、冬と魚文化、魚食文化をお話する中で、出刃包丁がいろいろなお料理を生み出してきたことをお話させていただきました。ぜひ皆さんもご家庭に出刃包丁 1本備えていただいて、いろいろお料理に挑戦していただきたいと思います。どうも皆さん、ありがとうございました。

(二平 章)

家庭に 1本出刃包丁ということで、ぜひ出刃包丁で魚料理に挑戦していただきたいと思います。おいしそうな伝統料理が並びました。ありがとうございました。

おいしい平磯アワビと牡丹ウニ

宇野 崇司

(那珂湊漁業協同組合 那珂湊採鮑組合)



那珂湊採鮑組合の宇野です。本日は組合長に代わりまして、私が話をさせていただきます。

平磯・磯崎で獲れるアワビとウニについてご紹介します。これは平磯海岸で、アワビ漁業を行っている様子の写真です。海の中を見てみますと、磯にはアラメという海藻が茂っています。アワビやウニのよい漁場となっています。



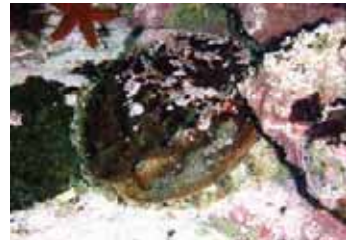
平磯海岸

アワビについて説明します。アワビは巻き貝の仲間で、海中では岩に張り付いて生活しています。成長は遅く、1年間に2センチ程度しか成長しません。餌は抜け落ちた海藻を食べています。天敵はタコです。この辺りのタコはアワビを食べているので、大変美味しいです。そのタコをいっぱい食べていただかないと、アワビの生産量が減ってしまうので、皆さん、いっぱい食べてください。アワビの店頭価格は1個 3,000円ほどで、魚介類の中でも高い方の部類に入るものです。干しアワビになると、さらに高価になります。



アラメ海中林

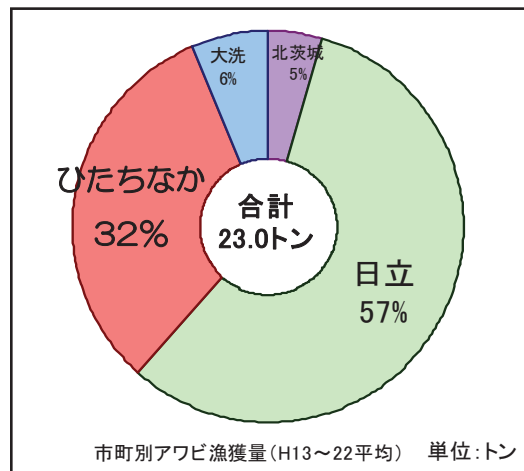
ひたちなか市のアワビ漁について説明いたします。茨城県では大洗より北の磯場でアワビ漁が行われています。県全体の漁獲量は平均で23トンあります。そのうち、ひたちなか市の平磯と磯崎の2地区で3分の1の7トンほどが捕られていて、県内の主産地の1つとなっています。



アワビ



アワビ漁場



アワビ漁業の操業についてですが、ここからは平磯を中心に
 にお話しします。期間は6月から9月の4カ月間。漁法は素
 潜り漁によって行われています。漁具としては、アワビを岩
 からはがすために「なさし」というへらと、「すかり」という
 網の袋を使います。漁場は各地先の漁場で那珂湊の組合員は
 那珂湊から平磯、磯崎の組合員は磯崎と決められており、越
 境は許されていません。また、操業は全員で可否を決めて一
 斉に行います。捕ってよい大きさは県の規制で11センチ以上
 の貝となっています。このような細かな規制の下、平磯では
 現在11人で操業しています。今はウェットスーツを着ますが、
 昔、40年ぐらい前まではふんどし1本の裸で潜っていました。



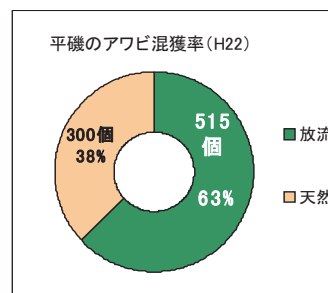
「なさし」と「すかり」

アワビ漁業では天然発生の稚貝だけでは十分な生産が上げ
 られないため、稚貝を海に放流する栽培漁業が昭和40年代か
 ら行われています。県内のアワビ漁業者は県から3センチの
 アワビ稚貝を購入して、地先漁場へ放流し、放流してから3
 年以上たって11センチ以上に成長したものを捕っています。
 そして、その水揚げから次の年の稚貝を購入するというサイ
 クルが成り立っています。



アワビ栽培漁業

稚貝の放流を行っているため、海で獲れるアワビには人が
 放流したものと、海で生まれた天然由来のものがあり、その
 割合の調査を水産試験場と協力して行っています。平磯では
 大体60%が放流由来のアワビです。なお、取引の際、天然由
 来であるか否かは全く影響なく、養殖でない天然ものとして
 扱われています。



次に茨城沿岸のウニについて説明します。茨城沿岸の磯場
 にはバフンウニとキタムラサキウニの2種類がおり、キタム
 ラサキウニを捕っています。キタムラサキウニは何でも餌と
 して食べていますが、藻場で海藻を食べて育ったウニは味が
 よいです。ちなみに、北海道と違ってバフンウニはこの辺の



バフンウニと
 キタムラサキウニ

海岸では日なたにいて、海藻を食べていないので美味しくありません。消費者は産卵期
 の太ったウニの生殖腺を食べるため、産卵前の5月から8月中旬が漁期となっています。

藻場にいる太ったウニと、海藻のない磯焼け場にいる、やせた食べられないウニがあり
 ます。そのやせたウニを藻場に移植して、一冬越させると翌春には太ったウニになること
 がわかってきました。牡丹の見頃である5月に牡丹の花のようなボリュームのあるウニへ
 肥育できるので、「牡丹ウニ」と名付けられました。毎年5月に太ったウニを提供できれば
 幸いなのですが、移植する適度な大きさのやせたウニが減ったため、昨年秋は移植を休止

しました。また、移殖の技術が確かなものでないため、今後も手探りで作業を進めていく必要があると思います。

最後に、今回の地震・津波の影響について報告します。この写真は3月11日の津波でいったん潮が引いたときのものです。点線の部分は通常海面下の藻場です。このあと、再度津波が押し寄せ、我々の漁船も転覆したり、被害を受けました。このほかの被害としては、地盤沈下による地形の変化、ごみの漂着、砂利や砂の移動、磯に住む生き物の減少があります。



さらに原発事故の影響は言うに及びません。このように現在も、磯の漁業にも大きな影響を与えている災害です。しかし、私たちは放射能の検査を月1回行い、安全な生産物の出荷に取り組んでおります。そして、これからも安心して食べていただけるものを生産すべく、努力していきたいと思っています。以上で発表を終わります。ご清聴、ありがとうございました。

(二平 章)

平磯は大変いいアワビ・ウニが生産される場所です。知らずに前の道路を通っているかもしれませんけれども、とても豊かな海があるのです。もし機会がありましたら、アワビは高価ですけれども、是非地元のアワビを味わってみたいと思います。



伝統漁法 マダコのたる流し漁とは

根本 裕之
(磯崎漁業協同組合 漁業研究会 会長)



伝統漁法、マダコ樽流し漁法を紹介します。

これがマダコです。大体、11月下旬から次の年の2月くらいまで漁を行います。漁が始まる11月頃は小さなマダコが、2月ぐらいには大きなマダコになって獲れます。次にマダコの特徴です。マダコは2~3年間生きるといわれています。60センチの大ききぐらいまで成長します。力が強く、貝殻などをこじ開けて食べたりします。また、頭がよく、スミを吐いて敵の目をくらませたり、つかまえられた腕を自分で切って敵から逃げたりもします。このとき、切った腕はトカゲのしっぽのように、また生えてきます。

次は樽流し漁法について説明します。これが樽です。木でできているものと、プラスチックでできているものがあります。私は以前から使っていて使いやすいこともあり、今も木製の方を使っています。樽には糸が巻いてあり、これに仕掛けを付けて、浮きのように海に浮かべて使います。これが仕掛けです。テンヤ法とも呼ばれています。これにサンマなどの餌を付けて、樽に結び付け、マダコの漁をします。

これがマダコの樽流し漁法です。釣り針をつり下げた樽を海面に浮かべ、その樽が波で動くことにより、釣り餌が動き、魚を誘って釣る漁業です。マダコがかかったかどうかは、樽の動きで判断します。流れに逆らって上下に浮き沈みしますが、これがわかるようになるには修行が必要です。

タコは刺身、おすし、しゃぶしゃぶ、酢ダコ、そしてたこ焼きなど、いろいろな料理で多くの人に親しまれています。地元にはゆでダコを丸かじりする人もいます。これからも磯崎の美味しいタコをよろしくお願いします。



根昌丸



マダコ



樽
(上:プラスチック、下:木)

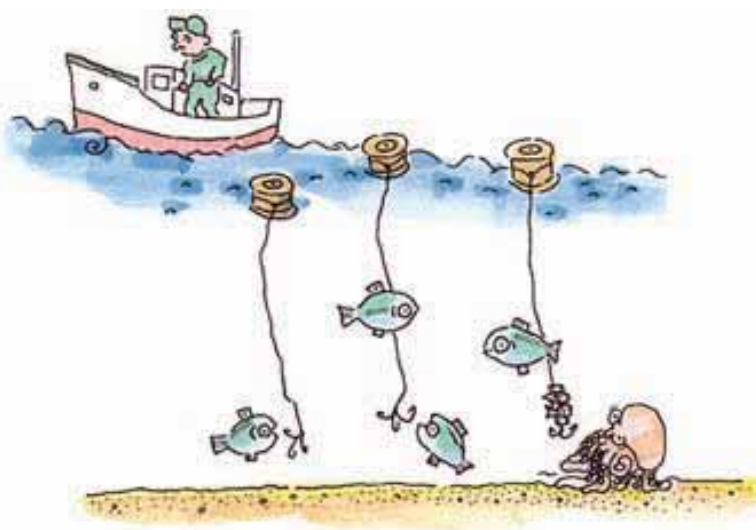


てんがぼう (しかけ)

(二平 章)

樽流し漁法というのは茨城県独自の伝統漁法です。この漁法は北海道にも伝わって漁業が行われているという、大変歴史のある漁法です。ここのひたちなか、那珂湊地区の伝統的な漁法です。

たる流し漁法とは？



釣り針をつり下げたタルを海面に浮かべ、そのタルが波で動くことにより釣り餌が動き、魚を誘って釣る漁業です。主にタコ（秋～冬）・磯魚（ソイ・メバル・アイナメなど）（周年）などを漁獲します。



自慢の地魚紹介

熊田 晃

(磯崎漁業協同組合 代表幹事)



磯崎の自慢の地魚を紹介します。

磯崎にはいろいろな魚が水揚げされますが、今日はその1つ、シラスについてお話しします。シラスはカタクチイワシという魚の子供です。この写真のように、シラス干しならご存じという人も多いと思います。見たことがない方も多いかと思いますが、捕ったばかりのシラスは透明でとてもきれいです。この写真のように、まさに海のダイヤモンドです。

次にシラス漁業について説明します。シラスは写真のような漁船を使って捕ります。いろいろな設備がついていて、一隻造るのに数千万円かかります。シラスの捕り方ですが、まず、海の中で魚を音で探す魚群探知器という機械を使って、シラスの群れを探します。シラスの群れが見つかったら、素早く取り囲むように網を仕掛けます。網の片方の端をつかまえて、ゆっくり船で引っ張ります。最後に網を船に巻き上げて、シラスを捕ります。これがシラスを獲る「船びき網」です。船の後ろに付いている黒くて丸い機械はボールローラーといいます。これで網を船に巻き上げます。

次にシラス漁業の1日を紹介します。午前3時30分頃に起床、午前4時頃漁船で港を出港し、漁場へ向かいます。午前5時30分、網を入れ、シラス漁を開始します。午前11時30分になると漁を終え、港へ入港します。そして、獲れたシラスを市場に水揚げし、正午頃、シラスの加工業者へ出荷します。午後1時から、網の修理をして直します。午後10時ごろ、明日の漁に備えて寝ます。

市場に水揚げされたシラスは、プラスチックのかごに25キロぐらいずつ入れます。氷を入れて鮮度を落とさないようにします。市場に水揚げされたシラスは、トラックで加工業者へ出荷されます。シラスは釜でゆでられ、釜揚げやシラス



シラス



カタクチイワシ



獲れたてのシラス



シラスを漁獲する漁船



シラスを漁獲するための漁具

干しに加工されます。最近では生で食べるシラスもはやっています。磯崎のシラスをお店で見たときは、ぜひ買って食べてみてください。応援、よろしくお願いします。



シラスの水揚げ風景



シラスの出荷

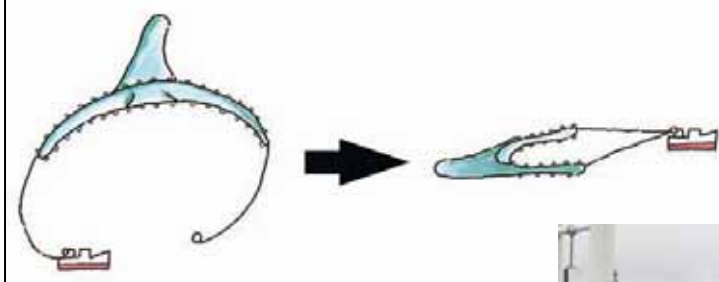


シラスの加工

(二平 章)

シラス漁業は茨城県の主力漁業で、4.9トンの沿岸小型船で操業しています。若手の方がたくさん働いています。なぜシラス漁業に若者が多いかという、昼過ぎに操業が終わるからです。操業後、夕方まで時間がありますから、彼女とデートもできます。ヒラメやカレイを獲る底びき網漁業では夜働くので昼間に寝なくてははいけません。また、シラス漁というのは大変きれいな漁業で、漁が終わってから浜での作業もありません。午後からは子供を保育園に迎えにいたり、幼稚園から帰ってきた子供とお父さんが一緒に遊ぶこともできます。こういう訳でシラス漁業は茨城の中で非常に栄えています。それから、生シラス。今、生シラス丼が大変流行しています。那珂湊にも、磯崎にも、立派なシラスが水揚げされます。この生シラスを食べられるような仕組みが出来ると、皆さんも美味しい生シラス丼を食べることができますから、これから企画をされると良いと思います。

シラス船曳網漁法



水揚げされる近海魚紹介

岡田 裕輔

(磯崎漁業協同組合 漁業研究会 副会長)



磯崎で水揚げされる近海魚を紹介します。

まずはヒラメです。ヒラメは茨城県の魚になっています。お刺身で食べるのが一般的ですが、地元ではフライにしたり、煮付けにして食べることもあります。次にマダイです。お刺身で食べるほか、塩焼きにしたり、お茶漬の具としてトッピングしても美味しいです。次はマトウダイです。体の真ん中にのこのような模様があるのが特徴です。この魚はお刺身には向いていません。私たちはフライにして食べることが多いです。次はウマヅラハギです。この魚は肝が大変美味しい魚です。肝を溶かして、味噌汁の具にすると美味しく食べられます。お刺身にしても美味しいです。そして、これが伊勢エビです。生でよし、焼いてよし、汁に入れてよしと、いろいろな料理に向いています。地元ではジャンボエビフライにしたり、チーズとマヨネーズを添えて焼き上げたグラタンにしたりして食べるのが人気です。



ヒラメ



マダイ



マトウダイ



ウマヅラハギ



伊セエビ



刺し網の網地

これらの魚は刺し網漁業という漁法で捕っています。刺し網漁業は、ナイロン製の透明な網を使い、泳いでくる魚を網に絡ませて獲る漁業です。伊勢エビを獲る場合は、磯の近くで網を仕掛けるので、網を上げるのが大変です。また、磯に引っ掛かったり、こすれたりして、網が傷むのが早く、1週間に1度は網を交換しなければなりません。これが市場に水揚げされた伊勢エビです。平均すると、1日10キロから20キロぐらい獲れます。

網直しは、1人ではとても終わらないので、いろいろな人に手伝ってもらいます。また明日、きれいな網を仕掛けられるように、ごみを取って整頓します。大変な作業ですが、美味しい鮮魚を獲るために頑張っています。皆さん、磯崎の美味しいお魚をよろしく願います。

(二平 章)

美味しい魚が紹介されたと思います。伊勢エビというのは、一時期本当に姿を消してしまいました。茨城の海は冷たい時代、オキアミなどが獲れた時期がありました。昭和50年代から60年代の初めぐらいまで、伊勢エビが本当に少なくなっていました。しかし、そのあと、2000年代ぐらいに入るところから、海がだんだんまた温かい海に変わってくるようになってきたら、伊勢エビの子供も南の方からどんどん来るようになって、磯崎や平磯、那珂湊のテトラポットの中、そして天然の磯の中に住みついて、こんな立派なエビに育ち、今、漁業として成り立つくらいに獲れるようになりました。海が暖かかった昭和30年代から40年代にはやはりこのように獲れたのです。ですから、海は不思議で、一時獲れなくなってもまた海的环境が変わってくると獲れて行く、こういう不思議さをもっています。この那珂湊や磯崎というひたちなかの漁協で、こんなに伊勢エビが揚がっていることをご存じない方もいらっしゃると思うのです。伊勢エビは三重県や静岡にしかいないのかしらと思っている方がおられるかもしれませんが、目の前、私たちの町の中でこんなに立派な伊勢エビが獲れるのです。これも地元を素通りしてどこか行ってしまうかもしれませんが、素通りさせないで、美味しい伊勢エビを召し上がっていただくことができる、こういう流通も考えていく必要があると思います。ぜひ、いろいろなシステムを考えていただきたい。磯崎も那珂湊もとてもいろいろ魚が揚がるということを知っていただきたいと思います。

刺し網漁法



ナイロン製の透明な網を使い、泳いでくる魚を網にからませて漁獲する漁業です。とる魚や時期、場所により網目の大きさを変えます。1人でも操業できます。



おいしい地魚宣伝隊：浜の女性たち

根本 経子

(那珂湊漁業協同組合女性部 部長)



那珂湊漁協女性部の根本です。

那珂湊漁協女性部のメンバーは、そのほとんどが漁師の奥さんたちです。わが家も大洋丸という漁船で底びき網漁業を営んでおります。夫と次男の親子船です。

私たち女性は帰港した船から魚を水揚げし、種類別に丁寧に仕分けします。夫や息子が命をかけて、少しでも鮮度よく、美味しく食べてもらおうと大切に獲ってきた魚です。陸で私たちが傷を付けたら申し訳ありません。真剣です。そして、大変な作業です。漁師はその日の漁獲量の多い少ないに一喜一憂します。魚がセリにかけられて、よい浜値がついたときには報われた気持ちになります。しかし、それ以上に私たちも漁師も自分たちが獲ってきた魚を、少しでも多くの人に美味しく喜んで食べてもらうことが何よりも喜びなのです。

そこで10年ほど前から、「美味しかった」の声を直接聞きたくて、土曜日に那珂湊漁協の地魚漁師市で天日干しの干物などを販売しています。魚介類の消費低迷を少しでも打破したい、地元の皆さんに地元漁師の獲った新鮮な魚を食べて、この町に住んでよかったと感じてもらいたいという目的もあります。おかげさまで少しずつ常連客も増えてきています。

底びき網漁業にはいろいろな魚が網に入ります。その中にはアカエイやガンギエイなど、市場では流通しにくい、いわゆる未利用魚も入ってきます。しかし、貴重なタンパク源であることには変わりはありません。また、私たちにとってはどの魚も我が子のようにかわいいのです。何とか美味しく食べ

られないだろうか、何とかよいところを皆さんにわかってもらいたいと考え、デリカ七つ星の千葉さんにお知恵をお借りしながら、アカエイを使った料理の開発に取り組みました。

アカエイのフライ、アカエイのハンバーガー、ニコちゃんバーガー、アカエイのお刺身などの料理を旬魚万来サロンに提供したところ、物珍しさもあつてか、大変に評判がよかったです。そこでひたちなか市の援助を受け、エイのキャラクター「ニコちゃん」を作り、



那珂湊漁協女性部



選別作業



地魚漁師市



アカエイ

地元の特産物としてPR活動を始めました。早く地域のお役に立てるように、ニコちゃんをもっと人気者に育てていきたいと考えています。皆さんもどうか、ニコちゃんをかわいがって頂いて、応援をよろしくお願いいたします。



アカエイのフライ



アカエイのハンバーガー



アカエイのお刺身

私たちは皆さんにもっと魚の美味しさを知って好きになってもらいたいとの考えで、様々なイベントに出店しています。毎年、国営ひたち海浜公園で行われるロックインジャパン・フェスにも参加しています。全国の皆さんに地元の魚介類の美味しさを味わってもらおうと、エイのニコちゃんをはじめとした、オリジナルメニューを提供しています。那珂湊港に水揚げされた魚介類を材料に使った多幸めし、サンマのつみれ汁、ニコちゃんナゲット、ヒラメフライです。ロック・フェスに参加している若い人や女性にも大変人気があり、喜んでいただいております。一方、育ち盛りのお子さんをお持ちのお母さん方には、食育としての魚の有効性を知ってほしいと考え、魚の料理教室や干物づくり教室などを開催しています。また、地元、那珂湊学区の給食にサンマのつみれなども使っていただいております。



ロックインジャパン・フェス



食育の推進

那珂湊市場には、春は上りカツオ、マグロ、ヤリイカ、鯛、夏はヤナギダコ、ツブガイ、ウニ、アワビ、秋はサンマ、戻りカツオ、シラス、冬は寒ヒラメ、マダコなど、年間を通して30種類以上の魚が、底びき網漁船を中心に日々水揚げされます。皆さん、那珂湊の魚をよろしくお願いいたします。

(二平 章)

立派なヤリイカが時季になると水揚げされます。那珂湊のセリは、8時か9時頃に行っても周りから見ることができます。他にもいろいろな魚が揚がって、魚のいっぱい入った樽が並びます。9月から底びき網漁が始まりますので、経子さんのだんなさんの船である大洋丸さんや他の船も動いています。これは見るだけでも楽しい市場です。ぜひ、機会がありましたら、見に行ってみてください。那珂湊にはたくさん美味しい魚がありますので、ぜひ新鮮な魚を召し上がっていただければと思います。

多幸めしの誕生秘話と美味しい地魚料理

千葉 信一

(多幸めしシンジゲート チェアマン)



「多幸めしシンジゲート」の千葉信一です。

多幸めしを食べたことがある方は、かなりの数に上っているのではないかと思います。おかげさまで、開発と同時にマスコミ、マスメディアによく取り上げていただきましたので、その後、大体3ヶ月に1回ぐらいのペースで、無料で宣伝していただいております。

誕生秘話というほどではないのですが、多幸めしをつくるにあたって、どういうことを考えたか、ちょっとお話ししたいと思います。まず、多幸めしなのですが、箸でちぎれるぐらい柔らかいというところにポイントを置いてつくりました。港の男は地ダコをかめなくなったら、男も終わりだというように自分のことを揶揄する人がいます。そのかみきれない、歯の力が衰えたことが老いを迎えたのだということは、



あまりにも寂しい。自分自身ももう60歳を過ぎてしまいましたので認めたくない。生涯、タコを食べていきたいという願いがありましたので、まず柔らかいタコということで骨組みを考えました。実際、多幸めしができたわけですけれども、ただ、タコだけでは大変もったいない。茨城には美味しい食材がたくさんある。タコを取り巻くものには何かあるだろうということで考えたのが、地の卵を使った素焼き玉子。それから、先ほど那珂川のお話がちょっと出ましたが、那珂川にはシャケが上がります。このシャケは献上鮭といって、天皇様に水戸藩から献上していたという、由緒正しいシャケです。これも何とか名誉回復ということで、選びました。そのほか、シイタケ、ニンジン、コンニャクを使って、一つ一つ味を変えて作り上げたのが、この多幸めしです。

多幸めしは簡単につくれないとよく言われます。まず、良いマダコ。そのマダコをトントンと大根でたたいて柔らかさを誘いだすと、本当に柔らかな、皆さんがびっくりするようなタコが出来上がります。さらに、このタコをゆでるか、煮るときですが、竹の皮を使って包んで煮ると、煮崩れをしないし、煮上がったタコの吸盤がきちんと整列します。



これがなかなかセールスポイントになっているみたいで、竹皮を使うことに意味があるようです。市役所のある方が、「千葉さん、予算を何とか協力するので、竹の皮を使ってみては」なんて、後ろをそっと押していただいたので、こういう結果が出たのだと思います。

こうして、多幸めしができたわけです。我々シンジケートは今、5社加盟しております。もう1社、つまり6社が実際に活動しているわけですが、そこで大々的にお作りして提供するというスタイルを取っております。怪しい団体ではないのですが、このファミリーに入るには1回料理の講習を

【みなとの多幸めし取扱店】

デリカ七つ星	湊本町4-10	029(263)6863
いわさき食品	三反田3378	029(274)3411
ブランチワールド	中根892-1	029(276)0567
ホテルクリスタルパレス	大平1-22-1	029(273)7711
酒菜おかめ	勝田泉町4-14	029(274)4567

受けていただくということで、事足ります。ですから、皆さんの中にも入ってみたいという人がいたら、ぜひ参加していただきたいと思います。港の多幸めしの取扱店はデリカがそうです。岩崎食品さんの多幸めしは皆さんを第二部でお待ちしております。他にブランチワールドさん、ホテルのクリスタルパレスさん、酒菜おかめさんというメンバーで構成されています。

先ほど根本さんがおっしゃったガンギエイ。これで作った「ニコちゃんナゲット」は、骨まで柔らかくてビールのつまみには最高と、いろいろなイベントで喜んでいただいています。私の店はデリカテッセンということですから、もちろんこういったものも置いてあります。



ニコちゃんナゲット

ヌタウナギといって深海魚ですが、栄養価はほとんど普通のウナギと変わりません。なかなかお目にかかれないというところがミソなのです。これをお酒をたっぷり使って炊いて、今日はしょうがと一緒にしぐれ煮にしました。あとは中国風のつくだ煮にするとか、このウナギの胃袋は筋肉がすごくしっかりしていて、漁師さんの料理ということで、この筋肉だけをニンニクしょうゆに漬けたりとか、ウナギのしぐれ煮とか。



ヌタウナギ

もう一つ、8月にかご網漁で獲る白糸巻パイ。酒蒸しにしてすごく美味しい貝なのですが、漁期が限られているので、今日の試食会のために、根本さん、船長にお願いして、たくさん獲っていただきました。越中パイといって、日本海側が一番有名なのですが、どっこい、こちらにも負けぬ美味しいものがあるぞということで、今日これも召し上がっていただきます。お刺身にしても美味しいのですが、今日は刺身ではなく、魔法をかけて、お刺身らしいのが待っています。



白糸巻パイ

そのほか、イタリア風の料理に化けたり、本当に化け化けで、これがこんな料理になるのかと納得して帰っていただければなと思っております。

先ほど出ましたアカエイのお刺身。湯通しすると縁が白くなります。これは食べやすくする、繊維を柔らかくすること、もう一つ見た目がきれいになる。気仙沼などでは、普通に刺身として出ています。だけど、この辺りではヒラメがあったり、美味しい魚がいっぱいなので、なぜこれを食べなくちゃいけないんだという意見もあるのですが、実際食べてみると本当に美味しいし、色もきれいですね。今日の試食会では残念ながらエイのお刺身は出ないのですが、エイを使ったフライ、ムニエルなどが用意されています。



アカエイのお刺身

このように未利用魚はたくさんあるし、それを何とか美味しい料理に変えようというのが僕の仕事だと思っています。根本先生にもお手伝い願って、一緒にこれからもっと皆さんのために頑張っていきたいと思います。どうもありがとうございました。

(二平 章)

美味しそうな料理の紹介がありましたけれども、皆さんあと1時間待つと食べられます。もう少し我慢してください。千葉さん、ありがとうございました。

旬魚万来サロンで知った地魚の魅力

横須賀 正留

(ひたちなかトトカルチャー研究会 代表世話人)



ひたちなかトトカルチャー研究会の横須賀です。

2年前に、当時副会頭だった鈴木誉志男さんから、ひたちなか市の食いしん坊を集めてくれないかというお話をいただきました。食いしん坊となると、私はすぐ、ひたちなか第二種兼業農家倶楽部のメンバーに声を掛けました。ひたちなか第二種兼業農家倶楽部というのは、10人ほどのメンバーによる米作りのグループです。ひたちなか市にお住まいで、サザコーヒーで売られている將軍コーヒーの生みの親でもある、最後の將軍・徳川慶喜公のひ孫に当たられる徳川慶朝さん。この方を名誉総裁として、11年前に無農薬で天日干し、つまり安全で昔ながらの美味しい米を作って食べようではないかということで始めました。



田植えをして2、3週間しますと、合鴨を放ちます。合鴨はアヒルと鴨の掛け合わせということで、一代目は全く飛ぶことができません。このように、せっせと田んぼの中で浮き草や虫などを食べてくれます。大変、働き者です。8月の半ばになりますと、用水路の水が止まります。そうすると合鴨は生活ができなくなりますので、北茨城市の篤農家、我々の合鴨の先生である志賀さんの池に預け、12月まで育ててもらいます。大変、お疲れさまでしたということで、ねぎらいの言葉をかけて送り出します。食というのは、その本質において大変残酷なものを含んでいるということです。

そして秋を迎えて、稲刈りを行います。ほだ掛け、つまり天日干しで10日ほど干すと、大変美味しくなります。そして、これを収穫祭を祝ってみんなで食べて、徳川さんに米を献上する。こういう米作りのグループがひたちなかトトカルチャー研究会の母体になります。

さて、旬魚万来サロンは先ほど二平さんのお話にもありましたように、漁師さんたち・獲り手、そして料理人たち・作り手、そして私たち・食べ手。

この三者が三位一体となって、ひたちなかの美味しい魚をどんどんアピールしようじゃないかと、そういう交流の場所をつくらうということで開設しました。その第一回目を勝田駅前の「楽座」というお店で開催しました。本日の司会、清水さんのお店です。2009年5月22日でした。5月というのは、



鯛の刺身

実は平磯・磯崎沖に真鯛が産卵のためにたくさん集まってきます。まさに旬ということで、メイン料理は旬の鯛。鯛の刺身はもちろんのこと、鯛のしゃぶしゃぶ、鯛の兜煮、そして鯛の茶漬けと、みんなで本当に美味しくいただきました。

そして、一月後に、立て続けですけれども、第二回の旬魚万来サロンを、磯崎の海岸にあります「大喜や」さんという海産物の販売店で開催しました。とても雰囲気のいいお店です。この日は大瀬沼漁協の鴨志田組合長さんが、たくさんの瀬沼シジミを持ってきてくださいました。シジミというと私は味噌汁しか頭になかったのですけれども、シジミのバター焼き、シジミの刺身、シジミのサラダ、シジミの潮汁と、本当にシジミ尽くしで今まで味わったことのない、大変美味しいシジミ料理をたくさんいただくことができました。

旬魚万来サロンは先ほどからいろいろとお話がありましたように、旬の魚をいっぱい提供していただく。我々はただ「美味しい、美味しい」と食べるのですが、料理の美味しさもさることながら、千葉さんや二平さんに料理の説明をしてもらえるのです。これが大変美味しい話で、ついつい箸が伸びてしまいます。そうしますと、耳から美味しい話、口の中には美味しい味が広がっていくので、旨さが倍増するといえますか。これもまた、旬魚万来サロンならではの美味しさです。

未利用魚のアカエイのピカタ、大変おいしいです。そして私たち旬魚万来サロンも、獲り手の皆さん、作り手の皆さんが大変頑張っておられますので、私たちはただ食べる側ですけれども、食べたら「美味しいよ」ということをどんどんアピールしていくことも、またねらいとしているわけです。船の上で捨てられていた、あるいは魚市場で捨てられていた魚です。ただ、タンパク源には変わらないということで、漁協女性部の方や千葉さんたちが手間暇をかけて、知恵を出して、技をかければ、こんなにも美味しくなります。湯霜造り、これも大変美味しかった。本当に未利用魚を美味しくいただきました。目からうろこという感じでございました。

そして第四回が12月27日に開催されました。このときは株式会社あ印の鯉沼さん、本日の登壇者でいらっしやって、たくさんのタコを提供してくださいました。タコの他には12月のヒラメとか、いろいろな美味しい魚が出ました。様々



平磯海岸・大喜や2階



アカエイのピカタ



アカエイの刺身 湯霜造り



やなぎダコのフグ造り



ホラ貝の肝と茄子の煮物

な料理がその場でつくられて、食べることができました。本当に美味しかったです。旬魚万来サロンでの「美味しい」というのがどんどん広がっていきまして、会員のメンバーの数もどんどん増えてきました。



カニ汁

去年の7月、第六回の旬魚万来サロン。ひたちなか市の本間市長はこの旬魚万来サロンにほぼ毎回足を運んでいただいています。これは私たち主催側にとっては大変うれしいこ

とであると同時に、大変励みになります。市長、ありがとうございます。このときは漁師料理でした。漁師のおかみさんたちの手料理といいますか、まかない料理をいただこうと。何しろ、魚の頭からしっぽまで、うまいところを全て知り尽くしている漁師のおかみさんがつくる料理ですから、まずいわけがありません。とにかく美味しかった、この一言です。

ということで、ちょうど1年たちました。なぜか1年、間が空いてしまいました。実はこの企画をされているのは二平さんで、那珂湊漁協、平磯・磯崎漁協の現場の漁師さんたちから大変信頼されています。季節季節で漁師さんたちが獲ってきた食材をいろいろアレンジして企画されるのが二平さんなのです。ところが二平さん、本当に忙しい方で、なかなか大変な企画なので、すぐにということが難しい。ですから、ちょうど1年かかってしまいました。

これが第七回の旬魚万来サロンです。今年の7月23日に開催しました。本日の第二部で行われる、美味しい魚を皆さんと食べようという、そのためのメニュー探し、レシピづくりということで開催したのです。このときも那珂湊漁協の根本さんたち女性部の方たちが腕によりをかけて、そして千葉さんたちも大変丁寧につくってくださいまして、30品が出ました。本当に美味しかったです。写真はあえてお見せいたしません。このシンポの後、第二部でその30品を含めた60品、約1,000食が皆さんにご披露されますので、ぜひご期待ください。

ということで、旬魚万来サロン・ひたちなかトトカルチャー研究会には難しい契約などございません。参加された方々にお願いしているのは1つだけです。「美味しかったよ」「美味しいよ」ということを、友達や周りの方にどんどんアピールしていただきたい、宣伝していただきたいということです。今現在、150名ほど登録されています。この方々が1人5人ずつお声掛けしてくだされば750人です。さらに5人ずつお声掛けいただければ3,750人。さらに5人ずつ・・・ちょっと計算できませんけれども、ネズミ算的に広がっていきます。そして、またその「美味しい」「美味しい」という輪もどんどん広がって行って、栃木、群馬、埼玉、東京にも広がっていけばいい、それがまた旬魚万来サロン・ひたちなかトトカルチャー研究会が目指すところでもあります。

大変駆け足でとりとめのない話で終わってしまいましたが、旬魚万来サロン・ひたちなかトトカルチャー研究会の現況を報告させていただきました。ありがとうございました。

(二平 章)

旬魚万来サロンの紹介がありましたけれども、本当に何回も会を重ねてきています。まず、地元の方に地元で水揚げされる魚の良さ、それから、美味しさを知っていただこうと、ずっと続いています。今、お話があったように、この場をもっと広げながら、そして地産地消で地元で揚がった魚をまず地元の方々に食べていただいて、そして流通させて、生産者が安定的に漁業ができるような、そういう下地づくりをできればいいなということで進めています。まずは地元にはこんなに美味しい魚があるということを知っていただいて、次に飲食業の方々に使っていただくことが、これからのステップになると思います。そういう面でもいろいろご協力をいただければと思っています。



食育・体験学習と都会の子どもたち

清水 実

(ひたちなか商工会議所 観光振興委員長)



司会から、今度はパネラーです。大変美味しそうな写真がたくさん出てきまして、先ほどお弁当を食べ損ねたものですから、おなかがグーグー鳴っております。今日は食育ということでお話をさせていただきます。

平成17年に「食育基本法」という法律が日本でできました。この法律、あまり皆さんはご存じないと思いますので、今日は法律の前文をご紹介します。「21世紀における我が国の発展のためには、子供たちが健全な心と身体を培い、未来や国際社会に向かって羽ばたくことができるようにするとともに、全ての国民が心身の健康を確保し、生涯にわたって生き生きと暮らすことができるようにすることが大切である」、こういう書き出しです。「食育」、「食育」といろいろなところで言われているのですが、食育とはなんぞやという話をいたします。

まず、なぜ食育が必要になったのか。昔から食育が大事だということは言われてきていて、ようやく、平成17年に法律ができました。その中に「食育推進会議」というのがあります。その会長になんと内閣総理大臣があたるということで、内閣府がこれを推進していくのだという強い意思が示されています。翌年に国から県へ話移って、県で「食育基本計画」というのをつくる。これは強制ではありませんので「つくってください」ということです。さらにその翌年には市町村レベルで「食育基本計画」をつくってくださいとなります。ひたちなか市にも食育基本計画というのがあります。

日本の食の問題というのはいろいろありまして、わかりやすく見ると3つの省がそれぞれ関係している問題に分けられます。文部科学省、農水省、それから厚生労働省。ですからこの3つの省が中心になって進めていきたいと思います。ただし、地域においても、会社においても、学校においても、ありとあらゆるところで食育をやっていきたいと思います。

まず文科省、学校現場について。1つには、朝ご飯を食べてこない子供たちが非常に多い。脳の栄養というのはブドウ糖しかありません。ブドウ糖だけが栄養なのです。ということは、ご飯を食べないと脳に栄養がまわらないということです。肝臓等から補給される部分もありますが、これは12時間ぐらいしかもちません。前日の夜8時頃にご飯を食べたとすれば、学校で勉強が始まる頃にはもう栄養が枯渇してしまう。ボーっとして授業を聞いている。学力低下につながるということです。子供たちが朝ご飯を自分でつくるわけにはなかなかいきませんから、やはりご家庭の方がしっかりと朝ご飯を食べさせることが大事です。文部科学省的な食育というのはこういう切り口なのです。

もう1つは農水省。農水省の食育というのは、これはもう本当に国民的な問題です。食料自給率がなんと日本全体のカロリーベースで40%を切ってしまった。これは大問題なのです。茨城県だけ見れば、全国レベルより非常に高いです。東京といった、あまり畑も田んぼもないような地域も含めて考えると、日本全体として非常に低いということです。一つに日本人がお米を食べなくなったことが言えます。40年間ずっとお米の消費量は下がりはじめです。全国民があと茶わんに半分ぐらい多めに食べれば、自給率はぐっと上がります。次に小麦。これは数字だけ見ますと、40年間あまり変化がありません。ただ内麦という国産小麦と、外麦といわれる輸入小麦が少し逆転している感じがします。ほとんど100%に近いぐらい、外国の小麦を食べているわけです。昔はうどんでしたが、今はパスタ。よく食べられていますよね。お米の消費が下がった分、日本人は何を食べているのかというと、油脂、つまり油分です。私もステーキだとか、焼き肉だとかをやっていますから、言いにくいことなのですが、日本人は非常に油分を好むようになったということです。結果的に、私のような体形になって、メタボリック・シンドロームと言われる。子供の頃から、私はメタボリックで、あまり言われたくないのですが。最近は一生涯懸命、自宅から駅前まで4キロ歩くように努力しています。

厚生労働省は、健康問題です。「やせなさい」とか、そういうことです。もちろん、やせるのも大事なのですが、バランスよく食べて、健康的にやせましょうということなのです。茨城県でも食事バランスガイドが出ていまして、これに従って食べると非常にバランスがいい。もっとわかりやすく簡単に言えば、色合いです。いろいろな色のものを食べることに気を付けると、自然とバランスがよくなるそうです。

文部科学省がやるべき学校での食育について、もっとお話しさせていただくと、そういう法律が決まって、「さあ、食育をやりますよ」と、学校で始まったのですが、都会の子供たちには食育資源がありません。食育資源とは、例えば田んぼのことです。しかし都会には田んぼがないし、農業や漁業はちょっと難しいということで、ある東京の先生が酪農の話をしたら、牛を想像できない。牛を近くで見たことがないという子供たちばかり。それである乳業メーカーに相談しましたところ、学校に牛が届いたそうです。これ、本当なんです。子供たちはホルスタインのお乳をしぼるという経験ができた。私はふと思ったのですが、もしかしたらこの町の観光につながるかもしれません。ここには観光資源があって、食育資源もたくさんあります。今日、講師として来てくださっているように、漁業関係者の方々もいらっしゃる、農業関係の方もいらっしゃる、料理人もいます。もう、ありとあらゆる方がいます。都会の子供たちをここで受け入れる。例えば遠足とか物見遊山とか、ぜひこの町に子供を寄こしてください。そうすると、いろいろ体験ができますよと。

昔の家庭には口うるさいおじいさんとか、いましたよね。「ご飯粒残したら、目がつぶれるぞ」とか。目なんかつぶれるわけないだろうと子供は思うんですけど。そういう口うるさいおじいさんが本当にいなくなりまして、食に対する感謝の心というか、農業って大変だな、漁業って大変だなんていう、そういうことを伝えられる人が本当にいなくなって

しまった。ですから、都会の子供たちに何とかこの町に来て食に関する体験をしていただくという仕組みをつくりました。子供たちがバスでここに来る間に、バスの中で見れるビデオもつくりました。今日はそれを短くまとめてございますので、ちょっとご覧いただきたいと思います。

ビデオ鑑賞

阿字ヶ浦で塩づくりを体験です。昔、たくさんの塩づくりの小屋が建っていました。作品に出てくる子供たちは地元の子供です。干しいもをむくのが非常に上手です。

東京の墨田区の学校の先生方に体験をしていただいて、感動して帰られました。そのうち、ひたちなか市にたくさんの子供たちが来ることを期待したいと思います。

最後になりますが、子供たちは与えられた環境の中で精いっぱい生きていき、また生きていく力をもっている。この言葉に全てが集約されていると思います。ご清聴、ありがとうございました。

(二平 章)

素晴らしい食教育の現場を見せていただきました。ひたちなかの子供たちもこういった体験をすることができます。やはり、地元の子供たちも率先して、地元のものづくりの現場に出て行っていただいて、食べるだけじゃなくて、つくっている人たちの苦労も含めて感じ取ってもらうことが大切なのかなと思います。

ひたちなか市はタコ加工日本一

鯉沼 勝久
(株あ印 代表取締役)



どうも皆さん、こんにちは。株式会社あ印の鯉沼です。清水さんの最後のビデオに出てきたタコの工場、中で女の子が釜ゆでをしていました。あの風景は当社の工場のビデオです。清水さんが説明してくれないので申しておきます。

私が最後のパネラーです。終わりましたら、二次会では美味しい料理が待っています。まず、タコの写真を見てください。タコがこんにちはと、目をつぼから出している姿です。この写真は当社で3年前から飼育していたタコのエイト君です。残念ながら、エイト君は昨年亡くなりました。タコを育てるとするのは非常に難しい。実際、タコをまじめに飼育している方は日本でもなかなかいないと思います。未知数が大きいんですけど、当社では3年前からタコを飼育しております。飼育が成功すればペット化もして、養殖もしたいと考えています。



タコのエイト君

まず、なぜタコ日本一の町なのかということの説明いたします。現在、ひたちなか市には10社のタコ加工メーカーがごぞいます。蒸しだこ、酢だこ、味付けだこ、その他にも加工品を生産しています。年間約200億円の売上と500人の雇用を生み出し、まさにタコ加工生産量日本一といえます。



西野醤油醸造所（明治40年）

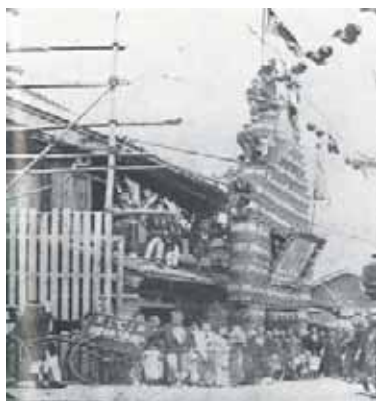
さて、ひたちなか市の旧那珂湊は、江戸時代の昔から那珂川水系の物資の集散地として栄えてきました。明治40年の西野醤油醸造所の全景写真があります。このお醤油屋さん、日本全国はもとより、その当時、北米、ハワイ、カナダなどにもお醤油を輸出していたそうです。



柴田味噌醸造場（大正10年）

次は柴田味噌醸造場の全景です。御頭味噌のブランドで、関東一円、日本中に販売した

というお話です。ちなみに、この御頭味噌、母方の本宅でやっています。この写真は当時の柴田味噌醸造場の初荷の風景です。当時は、初荷のときに皆が集まって、出荷のお祝いをした。1年間、安全に操業できるようにとやったそうです。



柴田味噌醸造初荷風景
1920年（大正10年）



1920年代の水産加工品・鰹
節塩辛等の商品ラベル



(上) アワビのラベル
(左上) 鯛味噌のラベル
(左下) 海老味噌のラベル
(右) 鰹節のラベル

当時の商品ラベルが残っています。当時の水産加工業は本当に素晴らしかった。昭和初期の削り節や塩辛のラベル。今でも通用するような、とても素晴らしいデザインのラベルを当時からやっていたのだということです。

採鮑組合の方も来ていますが、アワビの缶詰も作っていたそうで、アワビの缶詰のラベルもありました。最近では食べなくなりましたが、鯛味噌、エビ味噌。50歳以上の方は鯛味噌を温かいご飯につけて食べた経験があると思いますけれども、今はあまり見られなくなりました。他に鰹節のラベルもあります。昭和30年代といいながらも、本当に素晴らしいデザインのラベルを作ったのだと。当然、中身も素晴らしい、味のいいものを作ったのだと思います。

昭和30年代、サンマ船が出漁する時は、船の出港をお祝いするために、小学生から全員、那珂湊市民が集まった。船出漁祭といって、全員港へ集まって、しっかり漁をしてくださいと。那珂湊のサンマ漁は昭和35年がピークだったそうです。サンマ船も1週間ほどすると、満船になって帰ってきます。昭和38年頃的那珂湊魚市場のサンマの水揚げ風景を見ると、カツオ、マグロ、サンマ、もう所狭しと水揚げされている状況がわかるかと思えます。



1955年（昭和30年）
盛大なさんま船出漁祭



1955年頃（昭和30年代）
さんま水揚げ風景



1963年頃（昭和38年頃）
水揚げ風景

昭和 30 年代、昭和 38 年頃までは、このひたちなか沖、磯崎、平磯ではタコがいっぱい獲れていました。ところが昭和 30 年の後半から、だんだんタコの漁獲が減りました。もう本当に激減しました。その頃、大手水産会社が海外の海に進出しまして、各地の漁場を開拓していきまして、その中で西アフリカという漁場にタコがいた。旧那珂湊にそのタコの原料を持ち込んだのが、今のアフリカダコ加工の始まりです。



1963 年頃（昭和 38 年頃）
輸入タコ加工風景

今お話したように、タコは西アフリカ沖、モロッコ、モーリタニアといった地域から、ひたちなか市にやってきます。当初はスーパーでお買い求めになられたタコの表示を見て、モロッコ産、モーリタニア産、どこかな？と思われたのではないかと思います。西アフリカですから、スーパーへ行ったら「モーリタニア」と書いてあるタコが売られていると思いますので、ぜひ地図も覚えておいてください。



地図

西アフリカ・モーリタニアでのタコつぼを紹介いたします。黒い部分がプラスチックできていまして、これを沈めてタコを獲るといことです。西アフリカ・モーリタニア沖の一般的なタコ漁の船は、日本と違って非常にカラフルな色彩でペインティングしてあります。なんとなく、アフリカっぽいなど感じるかと思います。モーリタニアの港は、港といっても非常にのどかです。ロバはいるし、岸壁があるわけではない。たまに船を引き上げて、明日の朝出漁するのを待つという風景です。モーリタニアのトロール船は西アフリカの海域を曳いてタコを獲り、船内で冷凍をして水揚げします。



モーリタニアのタコ壺



モーリタニア タコ壺漁の船



モーリタニアの港



モーリタニアのトロール船

次に、タコの加工の流れをご説明したいと思います。昭和 30 年代、黄色部分がタコなのですが、タコを入れて、塩を入れて、それでぬめりを取るという機械です。タコ洗濯機といってもいいと思います。昭和 60 年代にはだんだん電動化が始まりまして、少しずつ人海戦術から機械化へ移行していきます。現在は衛生面にも非常に考慮しまして、木の樽からステンレスの樽へと変化しています。



タコ洗濯機・昭和 30 年代



タコ洗濯機・昭和 60 年代



タコ洗濯機・現在

次は、昭和 30 年代、真冬にタコをボイルにしている風景です。湯釜にタコを入れてかき回します。昭和 30 年代の冬というのは非常に寒い冬ですから、下着 1 枚で作業をするということから当時の忙しさをかんがみることができると思います。この当時、日本人はタコをいっぱい食べていたといえます。昭和 60 年代頃から、煮だこ加工から、蒸しだこ加工に変化してきました。これは蒸しだこにすることによって風味もよくなり、仕上がりも非常に良いということで、この頃から蒸しだこ加工の導入が始まります。現在は衛生面にも気を配って、マスクをし、白い帽子をかぶり、髪の毛が入らないように配慮しております。



タコのボイル・昭和 30 年代



煮タコから蒸しタコ
昭和 60 年代



蒸しタコ・現在

昭和 30 年代。こういうものにタコが入っている。そのタコを台秤へ、10 キロの計量をしています。女性の方は本当に重労働だったと思います。昭和 60 年代頃から、少しずつ電子秤を導入していきました。ここに写っている女性たちは、先ほどと同じ女性です。だんだん、老眼でよく見えないということなので、電子秤なら青い字で数値が大きく出るんです。そういう状況であると同時に、たまたま電子パネルができたということで、電子秤に代わっていています。現在はコンピューター製の秤で計量しています。ただ、乗せれば組み合わせるという計量器になっています。



台計り・昭和 30 年代



電子計り・昭和 60 年代



電子計り・現在

ここでタコについてお話しさせていただきます。タコは毎日どんなものを食べているのか。

先ほど採鮑組合からの話でもありましたように、アワビも食べています。申し訳ございません。エビ、貝、カニを主に食べております。このようにタコは、人間でもなかなか高く食べられない食材を、ふんだんに毎日食べております。ですので、うまみの凝縮というか、タコは淡泊な味ですけれども非常に美味しいことが、皆さんわかっていたかと思えます。

スペインのシーフードレストラン。実は 2000 年に西アフリカから 11 万トンのタコが輸入されていました。現在は 3 万トンぐらいかと思われます。なぜかという、ヨーロッパでシーフードが食べ始められたのと同時に、タコも食べられているのです。日本人もそうですけれども、タコは生臭さもなく、骨もない、非常に食べやすいということで、ヨーロッパでもタコの消費が伸びています。タコ専門料理屋をスペインではプルペリアといいます。タコを長時間柔らかく煮て、はさみで切った足を木のお皿に並べまして、そこに岩塩をかけます。さらにパプリカとオリーブオイルをかけて出します。昼からワインとパンと、このタコのプルポ・ガリシアを食べるのです。「プルポ」というのは、スペイン語でタコのことですので、覚えておいてもらえればと思います。ガリシア地方には 8 月にタコのお祭りがあるそうです。そのときにはヨーロッパ全土から何百万という人が集まって、1 日中こういった料理を食べながら、いろいろお話をしながらだと思えますが、30 トンのタコを食べるそうです。だんだん、スペインのガリシア地方のタコ祭というより、今ではヨーロッパ全土の人間が集まる、大きなイベントになっているということです。



スペイン・シーフードレストラン



タコの料理



プルポ・ガリシア

次はタコの栄養素について。タコは低カロリー、そしてダイエットにもいいのです。健康にもいいということです。タコにはタウリンが多く含まれていることを皆さんもご存じだと思います。タウリンは肝機能の強化と疲労回復、コレステロールを減らす効果があります。勘違いして、よくタコはコレステロールがたまる
と考えていらっしゃる方も多いかと思います。タウリンが多いということはコレステロールを減らす、今日是非覚えていってください。水溶性の亜鉛もいっぱいです。効果は精力増強、これも覚えていって頂きたい。ただ、タコの足 1 本食べたからといって、精力増強につながるかどうかはわかりません。

蛸に含まれる主な栄養素と効能

タウリン	<ul style="list-style-type: none"> ・肝機能の強化と疲労回復。 ・コレステロールを減らす。 ・血栓を防ぐ。
亜鉛	<ul style="list-style-type: none"> ・コラーゲンの生成。 ・動脈硬化の予防改善。 ・精力の増強。
ナイシン	<ul style="list-style-type: none"> ・二日酔いの予防。

* その他に、ビタミンB2・ビタミンE・鉄分・銅など
子供の成長に大切な栄養素もたくさん含まれています。

株式会社あ印は、タコを毎日、真心込めて作っております。ぜひ、これを機会にタコをどんどん食べていただいて、皆さん、健康になってください。そして、若々しさを取り戻して、ひたちなか市から元気を発信していければと思いますので、よろしくお願いします。



(二平 章)

ひたちなか・那珂湊地区のタコの歴史を理解していただけたかと思います。

今日はそれぞれ捕り手、作り手、食べ手の分野から、様々な方に報告をしていただきました。それぞれの方々からとても素晴らしいお話がありました。今日は本当にいい話が聞けたと思います。最後に、パネラーの方々に忙しい中を引き受けていただいたので、あたたかい拍手をお願いします。パネラーの皆さん、どうもありがとうございました。

それでは、総合司会の清水さんにバトンタッチをいたします。よろしくお願いします。



試食会

司会：タコの街特別委員会・委員長の鯉沼さん、改めて本日のシンポジウムを一言でアピールしてください。

鯉沼：長時間にわたりお付き合いいただきまして、ありがとうございます。今日のシンポジウムは「タコ日本一・魚のおいしいまち ひたちなか」の第一歩です。これから2年間、会頭から活動してくれと言われていました。今日お見えになられた方々のおかげで、やっとスタートラインに立つことができました。今回をステップに、いろいろと企画して、イベントを開催していきたいと思いますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

エンディング

司会：それでは、エンディングに参ります。パネラーの皆さんは前の方にお並びください。どうぞお願いいたします。

また、本日はひたちなか商工会議所、タコの街特別委員会の皆さんと、商工会議所のげんき・ひたちなか特別委員会の皆さんも、朝早くからお手伝いをいただきました。どうぞ、げんき・ひたちなかの皆さんもご登壇ください。

それでは委員長の掛け声に続きまして、壇上の皆さんも元気よく会場に、そして全国にアピールしていただきましょう。

鯉沼：皆さん、よろしいでしょうか。元気よく参りましょう。

タコ日本一！

パネラー：タコ日本一！

鯉沼：魚のおいしいまち！

パネラー：魚のおいしいまち！

鯉沼：ひたちなか、頑張ろう！

パネラー：ひたちなか、頑張ろう！

鯉沼：頑張ろう！

パネラー：頑張ろう！

鯉沼：以上でございます。

司会：ありがとうございます。この後しばらく休憩を挟みまして、16：30から2階の大会議室特設レストランにおきまして、「おいしい茨城の魚の試食会」を行います。おいしい地魚料理を揃えてお待ちしております。どうぞ、ご参加くださいますようお願い申し上げます。

本日は長時間にわたりまして、本当にありがとうございました。

全員：ありがとうございました。

「タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか」

茨城県ひたちなか市は9月17日午後1時30分から、茨城県ひたちなか市のワーキングプラザ勝田で「タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなかシンポジウム」(ひたちなか商工会議所、東京水産振興会、漁業情報サービスセンター共催)を開く。

ひたちなか市はタコ加工地として日本一の生産量を誇るほか、地域資源であるおいしい魚を有効

9月17日に シンポジウム開催

利用したまちづくりの氏、ひたちなか商工会議所の清水実観光振興のシンポジウムの一環。委員長、クッキングス第一部長「魚食文化クール根本の根本悦子とまちづくり」と題し主宰、あ印の鯉沼勝久

▽申し込み先・ひたちなか商工会議所など

ひたちなか商工会議所など

たシンポジウム。茨城 社長ら11人のパネリス ちなか商工会議所那珂 大学地域総合研究所のトによるリレートーク 湊支所 029-2912-6317、FA 二平章研究員による報告が行われる。

また、第二部の試食 告と、那珂湊探鮑組合 会ではアフリカ産タコ 859、EXール の根本公三組合長、J 磯崎漁協の熊田晃 を使ったオリーブ焼き

oouchi@hecci.jp

などの料理や地タコを使った多幸めし、地魚の白身魚やカツオ、ウナギなどさまざまな料理が予定されている。参加費は無料で、定員300人になり次第、締め切りとなる。

「タコ日本一」を宣言

ひたちなかで魚シンポ

商工会議所など



あ印の鯉沼社長がリードしてタコ日本一宣言

【ひたちなか】食と漁シンポジウム（ひたちなかを考える地域シンポジウム）「タコ日本一・魚の振興会、漁業情報サービ

スセンター共催）が9月17日、茨城県ひたちなか市・ワークプラザ勝田で開かれ、地元を生産者、消費者、流通、飲食など、茨城の水産物に関わる関係者の意見交換を行った。また、タコ日本一宣言を行い、タコや茨城の魚をふんだんに使った試食が行われ、多くの参加者の関心を集めた。

町・ひたちなかとして、街の活性化を図っていきたい」と、主催者あいさつを行った。

鈴木菅志男ひたちなか商工会議所会頭は、「昨年度ひたちなか市は、観光入込客が県内3位となり、北関東自動車の開通により、より新鮮な魚が食べることができるようになった。この地域の特色であるタコ加工日本一を宣言し、魚のおいしい

町・ひたちなかとして、街の活性化を図っていきたい」と、主催者あいさつを行った。

町・ひたちなかとして、街の活性化を図っていきたい」と、主催者あいさつを行った。

町・ひたちなかとして、街の活性化を図っていきたい」と、主催者あいさつを行った。



茨城の魚を使って60種類以上の料理の試食も

かには素晴らしい海もあるし、魚の魅力や歴史などをもちとアピールできる取り組みが地域ぐるみでできるとよいのでは」と、アワードを紹介。

そのあと、クッキングスクールネモトの根本悦子主宰やJF那珂湊漁協探鮑組合、JF磯崎漁協などの生産者や女性部、多幸めしんじケートチエアマンの千葉真一さんらがリレートークで、それぞれ活動状況などを報告した。

また、タコ加工業者代表として出席したあ印の鯉沼勝久社長は、「ひたちなかにはタコ加工業者が10社、全従業員約500人、年間売り上げ約200億円の産業と、日本一のタコ加工拠点。震災によりここ茨城も大変な思いをしているが、こういう時だからこそ、ひたちなかから元気になろう」と最後はシュプレヒコールを挙げ、タコ日本一宣言を行った。

また、会場を移し、いばらきで獲れたカツオ40キ、ヒラメ10キやタコ200キなどを使って、60種類近くの料理の試食が行われ、来場者は心ゆくまで堪能していた。

「タコ日本一宣言」行う

ひたちなかの魚シンポで

食と漁を考える地域
シンポジウム「タコ
日本一・魚のおいしい
まちひたちなかシンポ
ジウム」(ひたちなか商
工会議所、東京水産振
興会、漁業情報サービ
スセンター共催)が9
月17日、茨城県ひたち
なか市・ワークプラザ
勝田で開かれ、あ印の
鯉沼勝久社長がタコ加
工業者を代表してタコ

日本一宣言を行った。
全従業員約5000人、
司会進行は二平喜次
年間売り上げ約200
億円の産業と、日本一
徳田の産業と、日本一
のタコ加工拠点。震災
食の文化・地域づくり
により、ここ茨城も大
変な思いをしている
を考える」と題して、
地域資源である水産物
を活用し、地域振興を
図るアイデアを披露し
たほか、あ印の鯉沼社
長は、「ひたちなかには
タコ加工業者が10社、
を上げた。タコ日本一宣言
を行った。



シュプレヒコールを行うあ印の鯉沼社長

水産経済新聞 2011年12月1日(木)付3面

名物のタコや漁業テーマに11人講演

タコ日本一・魚のおいしいまちひたちなかシンポ
定員上回る400人参加



「ひたちなか」タコ
日本一宣言は、ひたちなか市が誇る
「タコ日本一宣言」のシンボルとして、
あ印の鯉沼社長が、タコ加工業者を
代表して、タコ日本一宣言を行った。
あ印の鯉沼社長は、タコ加工業者を
代表して、タコ日本一宣言を行った。
あ印の鯉沼社長は、タコ加工業者を
代表して、タコ日本一宣言を行った。

講演者として「タコ
日本一宣言」のシンボル
として、あ印の鯉沼社
長が、タコ加工業者を
代表して、タコ日本一
宣言を行った。あ印の
鯉沼社長は、タコ加工
業者を代表して、タコ
日本一宣言を行った。



市民と行政の協働の必要性を訴える二平技術専門員

茨城の魚食べられる海の表玄関に
あ印の鯉沼社長が提議
した。あ印の鯉沼社長は、
タコ加工業者を代表して、
タコ日本一宣言を行った。
あ印の鯉沼社長は、タコ加工
業者を代表して、タコ
日本一宣言を行った。

みなと新聞 2011年9月21日(水)付4面



講演者全員で「タコ日本ー！魚の美味しい街！ひたちなか頑張ろう！」とコールした

タコ日本ー魚の美味しいまちひたちなかシンポ タコ加工日本一の街をPR！ あ印社長ら地元関係者11人が講演



タコの栄養価をPRするあ印の鯉沼社長

【ひたちなか】一部既報「タコ日本ー魚の美味しいまちひたちなかシンポジウム」が9月17日、茨城県ひたちなか市で開かれ、市民や漁業、観光業界関係者ら400人が参加した。同市商工会議所タコのまち特別委員会委員長を務める



じゃんけんタコロボ あ太郎君!!



地元のタコやカツオをふんだんに使った料理60品が振る舞われた

あ印の鯉沼勝久社長ら地元関係者11人がタコをはじめとする地元水産物を活用した街づくりをテーマに講演。参加者全員で会場内ではタコをモチーフに作った「たろポット」「じゃんけんタコロボ」などの展示や名物のタコやカツオをふんだんに使った「ミスタコのカルパッチョ」や「カツオ十左造り」など60品の試食会が開かれた。

みなと新聞 2011年10月28日(金) 付8面

2011年(平成23年)9月18日 日曜日

茨城

おいしい魚 観光資源に

ひたちなかでシンポ



関係者が集まり「タコ日本ー」を宣言したシンポジウム

全国有数の煮ダコ生産地をPRし、茨城のおいしい魚が食べられるまちを自覚をうと「タコ日本ー」魚の美味しいまち・ひたちなかシンポジウム(ひたちなか商工会議所など主催)が17日、ひたちなか市東石川のワイークラフササ野田で開かれ、茨城の魚が楽しめるまちに、など、今後のまちづくりの在り方などについて意見が交わされた。

煮ダコ生産地PR

煮ダコは、同市那珂地区の水産加工会社が主力で、全国的に加工技術を開発してきたことから、全国有数の生産地に選ばれている。シンポジウムでは、茨城大地域総合研究所が「魚食の文化・地域づくりを考える」と題して基調講演した。二平さんは、本県を訪れた観光客の満足度に関する資料を示しながら「茨城にはおいしいものが数多くあるのに、食に対する満足度は全体の約半数。ここを何とかしなければならぬ」と指摘。その上で、同市の今後について「ひたちなかは、漁獲量は県内でも多くはないが、多種多様な魚が水揚げされる。茨城の魚はひたちなかで食べられる、そんなまちをうけていけばいいのではないか」などと提言した。

このほか、パネリスト10人が漁業や食育、食文化などのテーマで提言したほか、地元の魅力ある魚介類に対して理解を深め、「魚の美味しいまち・ひたちなか」づくりを進めることを宣言した。シンポジウム後半では、ミスタコや真タコのほか、地魚をふんだんに使った料理試食会が行われ、来場者は新鮮な地元の魚介類を使った料理に舌鼓を打った。(大平貴二)

茨城新聞 2011年9月18日(日)



第7回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

2012年4月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116

社団法人 漁業情報サービスセンター

〒104-0055 東京都中央区豊海町 4-5 豊海振興ビル 6階

TEL 03-5547-6886 FAX 03-5547-6881