

第33回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

# 神の魚・ハタハタと伝統の食文化 東京から地域漁業への応援メッセージ

■と き — 2015年11月27日（金） 午後1時から5時30分

■と ころ — スタジオ・プラスジー・ギンザ5階

■共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会・一般社団法人 漁業情報サービスセンター  
東京ガス「食」情報センター

■後 援 — 秋田県・秋田県ハタハタ加工産業振興協議会・秋田県漁業協同組合・日本の伝統食を考える会



2016年7月

発行：一般財団法人 東京水産振興会  
一般社団法人 漁業情報サービスセンター

## ■ 開催趣旨 ■

秋田で有名なのは秋田美人と秋田杉そしてハタハタである。美人と杉の木は健在でもハタハタは一時期、幻の魚になりかけた。秋田の漁民たちは3年間、生活が苦しいなか漁獲をやめて復活をまった。はたして漁民の願いが通じたのか神の魚ハタハタはよみがえり浜に

は再び活気がもどってきた。ハタハタは海が荒れ、雪が舞いだす12月初旬、雷鳴とともに一気に岸に押し寄せる。産卵のためである。夜を徹しての操業で浜はハタハタの水揚げでにぎわうが、秋田でも昔ほどの消費需要は弱まり、最近では魚価安の傾向が続く。また、ハタハタ漁にも徐々に高齢化の波が押し寄せる。もともとは日本海の食文化であったハタハタではあるが、太平洋側ではハタハタを知らない人間も大勢いる。食べてみれば実に美味しい魚である。ハタハタの文化を知り、料理にふれることでハタハタの需要を喚起したい。古くから受け継がれてきた日本の伝統食のすばらしさを、もう一度、再認識し、地域に残る郷土食、伝統食の魅力を再発見しながら、地域漁業再生のための応援メッセージをぜひ東京からとどけたい。

## ■ プログラム ■

- 主催者挨拶： 西本真一郎（東京水産振興会振興部長）  
金森俊和（秋田県ハタハタ流通促進協議会会長・金森水産代表取締役）
- 来賓挨拶： 牧野一彦（秋田県東京事務所長）
- 趣旨説明： 二平 章（コーディネーター・漁業情報SC技術専門員・茨城大学客員研究員）  
「ハタハタの魅力地域漁業の応援」

### 《第1部》シンポ：ハタハタの食文化の魅力

#### ■特別報告■

1. 日本の伝統食と地域文化を守ることの大切さ  
浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）
2. 神の魚ハタハタの魅力と食文化  
杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

#### ■リレートーク■

1. 秋田のハタハタ漁と資源  
甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）
2. ハタハタ寿司の地域差とそのルーツ  
塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）
3. ハタハタと地域づくり：由利本荘にかほ・わくわくプロジェクト  
三浦悦郎（プロジェクト代表・三浦米太郎商店代表取締役）
4. 秋田のハタハタ郷土料理  
渡部恵美（秋田市中央卸売市場「旬の魚菜料理教室」講師・料理研究家）

#### ■パネル討論■ ハタハタ漁と食文化の継承をめざして

- 司 会：二平 章
- パネリスト：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）  
杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）  
甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）  
塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）  
三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）  
渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

《第2部》交流会「秋田のハタハタ料理と地酒を味わおう」

挨拶：工藤裕子（東京ガス「食」情報センター所長）

料理：ハタハタのしょつつる鍋

ハタハタの塩焼き・田楽

はたはた寿司（県北・県中・県南の味比べ）

秋田の地酒（銘柄を紹介）



## プロフィール

### 【話題提供者】

#### ●浅岡元子（あさおか・もとこ）

1949年、岡山県生まれ。京都女子大学家政学部卒業。大阪府東大阪市の中学校で家庭科の教諭を務める。2001年「日本の伝統食を考える会」に入会、現在、日本の伝統食を考える会事務局長。

#### ●杉山秀樹（すぎやま・ひでき）

1974年東京水産大学卒業。1977年に秋田県庁水産課に入庁。2008年秋田県水産振興センター所長。2012年より秋田県立大学生物資源科学部客員教授、2013年よりNPO法人秋田水生生物保全協会理事長。魚類の分類・生態・調査・保全や食文化研究などを続けている。博士（海洋科学）・技術士（水産増殖）。著書に「田沢湖 まぼろしの魚 クニマス百科」、「あきたの地魚・旬の魚」、「クニマス・ハタハタ 秋田の魚100」など。

#### ●甲本亮太（こうもと・りょうた）

1974年に福岡県に生まれ、小学校から高校まで佐賀県で過ごす。東北大学に進学し、海藻類の生態研究で大学院博士前期課程を修了後、2002年に秋田県庁に入庁。2004年から秋田県水産振興センター勤務。ハタハタやガザミ、ホンダワラ類の種苗生産業務を経て、2008年からハタハタなど底魚類の生態と資源管理に関する研究に従事。2012年、北海道大学大学院水産科学院博士後期課程にて、ハタハタの初期生活史に関する研究で博士号を取得。

#### ●塚本研一（つかもと・けんいち）

1958年秋田県本荘市生まれ。東北大学農学部農芸化学科卒業。1982年日魯漁業(株)（現マルハニチロ(株)）入社、中央研究所にてサケ白子より栄養補助食品、天然系食品保存料を開発。1991年秋田県生物資源総合開発利用センター、1996年秋田県総合食品研究センター、秋田特産食品研究開発に従事、特にジュンサイ、ハタハタ関連の技術開発を行う。現在、秋田県総合食品研究センター上席研究員。博士（生物資源科学）・技術士（水産・農業）。

●三浦悦朗（みうら・えつろう）

1958年秋田県にかほ市生まれ。秋田経済法科大学卒業後、1979年堀川グループ入社、新橋店、銀座店、ニューオータニ店配属。1982年、にかほ市平沢漁港前で100年前からハタハタ寿しを製造してきた三浦米太郎商店に入店。2012年由利地域食農観グループ代表、現在、由利地域わくわくプロジェクト代表。2013年究極のお土産銀賞（はたはたおいる漬け）、2014年フードアクションニッポンアワード食文化賞（ハタハタ寿し）、2015年秋田県食のコンテスト金賞（ぶりこんふい・ハタハタ魚卵のオイル漬け）受賞。現在、（有）三浦米太郎商店代表取締役。

●渡部恵美（わたなべ・えみ）

1962年静岡市生まれ秋田市育ち。各種料理コンクール受賞を経て料理研究家に。秋田テレビ番組内にてアイデア料理を多数発信。秋田県種苗交換会などイベントでオリジナル料理を紹介。東部ガス、秋田県・秋田市他各市町村の講師や、NPO子育て応援Seed等での食育活動、近年は秋田市17歳の6次産業プロジェクトや各市町村の商品開発にも従事。秋田県米粉マスター、財)日本穀物検定協会米粉調理/米粉パン指導員、薬膳インストラクター。

コーディネーター

●二平 章（にひら・あきら）

1948年茨城県生まれ。北海道大学水産学部卒業後、茨城県水産試験場で重要魚貝類の生態と資源を研究。東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師、県北生涯学習センター講師などを歴任。現在、茨城大学人文学部客員研究員、漁業情報サービスセンター技術専門員、北日本漁業経済学会会長。日本カツオ学会役員。農学博士・技術士（水産）。2001年にカツオの行動生態学的研究で水産海洋学会宇田賞受賞。食としての魚と地域漁業の大切さを考えようと2009年に「食と漁を考える地域シンポ」を企画、以来7年間に全国で33回開催された地域シンポのコーディネーターをつとめてきた。

## 主催者挨拶

西本真一郎

(東京水産振興会振興部長)



本日は多数のご参加をいただきまして、誠にありがとうございます。主催者を代表いたしまして、一言ご挨拶をさせていただきます。一般財団法人東京水産振興会の西本と申します。本日はご多忙の中、金森秋田県ハタハタ加工産業振興協議会長様、ならびに牧野秋田県東京事務所長様におかれましては、ご出席を賜りましてお礼申し上げます。私ども東京水産振興会は、水産業の発展に寄与することを目的としまして、全国の水産関係者の皆様へ水産振興という冊子や水産ビデオによる水産情報を発信する啓発活動を行っております。また、水産に関する調査研究や魚の食育活動などの事業も行っておりまして、お手元の資料の中に、当会のインターネットのホームページをご紹介させていただいておりますので、一度アクセスをしていただければと思います。そして、日本の食を支える地域の水産業の発展と、魚食文化の育成目的としまして、今回の食と漁を考える地域シンポジウムを漁業情報サービスセンターとともに6年ほど前から開催しております。今回で33回目を迎えます。さて、本日のテーマは、「神の魚・ハタハタと伝統の食文化」ということで設定させていただきました。もともと、ハタハタは日本海の食文化で、太平洋側ではハタハタを知らない方も多くいらっしゃいます。今回のシンポジウムでは、ハタハタの食文化を知り、料理に取り入れることでハタハタの消費拡大を支援したいと思っております。シンポジウムの前半では、ハタハタの食文化についてお話をおうかがいいただきます。さらに、ハタハタの資源動向や、ハタハタの郷土料理の話までリレートークをしていただくことになっております。後半の討論の場では、参加者の皆さまにそれぞれの立場から活発な議論をいただきまして、有意義なシンポジウムにさせていただければと思います。最後になりましたが、シンポジウムの開催にあたり大変お世話になりました秋田県ハタハタ加工産業振興協議会様、秋田県漁業協同組合様、日本の伝統食を考える会様、ならびに会場関係、試食の準備にご協力いただきました東京ガス「食」情報センターの皆様にご心よりお礼を申し上げます。簡単ではございますが開催の挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

## 主催者挨拶

金森俊和

(秋田県ハタハタ流通促進協議会会長・金森水産代表取締役)



皆様、こんにちは。ただいまご紹介いただきました、ハタハタ加工産業振興協議会の金森と申します。本日は秋田県の県魚でありますハタハタのシンポジウムということで、多くの皆様に参加していただきまして誠にありがとうございます。また、この会を企画していただきまして、また、開催のために大変ご尽力くださいました東京水産振興会様および漁業情報サービスセンター様には厚く御礼申し上げます。また、このような東京銀座の真ん中の素晴らしい会場を手配していただきまして、東京ガス様には深く感謝を申し上げます。さて、今日のシンポジウムには秋田からハタハタの専門の皆様がおいででございます。普段なかなか聞くことのないハタハタの面白いお話を存分にうかがうことができると思いますので、私の方からは私どものこの協会につきまして、少し簡単にお話しさせていただきたいと思います。当協会、秋田県ハタハタ加工産業振興協議会、少し長いのですが、縮めましてハタ産協と申します。3年ほど前、平成25年6月に設立されました。ちょうど東日本大震災が発生した後でございます。三陸の水産業の大変な被害をまざまざと目の前にして、同じ東北人としてその状況に大きなショックと実感をもちました。それが当協議会の立ち上げの大きな原動力になったとっております。今年の会の活動テーマは2つございます。1つは秋田県の水産物、それと秋田県の発酵文化と融合させて、秋田の新しい地域ブランドを何とか立ち上げることはできないかということの研究しようということでございます。それで2つ目は、秋田県外、特にこの首都圏に対して秋田県の水産物の認知を高めるために、発信力を高めてそのための報道基盤をつくろうということでございます。今回この東京で初めて開催されますシンポジウムは、まさに私どもが活動の目的をつくりました内容と合致するわけでございます。ということで、開催にあたりましては私ども協議会も全面的に協力をさせていただきまして、そしてまた参加させていただいたわけでございます。秋田ではこの11月、12月、季節ハタハタの本番を迎えます。今日は今が旬の獲りたてのハタハタと、そしてハタハタの加工品の数々をお持ちいたしましたので、今日おいでの皆様には十分に試食していただきまして、堪能していただければと思っております。最後になりますが、今日のシンポジウムを通しまして、耳で聞き、また目で見、そして舌で味わいますこのハタハタの大きな魅力に対して、今日お集まりの皆様、ぜひともこの首都圏におきまして、隅々までその良さを発信していただければと多に期待しております。以上をもちまして、私の挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。

ます。





## 来賓挨拶

牧野一彦  
(秋田県東京事務所長)



秋田県の東京事務所の所長をしております牧野と申します。本日は秋田県の魚ハタハタ、秋田弁で言えば多分ハダハダ、これをシンポジウムのテーマに掲げていただきました。本当にありがとうございました。秋田の花はフキノトウ、少し地味なのですが、ふきが大きくなる前の小さいものです。「ぼっけ」と秋田弁で言うのですが、それが秋田県の花です。秋田の木は秋田杉です。秋田の鳥はやまどり、そして魚はハタハタということで、秋田県民にとってハタハタは本当に身近でまさに県民の魚として親しまれていると思います。ハタハタは漢字で書きますと、今日のシンポジウムのテーマにありますとおり、魚偏に神と書くのですが、もう一つ字がありまして、魚偏に雷と書く、それでハタハタと読みます。12月に入っていよいよ本格的な冬になるときに、非常に海が荒れたり雷になったりするのでありますが、そうするとハタハタが獲れると。ハタハタの漁が始まるということで、秋田県民は12月に雷があがるといよいよハタハタが食べられるなという風を感じる人が多いのでございます。私の小さいころ、母親が毎年ハタハタ寿司を作って食べさせてくれておりました。ハタハタが獲れて新鮮なうちはもちろん生で食べますけれども、その後は塩漬けにしたり、麴漬けにしたり、醤油漬けにしたり、色々な調理方法で手を変え、品を変え、毎日のように食べさせられた記憶がございます。極めつけは昼の弁当に焼いたハタハタが入ったこともございました。あまり続くので親に文句を言ったこともありますけれども、今では懐かしい思い出となっています。冬になればまた食べたくなるということに、小さいころ結構食べたことで刷り込まれているのかなと感じるところでございます。これからシンポジウムでもお話が色々あるかと思っておりますけれども、かつてハタハタは年間2万トンも獲られていたそうです。一般家庭では袋ではなくて箱で買っておりました。そういう時代が長く続いたのですが、昭和50年以降は急激に水揚げを減らしまして、一時期絶滅するのではないかという風に言われた時期がございました。そういう時期に、漁業者の皆さまが一致団結しまして、もちろん県の支援もあったわけですが、平成5年から3年間の禁漁が実施されまして、資源は回復になったわけですが、県の事業はあまりうまくいかない例が多いのですが、このハタハタの禁漁ともう一つはあきたこまちです。あきたこまちができてから30年たつのですが、これは県の米の中で特許Aを取った一番優秀な品種ということでございますけれども、このふたつがおそらく県政史上、特筆すべき成果ではないのかと思います。ただ、最近ハタハタも漁

獲量があまり伸びないので、今年の水産振興センターの資源調査の結果、去年は1,600トンでしたか。今年は800トンということで、資源が獲れる割当量を減らしております。非常に先行きが心配なところでございます。それから、ハタハタの食べ方も少し変わってきてまして、ハタハタは秋田県で一番獲れているのですけれど、ライバルは鳥取県でございます。鳥取県では脂ののったハタハタをトロハタハタと呼びまして、なんと脂身が10%以上のっていないと言わないそうなのですが、それを強力で売り込みまして非常に人気があるそうでございまして、秋田県もうかうかしてられないというところでございます。こうしたところ、来月12月5～6日、築地本願寺でハタハタフェスティバルというのを開催いたします。秋田県の飲食店、それから鳥取県の飲食店がブースを出して、色々な郷土料理とか創作料理を振る舞うわけでございますけれど、その食べた方がどれを支持するかということで、B-1グランプリという割り箸で投票しまして、1位を決めるというイベントでございまして、皆様方にも来ていただいて、ぜひ秋田県の料理を食べていただいて秋田県の方に割り箸を投票していただきたいなと思っております。秋田県としては、秋田の有力な漁業資源はハタハタです。これを未来に向けて保全するとともに、それから伝統食を含めた秋田のハタハタ文化、これを絶やさないようにしていきたいと思っております。ご来場の皆様には引き続きご支援を賜りますようお願いしたいと思います。本日は本当にお招きいただきましてありがとうございます。



## 趣旨説明

### 「ハタハタの魅力と地域漁業の応援」

#### 二平章

(漁業情報サービスセンター・茨城大学人文学部)



皆さん、こんにちは。このシンポのコーディネーター役をさせていただいております二平といいます。たくさんの皆さんの協力のもとで、今日のシンポにこぎつけることができました。本当にありがとうございます。スタートにあたり少し時間をいただいて、開催趣旨についてお話をしたいと思います。今日は神の魚・ハタハタと伝統食文化というタイトルにさせていただきました。私は秋田にしょっちゅう行くのですが、これは秋田に行くと県庁をはじめ色々なところに貼ってある秋田県 PR ポスターの写真です。この写真は木村伊兵衛という有名な写真家が 1950 年代に秋田の農村調査に入ったときに撮った中の「秋田おばこ」という写真です。この女性は農村女性ではなく、19 歳の秋田県の大曲市の方だそうです。秋田は美人の国だということが全国に知れ渡ったという大変有名な写真です。私もこういう女性に会いたいと思って何回も秋田に行っております。秋田美人さんも好きなのですが、私は角館にあるわらび座という民族舞踊の劇団も好きなのです。息子や娘が小さい頃、わらび座に踊りと太鼓を教えてもらうために毎年保育園や学童クラブの子どもたちを連れて行き合宿をしていました。子供たちは御神楽という踊りや豊年太鼓、ソーラン節を習い、わらび座の舞台上で披露してくれました。今、よさこいソーランが全国で流行っておりますけど、あれは、もともとは稚内の南中ソーランがスタートのようです。伊藤多喜雄のロック調のソーラン節で振付の指導をしたのがわらび座の座員さんです。今私が住んでいるのは茨城のひたちなか市ですけど、保育園でわらび座で習った太鼓や踊りをやったりしたものですから、それがだんだん普及して、小学校では御神楽や豊年太鼓、ソーラン節を、運動会でやるような形が広がっていきました。私の住んでいる茨城と秋田の関係というのは、わらび座に行っていたということだけではありません。色々調べていると秋田の佐竹の殿様はもともと江戸時代初期までは、茨城の常陸太田の殿様だったのです。この方は、関ヶ原の戦いで豊臣の味方をしたものですから、秋田に国替えをさせられ、佐竹の殿様は茨城から秋田に行くのです。佐竹の殿様は非常に茨城の人々に人気があって、今も佐竹の殿様に従って秋田に行った自分の祖先を探しに秋田を訪れる方がいるそうです。そのぐらいに、佐竹の殿様は今も茨城では本当に親しまれている殿様なのです。伝説に、佐竹の殿様を慕って茨城から秋田にハタハタと美人が行ってしまったという話が、茨城の方にも残っています。これは戯言かなと思って私も考えていたのですが、美人はともかくとして、ハタハタはどうなのかなと思っていたら、私は茨城で初めてハタハタを見つけま

した。茨城にもハタハタが分布していたのです。それで、私はもしかしたら江戸の初期、ハタハタは茨城でも結構獲れた時代があったのではないかという仮説を持っています。今それを調べていますが、もしかしたらまんざら戯言ではなく、佐竹の殿様が茨城にいた頃には獲れたけれども、その後いなくなったということがあるのかもしれない。この話はまた何かのときにお話をしたいと思います。ハタハタの流通と消費ですけれども、これは秋田県の2005年の県内漁獲量の統計です。今の統計もあるのでしょうけれども、古いものしか見当たりませんのでこの統計で話をします。県内漁獲量は2,400トン。そのうち生鮮向けが2,000トンです。生鮮向けの2,000トンのうち、県外へ500トンいきますから、県内産を1,500トン食べて、冷凍向けが400トンです。先ほど鳥取の話もありましたけど、夏が中心なのでしょう、北海道や鳥取から生鮮の魚が700トン入っていて、これも秋田で消費します。秋田の方はハタハタ大好きですから、こういう流通があるということです。県外へそれほどいっていたわけではないのです。私も何回か秋田に調査に行かせていただきました。この雪の中でハタハタを浜で選別する写真は私が撮った写真なのですが、ちょうど12月のはじめ、このような形で、外でハタハタを水揚げします。一生懸命選別をするという大変な作業をされているのだなという風に思いました。皆さんに話を聞いてみると、だんだんと市場の取扱量は減っている傾向があるということです。若い方にもお店で「最近食べますか？」と聞くと、若い人はあまり食べないようです。「うちのお母さん、お父さんは食べていたけど、私はあまり食べない」というような話がよく出ていました。日本全体がだんだんと高齢化して、食べる量も少なくなっているということもあるかも知れません。若い方々のハタハタ離れが進んでいるということをお聞きして、やはりハタハタを獲ってもその先の流通問題をもっと考えないといけない時代なのかもしれないと思いました。とても厳しい中で、皆さん頑張って沿岸漁業であるハタハタ漁をやっておられます。私は、日本の漁業をあちこち行って見ていて感じるがあります。これは日本漁業の経営体数です。20トン未満の小さな家族漁業の漁業経営件数が全体の78%なのです。ここが日本の各漁村を支えています。どこに行ってもそうです。高知に行っても、和歌山に行っても、宮崎に行っても、千葉に行っても、この家族漁業、小規模漁業が地域漁業を支えているのです。決して、大きな船が地域を支えているということではありません。こここのところをもっと注目する必要があります。そういう点では、沿岸漁業こそ日本漁業の主役になって、地域を支えなくてはならないのではないかと常日頃考えております。やはり日本の中で家族漁業や地域漁業が日本の宝だと思うのです。それで、家族漁業を守っていくことが「地方創生」の一番大切なことですよと色々なところで話すのです。秋田でも今ハタハタ漁をやっている沿岸漁業の方々や、ハタハタを使って食品産業をやっている地方企業の方々に応援することが、やはり大切なのではないかと思います。シンポの狙いですが、やはり歴史、文化、食を学んで魅力を再確認し、地域漁業の課題を知り、それから郷土食の魅力と味を実際に後から舌で知っていただくということです。このシンポの中で東京銀座のど真ん中に秋田の方をお呼びしてやるというのは初めての企画です。最初どうしよう

か悩んだのですが、秋田の地域漁業や地域産業に対して東京の真ん中の銀座から応援メッセージを出させていただくということも大切なことなのかなということで、企画をさせていただきました。今日のシンポですけれども、まず特別報告として奈良から今日来ていただいた日本の伝統食を考える事務局長さんである浅岡さんに日本の伝統食と地域文化を守ることの大切さということで、まずお話をさせていただく予定です。それから第二報告としては、ハタハタ、それから秋田というと杉山さんの名前がすぐに浮かぶのですが、長くハタハタを研究されてきた杉山さんにハタハタの魅力と食文化についてご説明いただきます。それから、リレートークに入っただき、杉山さんの後を継いで若手で本当に素晴らしい研究をされている振興センターの甲本さんに、現在のハタハタ漁と資源について、今日のような問題があるのかという話をいただきます。それから、食品加工の方では食品研究センターの塚本さんにハタハタ寿司について話題提供いただきます。私も訪問して初めて知ったのですが、外から見るとハタハタ寿司は一つのように見えますけど、県北、県中、県南で味が違うのだそうです。そのようなことについて、塚本さんにはお話をいただきます。それから、県南のにかほ市で有名な商店をやられている三浦米太郎商店さんの三浦さんには、ハタハタと地域づくりということで、にかほを中心とした街づくりについて紹介させていただきます。最後に、料理研究家の渡部さんに秋田のハタハタの郷土料理についてご紹介いただきます。その後、皆さんと一緒に少しの時間ですけどパネル討論をさせていただく予定にしたいと思います。今日はハタハタずくめの半日ですけれども、秋田ハタハタの魅力を知っていただいて、地域の漁業、それから地域の加工産業づくりの応援メッセージをこの銀座の真ん中から発信して、報告集とともにマスコミの方にもたくさん書いていただいて、秋田沿岸漁業のPRに一役買っていただきたいと思います。活発な討論をよろしくお願いいたします。

## 神の魚 ハタハタと伝統の食文化



### シンポ開催趣旨

二平 章(にひら・あきら)  
(漁業情報サービスセンター  
茨城大学人文学部)

2015.11.25 食と漁シンポ(東京)

## ●茨城と秋田

- 佐竹義宣 徳川の時代になら
- 茨城常陸太田から秋田へ転封
- 伝説
- 「佐竹氏を慕って、茨城から秋田へハタハタと美人が行ってしまった」
- 茨城にもハタハタ分布(私が確認)



写真家  
木村伊兵衛  
1950年代の秋田の農村社会を120本のフィルムに撮影  
「秋田おばこ(1953)」

モデル  
柴田洋子さん  
大曲市出身 当時19才  
2010年 76才で逝去

## ●ハタハタの流通・消費

- 県内漁獲量 2400トン
- 生鮮向け 2000トン  
(県外へ 500トン)
- 冷凍向け 400トン
- 県外から秋田へ
- 生鮮魚 700トン



## ●わたしの秋田好き

- 息子・娘・保育園・学童
- 角館 わらび座 毎夏合宿練習
- みかぐら・豊年太鼓・ソーラン節
- 市内の保育園・小学校に普及
- 乳頭温泉・地酒・山湖
- 



## ●ハタハタの消費

- 秋田中央市場  
取扱量減少傾向？
- ハタハタを食べる人々  
高齢化・小食化  
若齢層のハタハタ離れ



●家族漁業・地域漁業が日本の宝

|           |            |     |
|-----------|------------|-----|
| 20トン未満    | 73,647 経営体 | 78% |
| 20-3000トン | 1,757      | 2   |
| 定置        | 4,158      | 4   |
| 海面養殖      | 14,960     | 16  |
| 合計        | 94,522     | 100 |

沿岸漁業こそ日本漁業の主演  
家族漁業を守ることが「地域創生」

●本日のシンポ

●特別報告 2

神の魚ハタハタの魅力と食文化

杉山さん

(秋田県立大学 客員教授)



●シンポのねらい

●神の魚・ハタハタ

歴史・文化・食を学び その魅力をさぐる  
食を支える地域漁業の課題を知る

●地域の歴史と自然に彩られた郷土食の  
魅力と味を知る

●地域漁業・地域食品産業への  
応援メッセージを東京銀座からとどける

●リレートーク



●秋田のハタハタ漁と資源

甲本さん(秋田県水産振興センター  
主任研究員)

●ハタハタ寿司の地域差とそのルーツ

塚本さん(秋田県総合食品研究センター  
上席研究員)

●本日のシンポ

●特別報告 1

日本の伝統食と地域文化を守ること  
の大切さ

浅岡さん

(日本の伝統食を考える会  
事務局長)



●リレートーク

●ハタハタと地域づくり

三浦さん(三浦米太郎商店代表)

●秋田のハタハタ郷土料理

渡部さん(料理研究家)

●パネル討論



秋田ハタハタの食の魅力を知り

地域漁業・産業づくりの  
応援メッセージを



活発な討論をお願いします





## 特別報告

### 「日本の伝統食と地域文化を守ることの大切さ」

浅岡元子

(日本の伝統食を考える会事務局長)



ご紹介いただきました日本の伝統食を考える会の浅岡と申します。どうぞよろしくお願  
いします。私の報告ですけれども、直接ハタハタについての報告ではなくて、日本の伝統  
食を考える会が来年 35 周年を迎えるのですけれども、その活動についてご報告をさせて  
いただきます。

はじめに私の簡単な自己紹介です。私は岡山県の県北に産まれました。鳥取県との境で、  
山の中で海の魚よりも川魚を食べて育って、そのころ川ではナマズやドジョウやたくさん  
のシジミが獲れるようなそういう時代でしたので、川魚をたっぷり食べました。それから  
津山市というのがあるのですが、その津山の方から行商の方が、サバやサンマを持ってき  
てくれました。ハタハタもたまに食べたのを覚えています。ハタハタの魚はすごく脂がの  
っていて、お箸で身を取るときに、すごく骨から離れやすく非常に美味しかったのを覚え  
ております。サンマは身を両面食べた後、また父がその他の骨を集めて七輪で骨を焼いて  
それをまた皆で食べて、頭はありませんでしたが丸ごと食べるという食べ方をしていまし  
た。だから山のもの、里のもの、川魚や海の魚も含めて素朴なものを食べて育ちました。

大学で京都に出てきて、それから就職したのですが、やはり食に対して今の状況とい  
うのはすごく危機感を覚えるところがありまして、伝統食を考える会につながっていきま  
した。伝統食の会の活動というのは、この会がどのようにして産まれたかということを通  
じに申し上げます。先ほど申し上げたように、来年 35 周年なのですけれども、この会を立ち  
上げた宮本智恵子さんは病院の栄養士をされていた方で、その栄養士を退職した後、大阪  
の東淀川に移り住んで、近所のおばさんたちが買い物かごをさげて歩いているその足さば  
きがとても良いのに気がついて、「何を食べてそんなに元気なのですか？」と聞いたら、  
「私たちもしょうがないものばかり食べてきました」ということで、みそ汁に、茎わかめ、  
めざし、おかゆや、三度ご飯を食べてきたという。それを聞いて、やはり高齢の方が元  
気に長生きされているのは日本の伝統食を大事に食べてきたのだろうということで、それ  
を伝えていまいしょうと 60 代のおばさんたちが 22 人集まって日本の伝統食を考える会を  
立ち上げました。その活動がずっと続いてきているわけですけれども、機関誌「伝統食便り」  
というものを奇数月に発行しております。会の活動は色々あるのですけれども、学習と料  
理講習、それから現地見学会です。今スライドに映っておりますのは現地見学会で、若狭  
の熊川葛です。熊川葛というのは日本三大葛の一つに数えられるために、外国から安い葛

が入ってきて、葛が輸入されるというのは葛根として輸入される場合や葛粉になって輸入される場合があります。葛粉になって輸入されても日本で何回か水にさらしたら国産になるそうです。そういうことで、どんどん安い葛が入ってくる中で、後継者がいなくなって一時作られなくなっていました。それを4名の方が葛作りを再開されて、そこで私たちが見学に行きました。寒いときでないと葛が発酵してしまうから葛が作れません。長靴を履いて実際に作るのを私たちも拝見させてもらいました。これが葛に水をかけて踏んでいるところです。こういう風にどんどん水を換えながらさらしていったら、最後に綺麗な白い葛になります。次は国産大豆を使った味噌作りの講習会です。日本の伝統食を継承していこうと思ったらその地域の特産物が豊富に生産され続けるということですので、それを応援するために国産のものを大事に使っていくということを第一に考えております。毎年2月、3月ぐらいに味噌作りの講習会をあちこちでやります。これはお父さんやお母さんやおばあちゃんやおじいちゃんなどの家族と一緒に作る味噌作りです。味噌を作ったあとで、味噌汁とおにぎりを作ってお漬け物で食べるのですけれど、子どもたちもすごく喜んで味噌を作るのです。この講習をすると、次の年は麴と大豆を買って帰ったら自分のところで手前味噌作りができます。そういう風にして広がっていております。次は、これは滋賀県の水口町のかんぴょう作りなのですが、これはかんぴょうのお寿司です。かんぴょうというのは、水口が発祥の地と言われているのですけれども、もう栃木へ行ってしまっただけで98%が栃木県で生産されているようです。このかんぴょうは夕顔の皮を剥いて、夕顔の顔を剥くところは機械で剥くのですけれど、そのあと2人ペアで長いかんぴょうを竿に干していくのです。それがすごく重労働で、雨が降りそうになったらもちろんなかに入れなくてはいけないわけですが、この干し方によって天日干しをするということで甘みやかんぴょうの歯ごたえが非常に良くなります。このときはかんぴょうのお寿司作りを体験に行ったのですけれど、かんぴょうを煮たものがたっぷり入っているのです。江戸時代の終わりぐらいから作られているそうなのですが、この大きな寿司桶、竹の皮を積み上げながらどんどん作ることができるのです。干し椎茸や筍、塩ぶりが入っています。塩ぶりを酢に漬けたものが入っていて、なかなか美味しいお寿司なのです。このかんぴょうを取り寄せて私たちの色々な食べる会や郷土料理を楽しむ会のお料理をして使って、また広げていております。これが出来上がったものです。これはおから百珍という本です。これは2010年の12月に当会で発行した本です。おから料理は最初の会の立ち上げのときに、おばあちゃんたちにおから料理をみんなに伝えましょうと初代の代表が言ったら「今さらおから料理なんてして何になりますねん」と言われたそうなのです。けれども、この本を発行するのにあたって日本全国の郷土料理のおから料理を調べていくと、本当にその地域でとれたものをまずおからと一緒に組み合わせてお料理ができているのです。魚を使ったおから料理もたくさんありまして、国産の大豆の自給率が本当に低いのですけれども、みんなが国産の大豆を使う、味噌を作ったり、おからの料理を作ったりすることによって大豆を作る人が増えていくようにと願ってやっております。次は、伝統食列車についてなのですが、う

ちの会の活動の重要な柱の一つなのですが、伝統食列車といいます。会ができたのは1981年ですが、1992年に伝統食列車第一号が大阪駅のホームを出発しました。これはなぜ走ったかということなのですが、1988年～1989年にかけてアメリカントレインというのが全国を走りまして、アメリカの農畜産物を列車に積み込んで、それで日本全国を回りました。そのときに最後の停泊地が大阪で、そこへ乗り込んだ初代の代表が、列車の中のアメリカの農畜産物を眺めて、「日本は北海道から南までそれぞれのその地域にしかない特産物を使った素晴らしい郷土料理がたくさんある。負けていけない」ということで、アメリカントレインの置き土産というのですか、むこうが列車できたのであれば、うちも列車でということ、伝統食列車を走らせようと3年ぐらい色々と準備をして、1992年にスタートしました。今年が24号列車なのですが、全国北海道から沖縄までほとんどの県に行っております。もう2回行ったところもあります。今年の「24号列車は沖縄へ行ってまいりました。

日本の平和は沖縄からということ、これはシンポジウムの場面なのですが、沖縄は世界長寿県ということ、有名どころだったのですが、米軍基地があるためにアメリカの食文化がずっと入ってきており、それで有名なゴーヤチャンプルも中身が変わってしまいました。ゴーヤチャンプルの中に入れるランチョンミート、脂肪の多い缶詰などを使ったランチョンミートです。とにかく脂肪の摂り過ぎで子どもたちの成人病が増え、昔から食べてきた食文化が失われてくると、やはり色々な問題が起こってくるということで、シンポジウムで4人の方から色々なお話を聞いて私たちも勉強させてもらったのです。郷土料理をどういう風にして伝えていくかという、頭では分かっているけれども実際それが行動に結びつかない中で、このシンポジウムで色々な伝え方を学びました。これは最後の日の沖縄の那覇市の近くでいただいたお弁当です。これはウサミ弁当といって、本土ではお正月はおせち料理が中心ですが、お盆のときにご先祖さまにお供えをして、それからいただくというこのウサミの重箱料理が伝統料理なのです。これを作らない家庭が増えてきて買うものになっているということです。伝統食列車を受け入れて欲しいということでお願いにあがって色々話し合っている中で、私たちのこの近くの伝統食といえば何だろうと皆さん話し合われて、やはり重箱料理を次の世代に伝えていけないということで、伝統食列車を受け入れたのを機会に、若い人にこれを伝えていこうと90何歳のお年寄りに色々とその作り方を聞いて20人あまりの人たちで作って、それで私たちに食べさせてくださいました。これは料理について現地の方が説明をしてくださっているところです。伝統食列車というのは、そういう風にして毎年伝統食列車を10～12月の初旬くらいまで走らせるのですが、準備期間が5～6カ月ぐらいかかります。毎年、今年の伝統食列車はどこに走らせるかというのが非常に重要で、やはりその年に何が一番問題なのかなというところから議論をして、それから候補地を決めたらそこへ連絡をとって何回か足を運び、電話やファックスやメールで色々なやりとりをしながらお料理を決め、どういふシンポジウムをしようかとかいうようなことをしています。沖縄の列車は全国から43名が参加

したのですが、参加した私たちもそれぞれに日本の伝統食を次の世代に伝えたいと思っ  
ているけどなかなかそのことが難しいという、歯がゆい思いをしているわけです。けれども、  
そういう色々な想いを持っている人たちが現地に行って、現地の人に取り組みに学び、交  
流する中で「こんなやり方もあるのだな」と元気をもらい、またアイデアがひらめい  
てくるのです。どこに行っても伝統食を出して欲しいという話から入っていくと「うちに  
そんな伝統食なんて特にありませんよ」、「年配の人は食べているけれど、若い人は見向き  
もしないから、そんなもの遠方から来たお客さんに出しても喜んでもらえないですよ」と  
いうようなことをおっしゃるのです。けれど、実際に受け入れてもらうことが決まって皆  
さんが集まって色々相談をすると「こんな伝統食もあったやないか」ということになって、  
色々な品物が出揃ってきます。実際に参加者が喜んで食べてくれて、その価値を共有し合  
うことによって、自信がつくというのでしょうか。そこでまた現地に伝統食を研究する会  
ができた、これを残していこうというような運動が起こったりするわけで、そういうと  
ころがたくさんあります。それから地域が抱えている農業、漁業の問題も共有できます。  
それを介して今後の運動にどう活かしていったら良いのかというような次の課題も見えて  
くるのがこの伝統食列車であると思います。

魚食文化を伝える取り組みですけれど、日本の伝統食というのは米または雑穀を主食に  
して、魚、大豆、豆腐、海藻などを副食として日本の伝統的な食文化を作ってきたわけ  
です。そういう意味で、丸ごとの魚を食べるということをしごく大事にしようとしています。  
切り身で売っている魚というのはどうしても人の手がたくさん触っているし、鮮度が分か  
りません。ですから、丸ごとの魚を料理して食べる力をつけようということで、シリーズ  
で何回かやりました。若い人にも参加してもらえるように保育体制をとって、赤ちゃんや  
幼児を預けてお母さんたちや男の方も参加ありますけれども、一緒に出刃包丁で魚をさば  
いて料理をするということをやっています。そこで参加した人がびっくりするのは、魚は  
生臭いと思っていたけど、魚は臭くもないし、一つの魚を3種類ぐらいの食べ方で色々食  
べるのですけど、お造りにしたり、お寿司にしたり、煮たり、焼いたり、色々あるのです  
けれども、その魚の美味しさにまずびっくりします。それと、お寿司のときは別ですが  
けれども、普通の魚料理のときでしたらご飯と味噌汁を作って、手作りのお漬物を出すので  
す。そうすると、料理店をやっている若い男性はご飯3杯くらいおかわりして、味噌汁も  
美味しいと言われます。それと、私たちはお茶の文化を大事にするということで、お茶を  
栽培しているあちこちの農家も尋ねるのですけれど、必ず茶葉で、急須でお茶を出すとい  
うことを実行しているのです。講演会でお茶を出すときでも茶葉や急須を準備するのです  
けれども、わりと会場にお茶の設備がないところがあります。そうしたら、ポットなどを全  
部持っていってお茶を出すのですけれども、そうするとお茶もものすごく美味しいと言っ  
て、若い人がびっくりされるのです。これはお寿司です。サンマ寿司です。これはサンマ寿司  
の出来上がりです。サンマ寿司も美味しいですね。イカの塩辛も手作りすると美味しいで  
す。料理だけではなくて、これはサバの暮らしです。サバがどういう風に泳いでどのよう

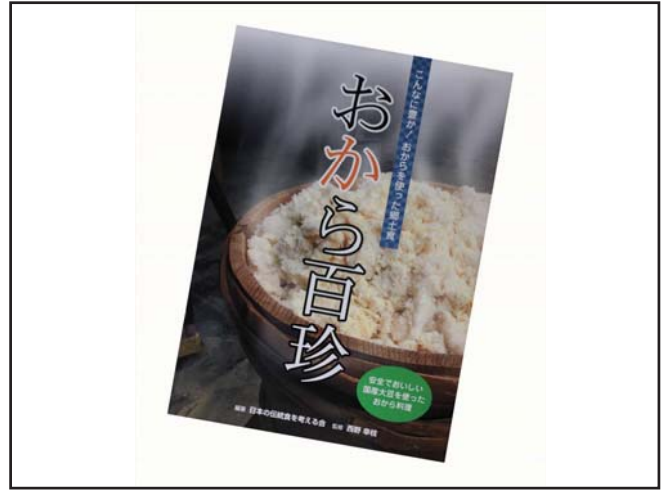
な生活をしているかというお話を聞いて、勉強した後で料理を教えてもらっています。私たちは魚食文化を大事に伝えていきたいということで、丸ごとの魚を料理する、それからよく食べる会というものをします。そのときには、必ず魚料理を入れます。今はやっておりませんが、イカナゴを炊く会というのを何年か続けました。イカナゴがなかなか獲れなくなってきて、ものすごく高くなり手に入りにくいのです。私も奈良に住んでいますけど、奈良も流通がよくなってきたので運ばれてきます。魚売り場でイカナゴが入るときだけすごくたくさんの方が並べれます。予約をしていかないとイカナゴが売り切れてしまいます。だからやはり関西の人はイカナゴを食べたいのです。イカナゴを炊いて冷凍しておくといつでも食べられますし、イカナゴとお新香を入れたのり巻をすとか、そのような郷土料理が神戸の方にあるようです。最後は地域文化を伝えるということですがけれども、結局は日本の伝統食を次の世代に伝えていく、そのままではなくて新しい食文化も加えながら伝えていくことが大事なのですけれども、そのために伝統食列車で色々な取り組みを見てきました。これらは一昨年に高知に行ったときの、これはとさつ子駅弁というお弁当です。これはプロジェクトをつくって、小学校の4年生ぐらいから中学校の3年生までの子どもたちを募集して、それでそのプロジェクトの中に子どもや、それから大学生、大学の先生、行政など色々な人が入って、まずは高知の野菜を勉強しましょうということで、野菜を勉強し、その野菜を使ったお料理を作ります。次はカツオをはじめとして高知の魚について勉強して、それで魚売り場でおじちゃんに色々な魚の話をしてもらい、教室に帰ってそこでお弁当の献立をみんなで考え、売るときにどのような包装にしたら良いかなど、経済の勉強からあらゆる勉強をみんなで話をしながらやります。こういう、とさつ子駅弁、何種類かあるのですけれども、そのカタログがありまして、私たちが高知に列車で行ったときに、このようなお弁当がありますよと教えていただき、これを注文したのです。これはなかなか好評でした。やはり子どもたちに地域を実際に目で見たり子ども同士で話し合わせたり大人も入って色々な情報を入れることで、みんなで楽しみながら地域を知っていく、それが郷土を愛することになり、伝統食を伝えていくことになるという例として私たちは学びました。それから今年行った沖縄県の南城市では、給食でランチョンマットの上に郷土料理が出て、そこにメニューが書いてあるわけです。説明も書いてあって、子どもが家に帰ってそれを見ながら親に「今日はこんな給食だった」、「お母さんこれ美味しかった。これ作ってね」という風に、子どもから親に伝えていくという伝え方もされていました。その地域ならではの特産物が生産されてこそ、私たちが運動をしております日本の伝統食を次の世代に伝えていくということが可能になります。本来味が出せるのは特産品があってこそだと思いますので、地域の文化、地域を元気にするというのを私たちも皆さんと一緒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。

第33回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム  
神の魚・ハタハタと伝統の食文化

日本の伝統食と  
地域文化を守ることの大切さ

日本の伝統食を考える会  
浅岡元子

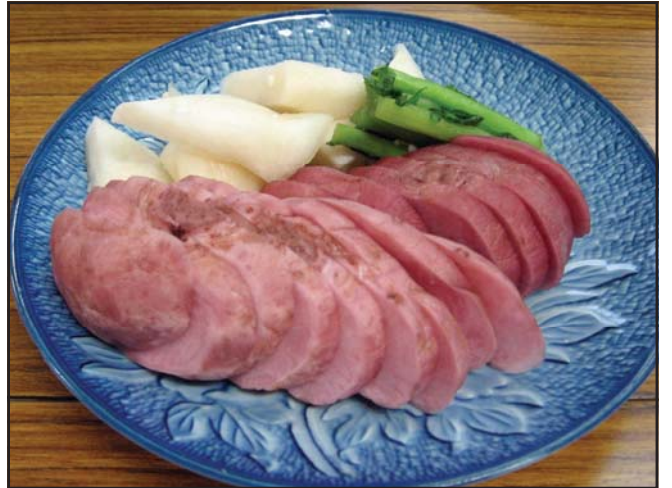


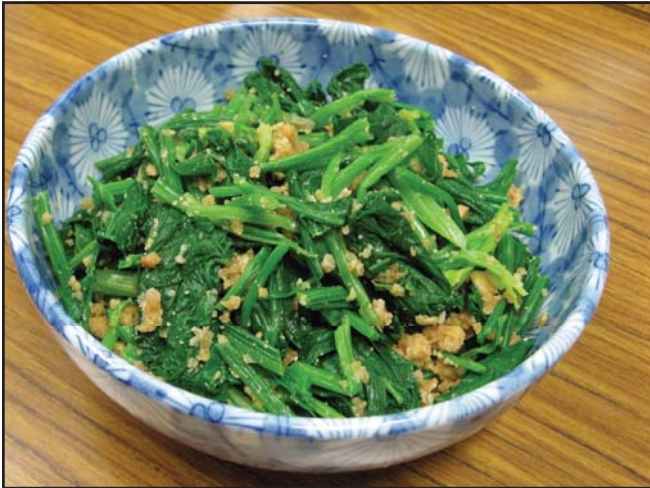












## 特別報告

### 「神の魚ハタハタの魅力と食文化」

杉山秀樹

(秋田県立大学客員教授)



よろしくお願ひします。私はひたすらハタハタだけを何十年かやってきました。気がつくといつの間にかハタハタの生理、生態、資源の研究をやっていたのです。生態等々の研究をやっている間に、食べ物が大好きになってきて、漁師さんと一緒にいないと何も分からないということで、漁師さんと食べ物ということになったわけです。そして気がついてみたら漁師さんがいないと美味しいものを食べることが出来ないなということにやっとな気がついたので。僕たちが美味しいと言っても漁師さんがいないとだめなのです。漁師さんをいじめてはだめという風にと思っただけです。それから食べ物も実はいつの間にか消費者が言う通りになってしまったのですが、一番馬鹿なのは消費者です。消費者がどうしようもないです。何もしないから大変なことが起きている、馬鹿だから、ということに気がついてしまったわけです。そのような話で、今日は魚偏に神。ハタハタを獲っている漁師さん。食べ物を見ているだけで本当に、今日は文化や生態というよりかはこのような形でお話をしたいと思います。

これは秋田の中央卸売市場なのです。こんな形で500円とか、箱で4,000円とかこういう形で卸売市場では売っているのです。スーパーへ行くと本当は内緒なのですが、雄と雌で値段がどれくらい違うかということ、雌の方が5倍も違うということが分かります。それからまだ漁業が始まる前、季節ハタハタのピークの前からしょつつるがあったり、あるいはハタハタ寿司の海藻、布海苔を準備してあったり、スーパーで普通通りに置いているのです。これが正しい姿なのです。

よくよく考えてみると、ハタハタは奇妙きてれつです。イワシのような弱い魚であればなんとなく語源が分かりそうですけれど、弱し、弱いからイワシだ、というようになんとなくそんな感じで分かるのですけれど、ハタハタだけは奇妙きてれつです。ハタハタという名前は何なのでしょう。実はバタバタする、はためくと全く同じなのです。この季節、朝、秋田だと雷が鳴って、ものすごい音で雷が鳴るわけです。雷が鳴くと風が吹いて、風が吹くとバタバタする。はためく。この時期になると一気に水温が低くなります。今日はまだ11月ですけれども、海水温がまだ15~17度と暖かいです。秋田の気温の方は10度以下です。多分6度かもう少し低いです。時化ると一気に海水が混じって、そうすると魚が一挙にくる、一挙にくるから当然先ほど言ったように雷の魚、神の魚なのです。これは雷というよりはむしろ霹靂と言った方が良いでしょう。辞書を調べるとすぐに出るのですけれど、雷と出ればはたためくと出ます。霹靂と出ます。霹靂のことなのです。だからはた

神、神さまが入るわけですね。実際にドカッと獲れて、漁師さんがハタハタに対してありがとうという供養塔が明治時代のもっと前からあるのです。たくさん獲れてありがとう。これには明治23年、神さまと書いていますね。大事なことは一挙にくる、大量にくるとというのが今日のキーなのです。

そしてこのハタハタなのですけれども、場所によって実は全然違うのです。秋田の産卵場所があるのがここです。索餌期のときは大きく回遊して、産卵するときだけはここに集まる。一方、西のハタハタは北朝鮮の方で産卵します。5～6月の索餌期には、兵庫や鳥取の沖に来ます。ハタハタを上から見るとこんなに胸びれが大きいのです。これで移動します。遺伝的なものとか、色々なことを調べてみると大体回遊している範囲が分かります。これが鳥取の毎月の漁獲量です。ピークが大体4～5月です。ちょうど西の方は春に獲れて、産卵はこの38度線の朝鮮半島です。ここは今、厳しい状況があるので産卵場がきちり守られているわけです。だから資源が確保されています。それと同時に、西のハタハタは回遊している途中に獲るので年によって量が全然違うのです。例えば鳥取は合わせて3,000トンも獲れるときもあれば、次の年は1,500トンなど、常に回遊途中で4～5月に獲る。そして一方は秋田です。秋田は大きく回遊しながら11～12月だけに獲れます。

ハタハタが一挙に大量に来ると言いましたけど、その背景に何があるかと言うと、ブリコ、卵なのです。これが一挙に成熟して11～12月ぐらいに体の35%ぐらいがブリコになります。普段は大体水深250m前後にいます。水温は大体2～3℃です。11月から12月に沿岸水温が低くなると、水深250mぐらいから一挙に浅いところに来るのが秋田では季節ハタハタといいます。いつ来るのかと言うと、ここ30年ぐらい調べると大体11月20日ぐらいから、12月の20日ぐらいの1カ月ぐらいです。いつ来るのかというのが秋田では非常に大きな問題になっているわけです。これを季節ハタハタといいます。

少し簡単な生態を言います。これは秋田ではブリコと言います。浅いところの海藻の茎の部分に産みます。卵の数ですが、1,000粒もないのです。これが1,000粒。いかに少ないのかと言うと、マダイは100万粒、ヒラメも100万粒、それに対して1,000粒です。孵化するのが50日。50日前後で13mmぐらいです。卵黄を持っていて、泳ぐことができ、摂餌することができるのです。水深5mあたりに分布する頃に、雪が解けて、川に水が入り、海にもプランクトンが一挙にわき上がります。そのころ大きくなって4月の下旬だとこんなハタハタになります。すごいです。

何を食べているかと言うと、動物プランクトンです。まず普段は300mぐらいの深いところにいて、この大きなテミスという動物プランクトンを食べています。そして産卵の時期に、一挙に水温が低くなります。大体12月の頭ぐらいに産卵し、50日たって孵化した後、4月の下旬ぐらいまで浅いところにいます。そしてまた一挙に250mぐらいの深いところに行って、そこで大きくなります。年齢ですけれども、1歳、2歳、3歳なのです。1歳というのは実は1年10カ月になっています。成長がすごくはやいです。これが雄と雌です。重さが1歳だと1匹40gぐらいなのですが、ところが2歳だと70gぐらい。少し我慢する

だけで重さが6割ぐらい大きくなるのです。この後はそんなに変わりません。2歳のときに一挙に大きくなります。1年でこんなに大きくなるのですね。ただ、底引きでは当然このサイズが獲れますし、雄は成熟してここに来ます。

マダイは先ほど言った通り、春になりますけれども大体卵を100万ぐらい産みます。2日で孵化します。重さが大体2mgぐらいです。ハタハタは1,000粒しか産まなくて、それで50日かかって孵化します。マダイの卵は浮いていますが、ハタハタは海藻の茎についているわけです。全然違うのです。守り方が全然違うわけです。例えば、100万も卵を産卵するタイに関しては、小さな稚魚を守ろうという方向に行くわけです。それに対してハタハタは、すぐ成長しますし、卵が1,000粒なので卵を守ろうという方向、戦略、あるいは資源をどうやって守るかというやり方が、実はこういう風な生き方で全然違うということがよく分かると思います。

ハタハタですけれども、実際にどのような漁業があるのかというと、秋田県の海岸は大体260キロぐらいあるのです。先ほど言ったように普段はハタハタは水深250~300mぐらいにいるのですけれども、一挙にくるのは産卵のためです。産卵は海藻です。海藻があるのは岩場なのです。この辺りはずっと砂なのですけれども、岩場でないと海藻がつかないので、岩場に産卵回遊してきます。海藻でないと流されてしまいます。水深2~3mで、きっちり海藻があるのが南のにかほ市、男鹿半島、それから北の方です。季節ハタハタを沿岸で獲るのが定置網です。沖の水深の深いところで獲るのが底引き網です。

普段は250~300m付近で底引き網でハタハタを獲っています。底引き網が獲るのは1~12月までで、7~8月は禁漁で獲ってはいけません。これ以外は常に獲れます。先ほど言った浅いところに来るのが沿岸の季節ハタハタです。これが年によって違いますけれども、12月の頭に来てても実際に来るのは1週間~10日でほとんど100%一挙に来るのです。漁師さんは一挙にそれを獲るわけです。僕たちはひらすらそれを食べるわけです。さっき言ったように漁師さんがいて、僕たちが食べるまでには当然のことながら流通があって競りがあるということになります。

このハタハタなのですけれども、すごく大きく漁獲量が変動しています。当然なのです。これは二平さんが盛んに研究をしていらっしゃる場所ですけれども、これはもうどうしようもないです。これを見ても分かるように、1万トンあり、ちなみに1万トンといってもピンとこないですね。1万トンというと、大体1億匹。ですから、2万トンというと下手すると2億匹以上です。県民が1人200トン食べなければいけないということです。大きく変動する。これはもう人間の力ではなくて気候や海洋の力です。

これが1950~2012年の統計です。ハタハタの全国漁獲量で最高のもので、35,000トンぐらいです。ドカーッと獲れています。イワシだと420万トンぐらい獲れるのです。このときは当然のことながらハタハタは獲れないです。ハタハタが獲れないときにイワシが獲れる。イワシがいなくなればハタハタは増えます。2万トンが1万トンになって、5,000トン、1,000トン。これも人間の力ではどうしようもないのです。ところが、それからずっ

と 200 トンから 100 トン以下がずっと続いたのです。これはやはり人間の力、獲り過ぎなのではないかと、大きく 2 つの流れがあるのではないかと思います。なぜなのかと言うと、これを見れば分かるように多く獲れたときはキロ 20 円ぐらいです。本当にトロ箱以下の値段です。ところが、全体としてレジームシフトとして減ってきたのです。これもどうしようもないです。そうすると、値段は 20 円ぐらいだったものがキロ 500 円ぐらいになってしまいます。そうすると、高いから頑張っけて獲るわけです。獲ると、減るわけです。減ると頑張っけて獲りにいくわけです。頑張っけて獲りにいくと量が減る、減ると頑張っけて獲りにいく、獲りにいくと値段が高くなる、高くなるともっと頑張っけて獲りにいく、獲りにいくと減る。

これをスパイラルといいます。これはもうどうしようもないです。これはやはり人間の力を何とかしないと、これは大変だぞということになります。

漁師はすごいです。漁師はやはり何とかしなくてはいけないと考えたのです。実はハタハタは秋田だからこういうことができたのです。例えば、秋田の県民が、マダイが減ってきたとしてもできるわけがないのです。

獲り方など色々なやり方をやりました。今のやり方は、全体の資源を先に予約します。今年は 2 万トン、1,000 トン、2,000 トンだよというのをこれだけは不正確です。不正確なのは仕方がないです。これはある程度そうなのではないかというだけで、半分だけは残すことを獲り方として決めます。あと半分を底引きと定置網で獲ります。このようなやり方を決めたのです。

ひどい中で 3 年間全面禁漁をやりました。その後は何トンにするのか決めて、決めた通りに獲る。これができるのが日本一、世界一なのです。例えば FAO などでも優良事例としてこれを紹介しています。国が禁漁するというのは誰でも決められるのです。だめだよと言えばいいだけです。それに対して秋田は自主的にやったのです。もっとすごいのは、実際に増えたことなのです。これだけすごいというのは世界にないです。本当に神さまです。

先ほど言ったように、こういう風な獲り方です。今年は 340 トンぐらい、そうすると 170 トン獲っていいよ、そうすると 140 トンで止めてしまいます。今年は 600 トンだよ、実際の漁獲量は 598 トンです。当たり前なのです。決めてやっていくわけです。当然その通りにいかないときもありますけれども、それは一挙にくるからどうしようもないときもありますし、僕たちは漁師さんをいじめても仕方がないのです。僕たちが言うのは、こういう風な形でやってきたからこそ、これできたのです。これはすごいことです。

ところが今またどのようなことが起きたかという、また全く同じことを繰り返しています。また漁が徐々に増えてきて、値段がどんどん安くなってきて、そしたら漁師さんたちはご飯が食べられません。このことをもう一回やっています。だから最初に消費者はばかだと言ったのは、消費者がスーパーに行けば「値段が高い。安い物はないのか」と言いますが冗談ではないです。どうして僕たちが食べることができるのか、漁師さんがいるから食べることができるのです。それを単なるスーパーに行って「高い。もっと安くしろ。」

それが消費者であれば、僕たちはそういう消費者に対してばかなことを言うなど言いたいのです。

本当にこの食べものはどんなに素晴らしいか、もうきりがありません。逆に言うと、勉強しないと美味しくならないのです。当たり前です。このようなものはパッと見て美味しいわけはありません。これを勉強して、ハタハタすごいな、しょつつるすごいなど、勉強するから美味しくなるのです。

今日はあとからハタハタ寿司の話が出ますけれども、すごいですね。一つ一つどれほど違うのか。家でも違うし、会社でも違います。例えば南の方であればべた甘い。甘いなどというとは全然問題ないのです。きちんと醤油もわさびもついているのです。驚くのは男鹿半島の北部の方に行くと、漬け物みたいに大根や人参を入れます。これが素晴らしいのです。どれが好きだというのではなく、それぞれがすごいです。

この寿司ハタハタ。これだけで何時間話してもきりがありません。このすごさ、美味しさ。例えば食べて春になると酸っぱくなる。それを今度は焼くのです。そうするともう甘くて、全く別の食べものが出現するのです。本当に漁師の知恵なのです。今みたいに冷蔵庫などはなかったころです。一挙に大量に来る、こういったものです。しょつつるです。あと土産です。本当にきりがありません。あまりやると二平さんに怒られてしまいます。このような羊羹は嬉しいですね。しょつつる入りの羊羹です。あと、秋田に来て色々なことを言っています。檀一雄「秋田に来てハタハタ食べなければ寂しくなってしまう、歯が抜けて。」吉田健一「ハタハタの白子。世界のごちそうで世界一。」谷崎潤一郎もわざわざ秋田に来ました。ハタハタすごいです。本当にすごいです。

これが最後です。本当に神の魚なのです。僕たち今日これから知恵の結晶を食べることができるわけです。ということで、僕の話はこれで終わりたいと思います。どうもありがとうございました。



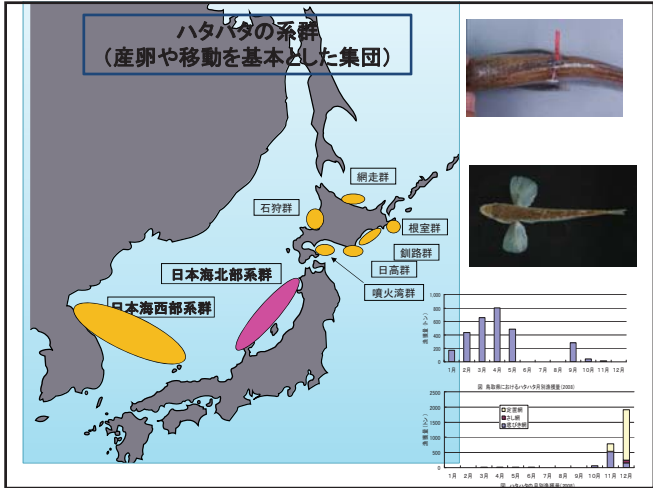
## 神の魚・ハタハタ ー漁業と食文化ー





**文化:** 名前、鯛、鱈  
**生態:** 産卵、ふ化、移動  
**資源管理:** 漁業者の自主禁漁  
**食:** しょっつる、すしはたはた  
**次の世代に引き継ぐために**

秋田水生生物保全協会  
 杉山秀樹(秋田県立大学)

秋田市卸売り市場開放 151121





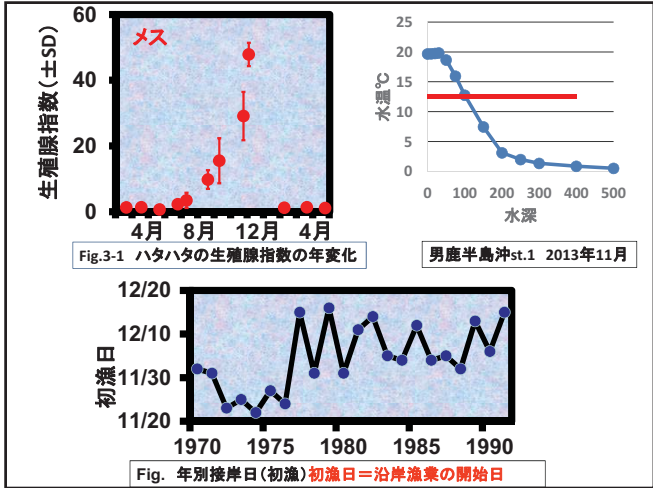
勤労感謝の日・地元大型店 151123





2015年11月23日  
あきた魁新報社





## ハタハタは雷の魚、神の魚


冬の気圧配置  
 ・西高東低  
 ・寒くなる  
 ・突然、雷が鳴く  
 ・霹靂(はたがみ)

風が吹く  
 ・旗めく  
 ・パタパタする  
 ・パタパタする  
 ・はたためく

↓  
 ・大時化になる  
 ・一気に海水温低下

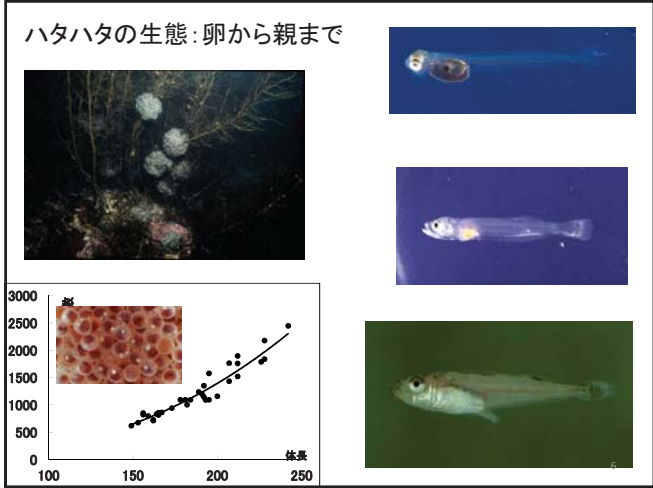
↓  
 ・魚が一挙にくる  
 ・大量に来る

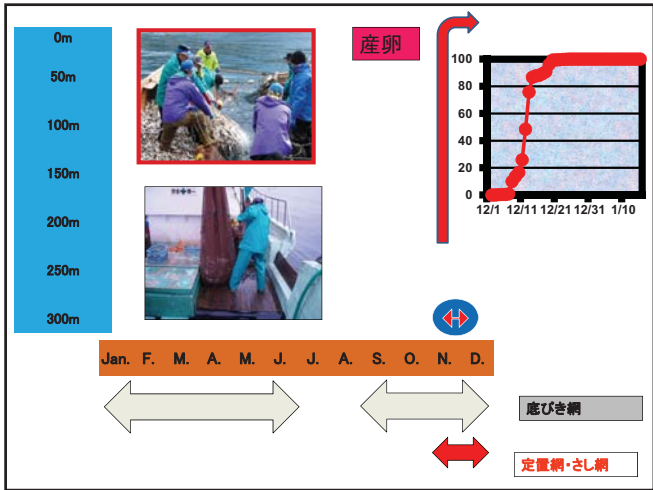
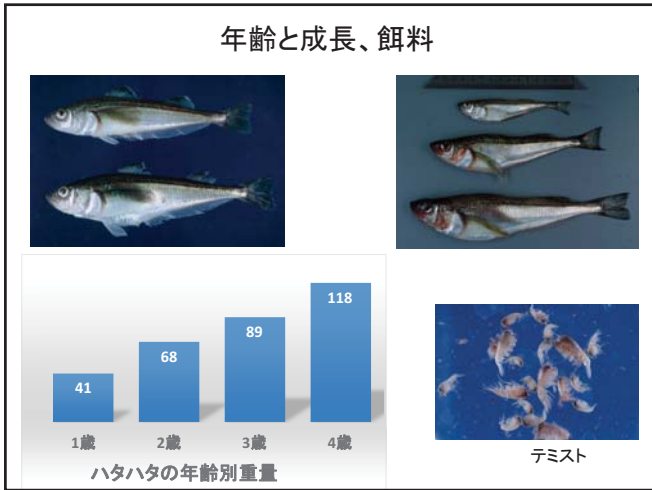
↓  
**雷の魚だ  
 神の魚だ**





明 治23年11月10日 鱈 供養塔、大漁塚

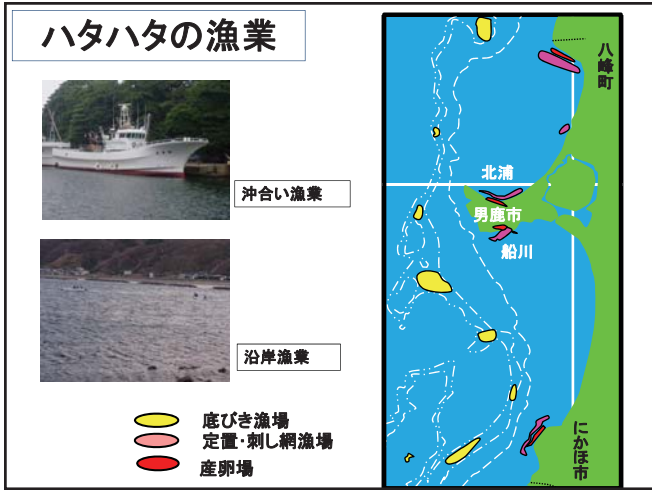


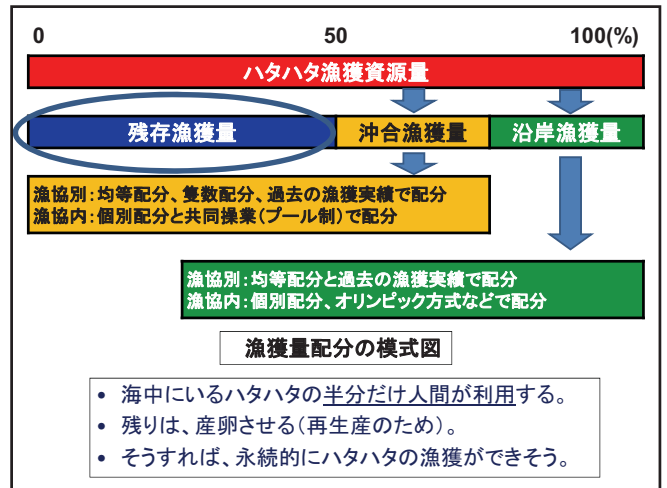
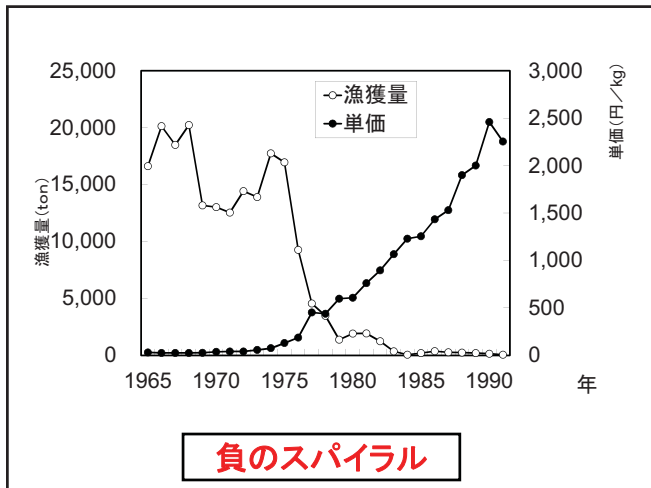
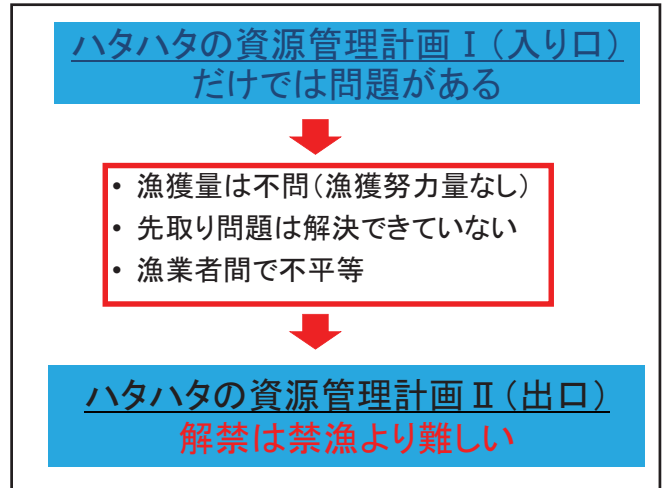


### マダイとハタハタの生き残り戦略

| 項目     | マダイ               | ハタハタ          |
|--------|-------------------|---------------|
| 産卵期    | 4-7月              | 11月下-12月中旬    |
| 卵径     | 0.9-1.2mm         | 2.8-3.4mm     |
| 卵数     | 1,000,000         | 1,100         |
| 卵数範囲   | 300,000-7,000,000 | 600-2,500     |
| 卵状     | 分離浮性              | 沈性凝集固着        |
| ふ化日数   | 2日                | 50-60日        |
| ふ化サイズ  | 2.5mm             | 13mm          |
| 寿命     | 15歳以上             | 5歳程度          |
| 秋田県漁獲量 | 574-53 ton        | 20,223-70 ton |

### 漁業者→漁業協同組合・荷受→産地市場・セリ→消費地市場・セリ

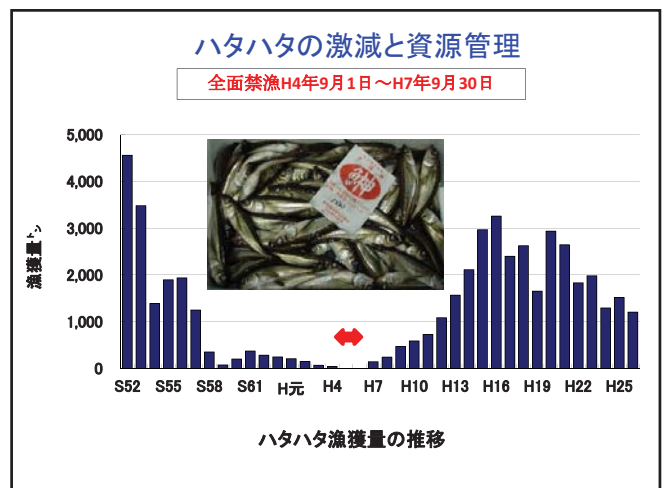


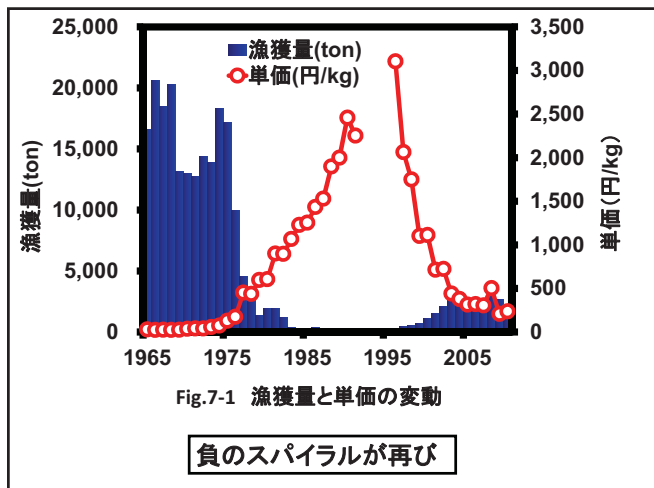
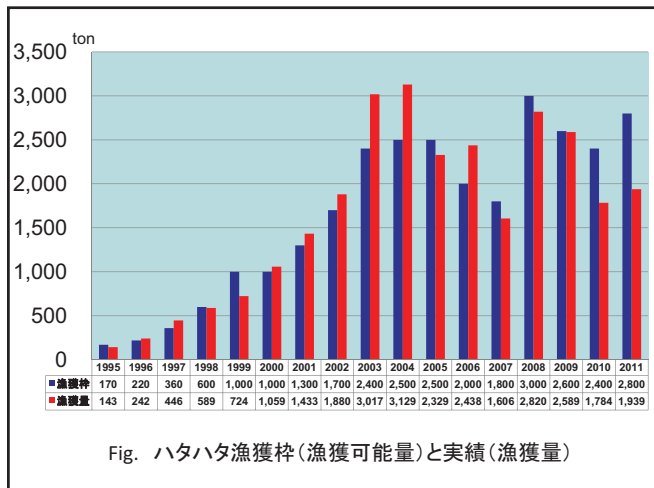


### 漁業者による3年間前面禁漁の決断

- 半端な管理では、漁獲量はあまり増えない。
- 3年間ハタハタ漁を休めば、3年後に2.1倍予測。
- このまま続けると、ハタハタはさらに激減。
- やるなら今、遅ければ遅いほど回復に時間がかかる。
- ハタハタは漁業者だけのものではない。

- 全県漁協長会議での検討。
- 各種管理手法の提示と禁漁の場合の将来予測
- 現地説明会、資源状況や減少原因の説明
- 漁業種類別代表者会議
- 漁業者アンケート
- 組合長会議







**秋田のハタハタを食べ続けるには**

- **漁業者がいなければ**
  - ・生活するための収入
  - ・漁業後継者(新規参入)
- **流通ルートがなければ**: 既存のルートと多様なルート
- **消費者がいなければ**: 適正。安全安心。文化。感謝
- **何よりも、魚がいなければ**: 魚のことを知らなければ

**生物資源: 自己更新する資源→資源管理**



**漁業者、消費者ともに考える必要**

**再び、全面禁漁をしないために**

**谷崎潤一郎 「美食倶楽部」**  
(谷崎潤一郎全集第6巻, 1981. 中央公論社, 東京)

鯛茶漬けが喰いたさに大阪へ出かけたり、河豚料理がたべたさに下関へ行ったり、**秋田名物の鱒の味が恋しさに**北国の吹雪の町へ遠征したりする事があった。

**檀一雄 美味放浪記**

秋田に来てハタハタを喰べなくては、何だか歯が抜けたような淋しさだろう。

**吉田健一「酒肴酒」**

しかしどんなことがあっても逃してならないのは、身と一緒に土鍋の中で煮えている**鱒の白子**で、これは世界の御馳走の一つに数えても構わないものの中に入る。

**ご静聴ありがとうございました**

明治23年11月10日      大正14年11月      明治38年12月

供養塔、大漁塚

**ハタハタは神の魚です**  
**神の魚は畏敬し、大事にしましょう**

## リレートーク

### 「秋田のハタハタ漁と資源」

甲本亮太

(秋田県水産振興センター主任研究員)



秋田県水産振興センターの甲本といいます。普段はハタハタやカレイ類などの魚の資源調査などを行っています。最初に申し上げたいのは、私は秋田に来てまだ10年少しでして、先ほどお話があったハタハタの禁漁や、ましてや2万トン時代を全く肌身で感じていない、当時の杉山さんをはじめ、研究者から見れば次の世代の研究者ということになります。そういった目でハタハタを普段見ておりますので、そのような視点からの話とお考え下さい。本日はハタハタ漁が全面禁漁から解禁、そしてその後、主には資源調査の進展、解禁以降どのような資源調査が行われてきたか、どのようなことが分かってきたかということと、野生動物であるハタハタに日々触れておりますけれども、一方で今お話に出ていた漁師さん、狩猟本能むき出しの漁師さんたちとよくお話をするのですけれど、その両者を天秤にかけてどちらにどのような問題があるのかといったようなことを考えております。それについてお話いたします。

先ほどお話がありましたけど、一体どのようにハタハタの資源量を推定しているかということをお話します。これは体長のグラフなのですけれども、左側の図が雄の2006年から2014年の毎年の体長組成を示しています。右側が雌の体長です。少し分かりにくいですが、簡単にお話しますと、例えば上から2つ目のグラフは、これは2007年、平成19年のハタハタ漁期のハタハタの体長組成なのですけれども、この年は1歳魚が非常に多かった年です。翌年、2008、2009、2010年、この年は顕著にはっきり分かるのは、2006年に産まれたハタハタが、2歳、3歳、4歳と雄雌ともに非常にはっきりと体長の推移が見てとれます。ハタハタの資源量が大きいときには生き残りが多ければ1歳から4歳までこのように漁獲の中心となってくれます。それ以降の年を見ていただきますと、このような山の動きが見てとれないのが分かると思います。すなわち、4歳まで生き残ってくれたようなハタハタが非常に少ない年が続いているとお考え下さい。これがすなわち最近の漁獲量、資源量の減少の大きな要因になっています。毎年生き残るハタハタの生き残りが数年悪いということです。過去の1万~2万トン獲れていた時代を含めて、ハタハタの1~4歳までの漁獲尾数はどれくらいであったかというのを過去の研究例も含めて図にしております。ここで図の中で黒い棒印のところは1歳魚の漁獲尾数です。白抜きが2歳魚、黄色が3歳、青が4歳と色分けしていますが、1万~2万トン獲れていた時代も1歳魚が多い年と少ない年があり、比較的交互に繰り返していることが分かっています。それから解禁にして以降、資源が回復した時期についても1歳魚が非常に多かった年と、1歳魚が非常に少ない

年というのが繰り返しております。すなわちハタハタという魚種は基本的には2歳、この白抜きの部分がよく目立ちますけれども、2歳魚が漁獲の中心としては量的には非常に増えやすい年齢です。そして1歳魚が多ければ、2歳魚が多いという傾向も最近の調査では見えていますので、基本的にはやはり1歳魚までの生き残りが多ければ2歳魚、3歳魚とある程度の漁獲が期待できるということです。その年変動は非常に大きいという風に考えています。最近の調査と言うのは資源の変動要因が何であるかというところに集中しております。生き物である以上、可能性としては親子関係、それから産卵量、卵を産む量が減っているのではないか、あるいは増えているのではないか、その他にも調査する方法としては稚魚の密度です。産まれた稚魚、赤ちゃんの数が多いいのではないか、少ないのではないかという関係です。それから稚魚から1歳となると、比較的食べられたりする自然死亡が減少してくるのではないかと考えていますので、1歳になるまでの生き残り過程というのが分からないかという調査を主に行っています。

まず親子関係について少し見にくいグラフなのですが、横軸がハタハタが産まれた年です。例えば2002年のところの1歳魚の尾数と、この1歳魚を産み出した親の量（黄色印）を見てください。例えば2000年前後は親の数は少なかったのですが、子どもの量というのは非常に多かったということが分かっています。この後、これらの生き残りが親になりました。2005～2007年のあたりは親の量は非常に多いのですが、子どもの量が思ったより出てこないという関係が見られます。最近になってみると、親の量がうんと減ってきていて、子どもの数もそんなに大きな値で出てこないという状況です。ですので、ハタハタというのは解禁以降の状況を見てみますと、親が少なくても子どもが非常に多く生き残る年が突発的に出てくるようです。その一方で親が多いにも関わらず、子どもの生き残りが悪いという年があるようです。秋田沿岸は日本国内で一番大きな産卵場がありますので、ハタハタの日本海北部の資源というのは秋田県沿岸が支えていると言っても間違いではありません。毎年1～2月に産卵場の調査を行っています。この図が日本海特産の海藻にハタハタが50cm四方なのですが、400個近く卵を産んでいます。要するに雌が400尾この中につっこんできたとお考え下さい。こういった特性がありますので、藻場を調査すると卵の量というのが推定できます。このように潜水調査を行うという方法が一つです。それからハタハタの卵というのは多く産まれた年は時化によってこのように海岸に打ち上がるという事例が知られています。これは2009年の事例なのですが、ある調査点を定めまして、その海岸に打ち上がってくる卵の量を経年的に比較できるようにしたいという考えで2008年から調査したところ、2009年にこの浜だけで100トン強の卵が打ち上がっています。深さ70cmです。ただ、2009年のこの卵が翌年どれくらい生き残ったかということも2010年に調査しているのです。1塊あたり1,000粒から2,000粒程度からなっています。卵は塊になっていて、2009年の卵が2010年にどれくらい孵化したかと。確かに2010年春先は稚魚が非常に多かったのですけれども、親になって秋田に帰ってきたものがあまりないということが分かっています。卵が多くても子どもが多いとは限らないという非常に悲しい

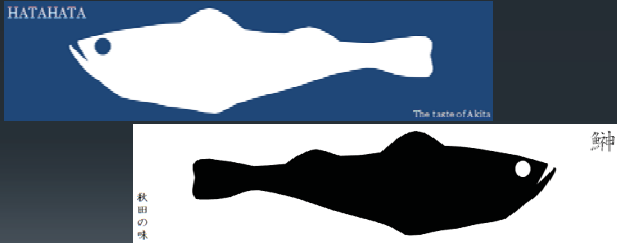
側面もあります。産卵量というのはある程度指標にはなりますが、将来予測にはなかなか使いにくいということで、稚魚密度の調査も行っています。基本的には先ほどお話しがあったように、産卵場から孵化してきた稚魚は男鹿半島に潮が遮られますので、男鹿半島の南と北側でゆっくりと成長でき、ここでしっかりと餌を食べて沖合に出て行きます。まだ仮説なのですが、深場に出て行った段階での稚魚の密度というのを調べれば、翌年の1歳魚を予測できるのではないかと今考えておりますけれども、これもなかなか一筋縄ではいかないようです。さらに1歳に至るまで、エリアに出たあと、そのエリアからさらに離れていきます。その段階での調査というのはほとんどハタハタではなされておらず、情報がほとんどないです。これは水槽での飼育実験なのですが、水温を2~10℃まで変化させてハタハタを1歳に至るまで飼育したところ、2℃で飼育した魚というのは極端に小さく成長が悪いです。10℃になると成長が非常に良くなります。天然成長と比較しますと、2℃ではなさそうです。天然海域であっても2℃にずっととどまっているというのは少し考えにくいです。もう少し広い水温帯を利用しているだろうと考えています。このように、ハタハタ資源に対して人間ができることというのは非常に少ないです。先ほどお話しが出ましたが、周期的に変動しているということで、北太平洋の水温の指標というのと比較してみますと、ハタハタの資源変動というのは全て水温だけで説明できるわけではないのですが、やはり長期的な変動に対応しているだろうと考えられます。ですから、秋田でまず重要なのは産卵親魚を確保すること、親を残すということと、藻場も十分に準備しておくことということで、責任は重大であると考えています。資源の問題、人の問題ということで、水揚げ金額の減少というのは突き詰めれば人の問題なのです。人間の経済活動の問題なのです。秋田では解禁以降、雄雌の選別というのを非常に熱心に行うようになりまして、雌が高値ですので雄は流通から漏れるといった状態が続いております。こういった中で今考えているのは漁獲や商品に関する情報、流通、そして何より消費というところに踏み込んでいかないとハタハタ資源は守れないのではないかと考えています。それぞれの立場をここに列挙したのですが、漁業者や漁協は雌重視の厳しい選別出荷を流通側が求めているのだからやるしかないです。小さい雄は一部流通にはのらないものも出てきて仕方がないといった認識があります。これがすなわち漁獲量の把握精度を低下させます。ひいてはこちらの資源量推定の計算にも影響を与えるということなのです。そして流通サイドは、消費者が雌を求めているのだから仕方がないのだという立場で現在進んでいるところがあります。ただ、この先販売側が消費者の方にアンケートをして聞いてみますと、実は漁業者や流通サイドと比べて認識に不一致が出ているのは確かです。特に消費者には雌よりも雄の方が食べたいという方がかなりいることが分かっています。それから、既存の流通は漁協の箱で販売されていて買いにくいといったような問題点も出ています。加工業者さんに関して言えば、大雌というものをたくさん欲しいのではなくて、どちらかというところと小さなものでもいいからある程度まとまった量を適当な値段で大量に購入したいというようなニーズがあるのも確かです。そこで今年は漁師さんが直接漁協を通さずに漁獲量が



把握できない方法で販売することはやめてくださいということを言っています。私は漁業者に対しても、流通業者、消費者に対してもいろいろと話を聞くようにしてきました。そうすると、ハタハタの資源を管理できるのは漁業なのです。獲り方を管理するしかない。漁業管理です。漁業管理というのは、結局は流通管理なのです。ですから、正確な漁獲量の把握をするというのは我々にとっては非常に重要なことなのです。漁師さんはこれまでどのようにハタハタと付き合ってきたかというところと獲ったハタハタは自分たちのものとして、漁師さんにご近所付き合いや食文化の維持に盛んに利用してきたわけです。このようなシステムを、資源管理の制度の中に取り込んでいかないと今後ハタハタの管理はうまくいかないと感じています。流通管理をすることで資源予測のリスクを削減して、収益性を安定させることから食文化の維持発展をはかるということが大事だと思います。このために必要不可欠なのが、変動する資源の持続的利用というスタンスです。流通と商品を扱う方々にもこの点を理解していただきたいと思っています。ハタハタは、サイズは毎年揃わないし、量も大きく変動します。そのような中で、こちらは研究者として、来年の予測などを出していきます。それに対して流通、消費、それから加工業者さんたちがどのように資源を有効に活用する方向で体制を準備できるかということが大切です。今現在は漁業者サイドとの話し合いがメインですが、流通サイド、それから消費者との話し合いを積極的に行っていくことで、ハタハタを求める人たちへ明朗なルートで、素早くハタハタが届くことを願っています。何よりハタハタはハタハタだけでは守れないです。年間を通して漁業者は色々な魚で収益を得てますが、年末のこの時期は短い期間ですが、ハタハタでボーナスを稼ぐといった生活です。全ての魚を県民や国民の皆さんにどんどん消費してもらおうというシステムを作り上げていくことが、漁業全体の存続に非常に重要なことであると思っています。以上です。

# 秋田のハタハタ漁と資源

秋田県水産振興センター 主任研究員 甲本亮太



秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

1

# ハタハタ漁 全面禁漁から解禁, そしてその後...

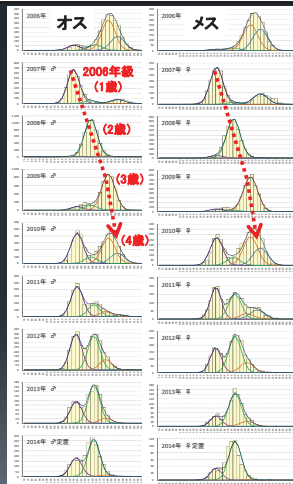
1. 資源調査の進展
2. ハタハタ漁にまつわる諸問題  
資源の問題か、ヒトの問題か?

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

2

## 1. 資源調査の進展

- ①資源量の評価
    - 毎年の漁獲量×年齢別漁獲尾数
    - ↓
    - 各年生まれの群（年級群）の生残数を推定＝資源尾数
    - ↓
    - 資源尾数×年齢別体重＝資源量
- 漁獲量は、  
富山～青森までの5県漁獲量を用いる

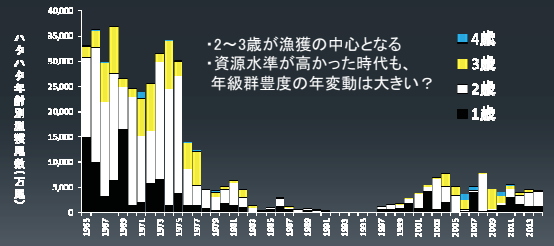


秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

3

## 1. 資源調査の進展

- ①資源量の評価
  - ・1歳までの生き残りは年級群で大きく異なる
  - ・大きな年級群が2-4歳にかけて漁獲を支える
  - ・ここ数年は3歳以降の数が少ない（年級群が小規模）



1995～1991年のデータは新潟～青森4県漁獲量に基づく推定値 (Watanabe et al. 2005)

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

4

## 1. 資源調査の進展

### ②資源変動要因の調査

年級群の規模が年によって変動する原因は何か？

- a) 親子関係
- b) 産卵量の指標
- c) 産卵場の沖合での稚魚密度
- d) 稚魚から1歳に至るまでの過程

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

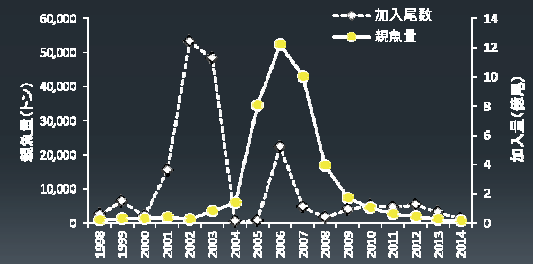
5

## 1. 資源調査の進展

### ②資源変動要因の調査

年級群の規模が年によって変動する原因は何か？

#### a) 親子関係



・親が少なくても、子供が非常に多く生き残る年がある  
・親が多いのに子供の生き残りが悪い年がある

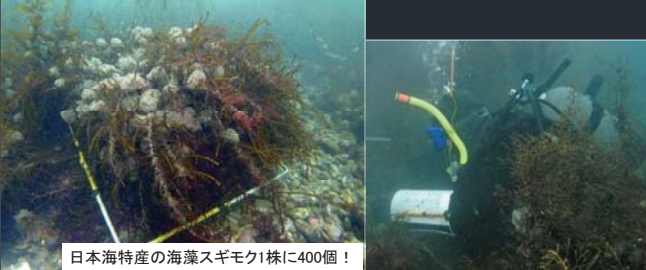
環境条件+親魚量+産卵場

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

6

1. 資源調査の進展

②資源変動要因の調査  
年級群の規模が年によって変動する原因は何か？  
b) 産卵量の指標



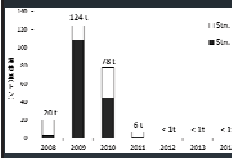
日本海特産の海藻スギモク1株に400個！

定点での潜水計数調査(毎年1~2月)

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 7

1. 資源調査の進展

②資源変動要因の調査  
年級群の規模が年によって変動する原因は何か？  
b) 産卵量の指標




1500  
1000  
500  
0  
2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014

1500 1241 651 81 431 431 431

1500 L 500 L 500 L 500 L 500 L 500 L 500 L

1500 L 500 L 500 L 500 L 500 L 500 L 500 L

定定点に漂着したハタハタ卵(推定109トン)  
2009年12月



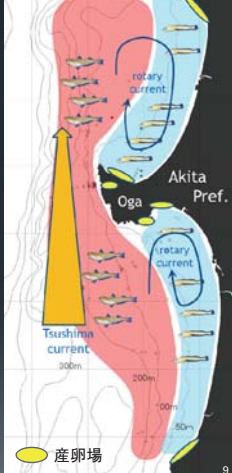
男鹿半島北岸の調査定点に  
打ち上げられたハタハタ卵の量  
↓  
ハタハタ来遊量の指標

卵が多くて子供が多い  
とは限らない...

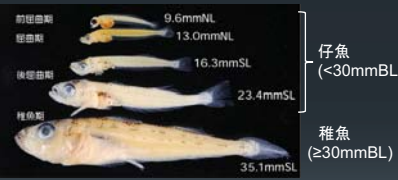
秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 8

1. 資源調査の進展

②資源変動要因の調査  
年級群の規模が年によって変動する原因は何か？  
c) 産卵場の沖合での稚魚密度



rotary current  
rotary current  
Tsushima current  
Oga  
Akita Pref.  
産卵場



前産卵期 9.6mmNL  
産卵期 13.0mmNL  
後産卵期 16.3mmSL  
稚魚期 23.4mmSL  
稚魚(≥30mmBL)

仔魚 (<30mmBL)


まだ仮説ですが...  
水深200m帯に移動した稚魚の密度が高いと、  
1歳魚が多い傾向があるか？

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 9

1. 資源調査の進展

②資源変動要因の調査  
年級群の規模が年によって変動する原因は何か？  
d) 稚魚から1歳に至るまでの過程

藤原ら2014



4℃ 餌フル区  
8℃ 餌フル区  
2℃  
6℃  
10℃

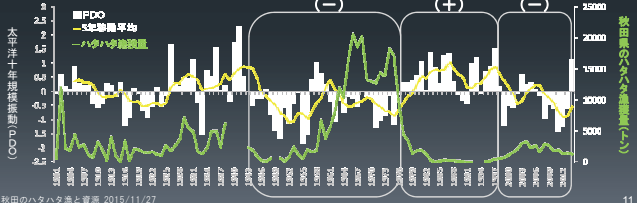
【分布・生態】  
・不明な点が多い  
・成長は水温依存的？  
(日水研との共同研究)

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 10

2. ハタハタ漁にまつわる諸問題 資源の問題？、ヒトの問題？

●資源に対して人間ができることは少ない  
資源は周期的に変動 = 地球規模での海洋環境変動周期が影響か？

生態調査+海洋調査の継続による、  
・資源変動予測の精度向上  
・産卵親魚の確保 → 国内最大の産卵場を抱える秋田の責任重大！  
・産卵場の維持増大



太平洋十年規模振動(1976-2008) (CO2) (左軸)

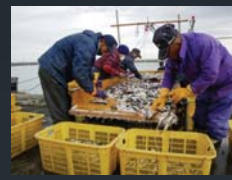
秋田県のハタハタ産卵量(トン) (右軸)

■ 5年平均値  
● 1年産卵量

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 11

2. 資源の問題？、ヒトの問題？ ~「資源管理」が重視されなかったもの~

●魚価安や水揚げ金額の減少は、ヒトの問題



選別後のハタハタ (主にオス)

選別は正しいけれど、もうほめたい！  
でも、選別悪いと値が下がる...  
鮮度の落ちた魚はどうしよう...  
収益低下

【漁業者】  
収入確保 (時代によって販売形態は変化)  
ハタハタで稼ぐには、まず量を確保して高値のメスを選別し出荷するしかない現状 (資源が減るほど漁獲率は高まりやすい)

自家消費 (昔から続く食文化)  
・一年の計はハタハタにあり！ お世話になった人に返せるものは、これしかない！  
・例年、桶2つ分の自家用ハタハタすしには選別後のすそ物●kgが必要！  
・自家消費ではとても処理しきれないすそ物はどうしよう...

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27 12

## 2. 資源の問題か、ヒトの問題か？

### ●「管理」しなければならないのは「情報・流通・消費」

#### 漁業者/漁協

- ・メス重視の厳しい選別出荷は浜仲買が求めること
- ・小オスなどすそ物は一部を漁協の冷凍加工、他は自家消費や自家販売  
(漁獲統計精度が低下！)

#### 浜仲買

- ・小売りはメス重視、良く選別されたものを求めているはず

#### 小売り

- ・漁協からの荷姿は、選別+スチロール箱+下水仕立てしかない
- ・今年は箱売りを止めてバック詰め替え売りを
- ・スチロール箱、ゴミになる

#### 消費者

- ・大メスよりも小中オスが食べたい
- ・無選別を箱も下水なしで20kg買いたい

#### 加工業者

- ・小オス等が●トン欲しいが、どこで買える？



秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

13

## 2. 資源の問題か、ヒトの問題か？



秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

14

## ハタハタの資源管理は漁業管理、漁業管理は流通管理！

- 正確な漁獲量把握は資源量推定のかなめ
  - ・ 過少申告する原因を整理し、無理のない漁業管理制度へ…
  - 漁師とハタハタの歴史的関係を包括した管理
  - 年々の収入源だけではなく、大切な食文化の根源であり、
  - 集落での人間関係や親戚づきあいを仲立ちする必需品！  
(農家にとっての米？)
- ・ 「流通管理」= 「資源予測のリスク削減」+ 「収益安定」  
「食文化の維持発展」に繋がる！
- 変動する資源の持続的利用は、流通消費との連携が必須
  - ・ 流通サイドにも資源量やサイズ組成の情報説明と需給会議。
  - ・ いつどこでどれくらい水揚げされているか、業者や消費者へリアルタイムな情報発信（短い旬を無駄なく満喫）。
  - ハタハタを求める人へ、明朗ルートで素早く魚を届ける！

秋田のハタハタ漁と資源 2015/11/27

15

## リレートーク

### 「ハタハタ寿司の地域差とそのルーツ」

塚本研一


(秋田県総合食品研究センター上席研究員)



塚本です。よろしくお願ひします。秋田県総合食品研究センターにおります。最初にセンターについて簡単にご紹介させていただきます。先ほどの甲本さんと同じ秋田県の研究機関です。甲本さんの方は漁業者のための色々な技術の開発、我々は秋田の食のため、食品企業さん、あるいは消費者のための色々な技術の開発をしています。本日は秋田ハタハタ食品の紹介がされます。先ほど確認したところお酒もあるようです。お酒については醸造試験場というところで研究しております。最近、醸造試験場では秋田の酒米を使った純米酒研究をしています。秋田の蔵付分離という特別なことをやっております、これは秋田のそれぞれの酒蔵から発酵に使う酵母菌を取り出し、それぞれの酒蔵の味の純米酒をつくります。1~26番までできております。今日はそのうちいくつかあるようですので、あとで試飲ください。我々は主に秋田の特徴的な食品、ハタハタからお米、キリタンポ、比内地鶏、様々なお酒以外の食品についてやっております。私自身はハタハタに関する色々な技術開発研究を行っております。今日はその中でハタハタ寿司についてお話させていただきます。伝統食が今日の話のキーワードということになります。まず①として混ぜ寿司という言葉がでてきます。それから②の乳酸発酵という言葉もポイントになります。それから3番目、甘味、押し寿司ということです。最初に言いますと、秋田では同じハタハタ寿司という言葉を使っても3種類の味が楽しめます。今日はそのルーツについての話をさせていただけないかとのことですが、この辺りは完全には分かっていなくて、私の推定が多くなると思います。ルーツとしてはまたあとで出てきますけれども、なれずし、生なれずし、それから早ずしがキーワードになってきます。まずはハタハタ寿司の作り方を科学的に見ていきますと、①から③まであります。ハタハタの処理のところ、米と米麴を使うところが多いです。ここの辺りの処理、それから最後に③として混合して漬け込みです。熟成します。①のハタハタの処理とは、ハタハタと食塩をまず混ぜます。これは主に血抜きと洗浄が主な目的となっております。次はそれに食酢を絡めていきます。これは酢でしめるといふことと、その後の雑菌を抑えるという効果で使われています。それから②の方は米と米麴の処理です。これは寿司ですから、ご飯の部分です。これは米のデンプン、米は炭水化物でデンプンですので、これに米麴を入れることで甘味が出てまいります。よく言うのは米を口の中で食べていると甘くなってくる、糖に分解していくということで、オリゴ糖やマルトースという麦芽糖、それからブドウ糖であるグルコース、こういう糖が出てきます。これを混合するということになると、米は今言った甘味が出ます。ハタハタ

のタンパク質の部分は若干分解されますのでアミノ酸という旨味の成分が出てきます。さらに複雑になってくるのは、甘味を使って乳酸菌が乳酸発酵、身近な例でいうとヨーグルトになります。乳酸菌が増えて乳酸を出してくると同時に糖分を使って酵母もハタハタ寿司の中には存在しておりまして、酔うほどアルコールは出しませんが、微妙なアルコールを出します。さらに好気生成、非常に良い匂いが出てきます。これが原理ということになります。次のところは、原材料と製造工程で、これは先ほど3種類あると申し上げましたように、それぞれ作り方も違ってまいりますので、代表的なところを示しております。原材料としてはハタハタ、ご飯、米麴です。米麴は使わない地域もあります。それから野菜です。野菜はそれぞれの時期で様々なものになります。生姜を使うところもあるし、鷹の爪、海藻である布海苔を使うところもあります。それから食塩、食酢、砂糖を使うところもあります。食塩と食酢は大体のところで使っております。砂糖は使うところ、使わないところがあります。写真はこういう風に漬けていくというところなんです。右の方の下の色をついた図は、秋田県の沿岸を表しています。北からABCと地域を分けました。要はこの地域で味が違うということなんです。ただ、どこがどう違うということを調べた人はいなかったんです。科学的に調べてみようということが次からのお話です。図が出てきますが、大きく分けてAが3つ、Bが3つ、Cが3つというグラフになります。Bの地域が乳酸菌、これが圧倒的に多いです。誰が見ても明らかかと思えます。まず乳酸菌が多い。有機酸、酸の成分ですけども、これもB地域が多いかと思えます。B地域のハタハタ寿司は乳酸発酵をしているということが言えると思えます。これが一番の違いです。Cの地域では糖分の量が多いです。いわゆる甘めに作ってあります。甘みが強いということがはっきりとした特徴です。最終的にABCそれぞれ違って、Aは麴を使わず熟成も短くしたあっさりした味、Bは乳酸発酵しているということで独特の風味があります。Cは非常にしっかりした押し寿司で甘みがあるという3つの特徴が見えてきました。この写真はハタハタの三角関係という商品で、3つの味が楽しめます。今日は3つの味を準備していただきましたので、あとからご試食いただければと思います。ルーツについてはこれは私の全くの推定でしかありません。まず、なれずしは、一番は琵琶湖の鮎寿司が有名だと思いますけれども、ご飯と魚だけでじっくり何年かかけて作るものです。真ん中の生なれずしというくくりがあります。これはなれずしを比較的時間を短縮して作ろうという考え方で2つの流れがあって、上はなれずしプラス野菜。下の方はなれずしプラス米麴と野菜。野菜は乳酸菌のもとになっております。野菜には普通乳酸菌がたくさんついております。先ほどのBの地域は生なれずしにあたるという風に推定されます。早ずしという分類は乳酸発酵をしない寿司という定義があるようですので、それでいくとAの地域がすし漬けというのに由来するハタハタ寿司です。それからCの地域はBのハタハタ寿司に非常に近いのですけれども、乳酸発酵を抑えた新しい寿司であるという、秋田では3つの味が楽しめるという結論に現在のところなっています。あとで違いをぜひお確かめください。最後にもう一つ、折角の機会ですので秋田の伝統食しょつつるについてふれます。秋田の魚醬というのは三

大魚醬の一つであります。これも伝統食の一つでありまして、秋田の誇れる食品の一つです。皆さんしょつつるといって、ハタハタで作るというイメージがどうも強いようなのですけれども、しょつつる鍋というのはハタハタが具になっています。これは一般的ななのですけれども、それに使う調味料のしょつつるといっては、ハタハタに限ったものではないです。今日はハタハタのしょつつるですけれども、イワシを使ったり、最近ではタラを使ったり、アジでもいいです。とにかく作る技術が伝統なのであって、魚は秋田の地魚を使います。これがしょつつるです。最近では色々用途開発ですとか、しょつつるを使った地域興しも進んでいます。有名なのは男鹿のしょつつる焼きそばです。しょつつるを使った焼きそばです。それからにかほ市の方ではタラのしょつつるを使って色々な飲食店のオリジナルメニューを開発した取り組みも続いております。秋田はハタハタ寿司、しょつつる、ハタハタ関連以外にも伝統食品がありますので、今後とも、皆さんどうぞよろしくお願いいたします。





## ハタハタずしの地域差とそのルーツ

秋田県総合食品研究センター  
食品開発グループ  
上席研究員  
塚本 研一

## あきたの伝統食 ★ハタハタずし★

ハタハタずし三味  
①混ぜずし②乳酸発酵ずし③甘み押しずし  
ルーツ:なれずし、なまなれずし、早ずし

概要

### 組織

秋田県総合食品研究センター


- 食品加工研究所
  - 食品開発グループ
  - 食品機能グループ
  - バイオフーズイノベーショングループ
- 醸造試験場
  - 酒造グループ
  - 応用微生物グループ
- 企画管理室

### 沿革

昭和2年(1927年)から伝統ある「醸造試験場」を前身とし、平成7年秋田市向浜地区のテクノリサーチゾーンに「秋田県総合食品研究所」を設立。その後、試験研究機関の一元化やセンター化などを経て、平成22年に「秋田県総合食品研究センター」となり、現在に至る。

秋田県総合食品研究センター  
の未来と技術を拓く。



## ハタハタずしの製造原理

①ハタハタの処理  + 食塩 → 血抜きと洗浄  
+ 食酢 → 酢締めと制菌

②米・米麴の処理  
米デンプン → オリゴ糖、マルトース、グルコース  
麹酵素、米麴

③混合・熟成  
米デンプン、マルトース、グルコース、グルコース → 乳酸発酵、アルコール発酵、乳酸菌、酵母 → 香り生成  
タンパク質 → アミノ酸

## 主なハタハタ利用加工研究内容 (H11~)

- ①ハタハタずしの地域特性=3味
- ②ハタハタ成分季節変動の特性=初夏秋脂多
- ③ハタハタ脂質成分の抗酸化性=あり
- ④ハタハタ卵塊(プリコ)の特性=海水で接着・硬化
- ⑤ハタハタ魚卵加工技術の開発=技術移転可
- ⑥ハタハタ魚卵冷凍保存技術の開発=技術移転可
- ⑦ハタハタ生臭み除去方法の開発=技術移転可

食品科学特性  
技術開発

## ハタハタずしの原材料と製造工程

ハタハタ  
ご飯、米麴  
野菜(にんじん、カブ他)  
ショウガ、鷹の爪、ふのり  
食塩、食酢、砂糖







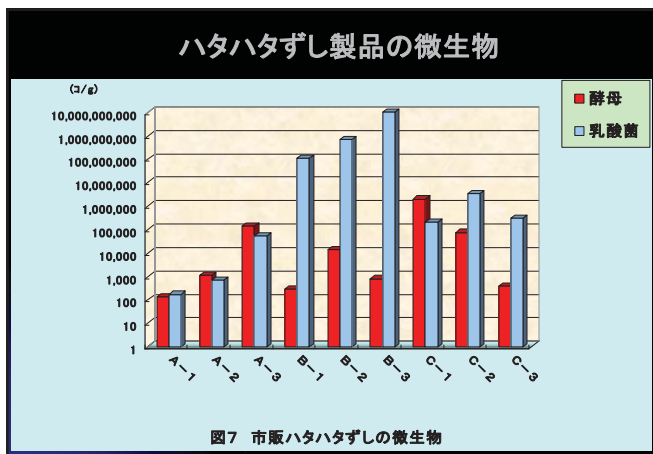
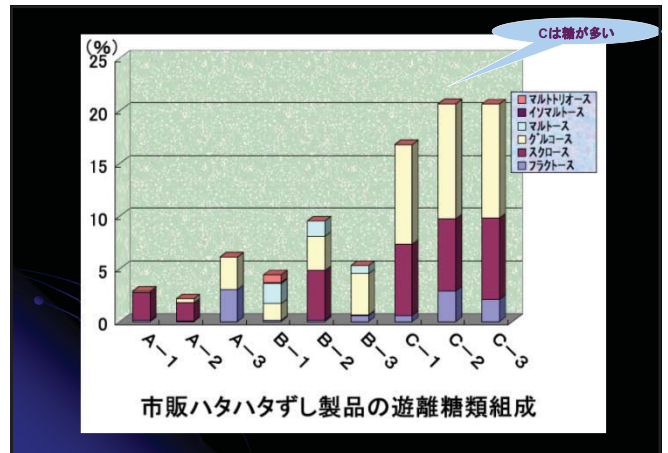
### 秋田産ハタハタずしの特性

特徴は？ ・ハタハタ、ご飯、米麴、野菜を漬込む  
 ・加工品分類は水産物漬物

しかし！ **地域で味が違うと言われているが？**

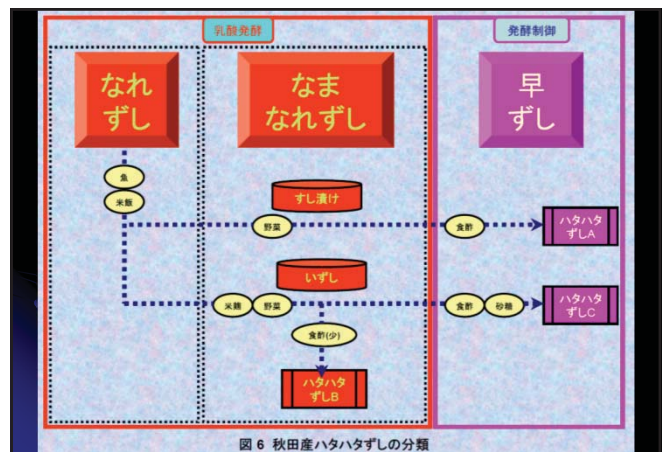
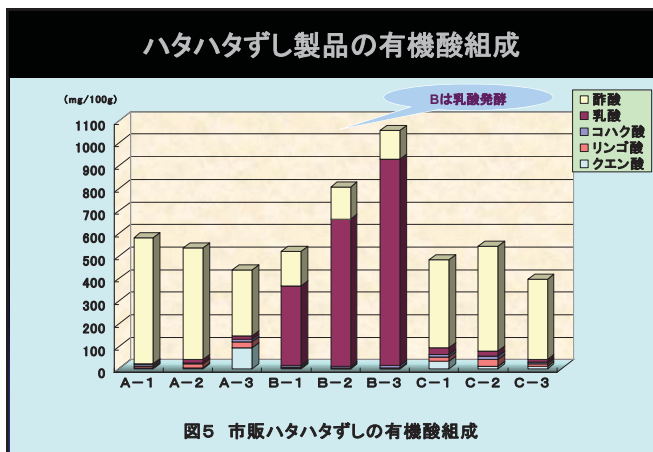
現状は どこがどう違うか調べた人はいない

それでは！ 何が違うか科学的に調べてみよう



Aは麴を使用しない熟成の短い混ぜずし  
 Bは麴を使用し乳酸発酵のある押し・混ぜずし  
 Cは麴を使用し砂糖を添加し乳酸発酵を抑えた押しずし

アイデア → **秋田ハタハタずし3味**  
 3つの味が楽しめる



## あきたの伝統食(もうひとつ)

### ★しよつる★

秋田の魚醤=しよつる、塩魚汁

日本三大魚醤=しよつる、いしる(石川県)、いかなご醤油(香川県)

アジアの魚醤=ニョクマム、ナンブラー

ヨーロッパの魚醤=ガルム(古代ローマ)、コラトゥーラ

魚醤とは魚を塩と共に漬け込み、自己消化、好気性細菌の働きで発酵させたものから出た液体成分が魚醤で、黄褐色 - 赤褐色、暗褐色の液体である。

魚醤油とは醤油麹を使用して魚を分解した調味料(鮭醤油など)



### しよつるの用途開発

しよつる鍋以外の用途の開発

#### (1)加工品開発

しよつる干し、ハタハタ団子、しよつる鍋スープ、米菓

#### (2)秋田県におけるしよつると地域振興

##### ①男鹿しよつる焼きそば

ハタハタしよつるを利用した焼きそばを地域の土産メニューとした男鹿しよつる焼きそばを飲食店メニューとして展開した。原材料等の基本的なルールを決定し、あとは各飲食店のオリジナルを加えることで30店舗で実施している。

##### ②にかほ鮭しよつるを核とした地域振興

350年続く鮭を奉納する伝統の祭り「掛け魚まつり」の元、「よかつ鮭にかほ市へ」の活動を開始して、約20店舗の飲食店では鮭しよつるを共通食材として、あとは和洋中各飲食店の創作によりオリジナルメニューを提供している。



## リレートーク

「ハタハタと地域づくり：  
由利本荘にかほ・わくわくプロジェクト」

三浦悦郎

(プロジェクト代表・三浦米太郎商店代表取締役)



本日はお招きに預かりましてありがとうございます。私どもは山形県と秋田県の境目にあります鳥海山の裾野にございます秋田県にかほ市の平沢漁港の前でハタハタの加工品づくりを約 100 年前からやっております。私はもともと漁業と一次問屋を先祖代々やっております。私のひいおじいさんは12月10日のハタハタ漁でそのまま海の藻屑になりまして、まだあがっておりません。おそらくハタハタの餌になったのだろうという風な思いをしております。にかほ市というと、皆様にはハタハタのイメージや食のイメージはあまり沸かないのではないかと思います。ハタハタとなりますと男鹿、八森というところが先行いたしまして、にかほはあまりイメージとしては馴染みがないとのお話を多々うけます。にかほ市は80年くらい前から、TDKという電子産業が盛んなところでございます。最盛期では下請けの企業さんを合わせますと約5,000人の雇用がございました。それがリーマン・ショックを境にしてほとんど雇用が0になりまして、生産が中国に移転しました。それまではある意味楽なところだったという風に私たちは思っておりますが、自家消費といいますが、ハタハタの地域内消費が半分を占めていました。ハタハタの生産量にしても男鹿に負けず劣らずというような生産量がございました。私どもは県南ですので、水温が下がるのがどうしても遅くなります。今時分ですと男鹿、八森で水揚げが増えているのですが、県南の方は水温が下がってから水揚げが増えてくるというところがございます。また、タラ、赤エビ、これは冬の味覚でございます。夏になりますと、大体20cmぐらいの岩牡蠣が獲れまして、1個1,000円前後で流通されております。それもほとんど地元での流通が多くて、なかなか域外には出まわらないというところでした。農産物に関しては北限のいちじくということで、県内でもいちじくの生産が多くございます。畜産に関しましては比内鶏の生産量が県内では2番目か3番目に入っています。また、由利牛という米を餌にした牛肉の生産も盛んで、今は値段が高騰してなかなか庶民の口には入らないというところなんです。また、古くからの米どころでして、秋田のササニシキ、これは天然のササニシキということで以前は首都圏の江戸前のお寿司屋さんにはこれでないといふだめだというようなお話も聞いておりました。半径約40kmあまりの地域ですが、造り酒屋が約5軒あります。それだけ発酵文化と発酵食品が多い地域でもあったわけです。その造り酒屋に関しても有数の蔵がございまして、雪の茅舎、飛良泉、天寿、この3酒が全国的にも名が通っています。観光に関しては我々のところは出遅れていまして、私のところでもハタハタの飯寿司だけは長年やっていましたが、やはり今日のお話にもございますように、県内でもハタハタ消費が落

ち込んでいる状況です。また加工品に関してもやはりハタハタのなれずしは、今の若い人にはちょっと苦手だといわれます。やはりハタハタも色々な形で衣替えをしないといけないし、違った加工品も作っていかなくてはいけないという観点にたちまして、この由利地域における食のビジネスをやっていこうと考えています。行政もこれに関しては非常に前向きに取り組んでいただきまして、加工業者と飲食店が約 21 社、これに参画しております。観光では鳥海山という一つの核はございますが、どうしても由利地域は車で 1 時間、新幹線も在来線を使いまして約 1 時間、新潟からは由利特急で約 2 時間という非常に交通の便が悪くて、なかなか首都圏のお客様、域外の観光客がこちらの方へ、足を伸ばしてこない状況です。そこで食文化、特産品等々を紹介しながらこの地域に観光客を呼べないかというようなところから事業がスタートしました。事業の内容としては由利ならではの食文化です。発酵食品は全国津々浦々ございますが、私どものハタハタ寿司は米麴でほとんど漬け込んだハタハタ寿司です。ご承知の通り米麴というのは優れた日本が誇る発酵の元素でありまして、魚でこういう風に米麴で漬けるというのはあまり全国的に見ても聞いたことがありません。よく比較されるのが滋賀の鮎寿司です。皆さん鮎とハタハタを比べるのです。鮎と同じなのではないかとよく聞かれますが、やはりこれは鮎よりうまいということです。首都圏の方にはハタハタの飯寿司は流通していないこともありまして、私どもとしては、ここ 5~6 年前から首都圏の流通業者さんとのお付き合いをはじめています。首都圏の物産展とか商談会に参加させていただきましてやはり非常に珍しい、ハタハタは美味しいと言われます。ある方はこういった美味しいものをなぜ県外で売ってこなかったのかというようなお話を聞いたりしております。やはり我々はある意味では自信を持ちましたし、秋田のハタハタに対して、まだまだ県外でもいけるという誇りをもった次第です。事業推進体制ですが、何人かのアドバイザーを招聘しまして、にかほの方に来て様々なアドバイスや助言をいただいております。また、由利ならではの食材や食文化を活かしたメニューの開発というところでは秋田の由利牛、鳥海ポーク、比内鶏、これを使った料理の試作、水揚げされる新鮮な魚介類を使った料理の試作、地域で収穫される新鮮な魚、青果物、山菜を使った料理の試作です。今はほとんど個人で観光は動いています。昔のような団体のツアーというのは非常に少なくなりました。今は地域の道の駅にもほとんど車でいらして車で寝泊まりし、その地域の見たことのないところを全て網羅して珍しいものを食べ、それを全部、今の方だったら SNS で発信するというのが普通になっています。メニュー開発は地域にいらした方をおもてなしするための食のプレゼンです。新鮮な水産物にともなった色々な加工品は皆さん零細企業で作っていましたが、もともと家内工業であったせいか、域内だけの生産と販売でした。域外においての生産と販売となりますと、どうしてもその生産体制、人、物の部分が足りなくなります。そういうところを我々のこのグループで補えないかというような話も出まして、加工品を瞬間凍結してメニュー開発に提供できないかとか、加工品を冷凍してそのまま首都圏の飲食店、そしてお土産関連のところに提案できないかとか、様々な試作をしています。ハタハタは大概加工品では冷凍

品、冷蔵品が多いのです。常温品が少ないというところが大体分かってまいりまして、首都圏の流通業者さん等々は加工品の常温品、例えば半年、1年の常温品だと非常に着目するわけです。その中でもケース単位で10ケース、20ケースという風なハタハタの加工品が現在動きつつあります。やはり常温品にしたのはある意味では成功だったのかなという風に思います。地域メニューと開発加工食品を活用した食の観光振興企画の展開となっております。やはりこれから交流人口がどんどん増えていくところで、どういうところで我々は良さを皆さんにPRしていくのかというのが唯一の目的です。その中でも秋田のハタハタには一番県内でもメジャーな魚だと我々も思っております。5年前から12月のはじめに、築地本願寺で鳥取と秋田のハタハタのイベントがございます。私も一度鳥取へ行きまして、鳥取のハタハタの加工品を見てまいりました。鳥取のハタハタは脂が多く干物などには向きません。秋田のハタハタは淡白で脂がありますけれどもそんなに多くないので、メニュー開発や加工品には適していると思っております。今日も私どもで様々な加工品をご用意しております。ハタハタの魚卵、ブリコを常温品にした商品もお持ちしておりますので、皆さまからご賞味いただければと思います。省略して皆さまにご説明させていただきました。ありがとうございました。

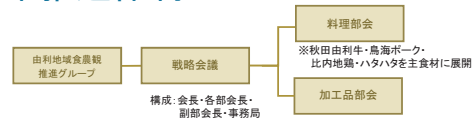
## 由利地域における「食農観ビジネス等推進重点支援地域形成事業」の取組について

事業主体：由利地域食農観推進グループ  
 (構成：由利本荘市・にかほ市の民間25・行政2)  
 事業名：海の幸・山の幸を活かした食のビジネスによる由利地域の活性化  
 事業期間：平成24～26年度

由利地域食農観推進グループ

1

## 事業推進体制



### ★アドバイザー3名の指導・助言のもと推進

#### アドバイザー

中澤さかな氏：山口県萩市在住の地域活性化伝道師  
 丹羽 博和氏：由利本荘市の秋田ブリマ食品(株)社長 (H24～25)  
 ㈱M&D研究所 代表取締役 濱田 晴子氏  
 ※以上3名のほか、中澤氏系列の各方面の専門家が随時参入  
 内村光昭氏：青山アンカフェオーナー  
 白田典子氏：惣良品工務  
 大塚泰久氏：㈱紀ノ国屋 経営企画本部 特別アドバイザー  
 佐藤雅美氏：シニア野菜ソムリエ

4

## 背景・経緯

2次産業の牽引力が弱まってきており、  
 新たな産業への取り組みが求められている。

この地域ならではの食材や食文化を活かした食による  
 観光振興と新たな食ビジネスの展開

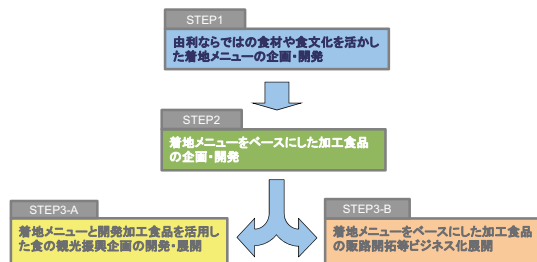
観光産業が地域経済の新たな牽引役となる。  
 ・滞在型観光客の増加  
 ・生産者・食品加工業者・観光関連業者の収入増加  
 ・由利地域の認知度とイメージアップ

外貨を獲得する

2

## 事業推進スキーム

- ・事業のコンセプトに基づき、次のステップを回すことで事業の目的達成を図る。
- ・補助事業終了後も当該ステップを実施主体自らで回していけるよう、3カ年の事業期間の中で精度を高めていく。



5

## 事業のコンセプト

今までほとんど未着手であった、

由利地域の食材や食文化を活かした観光振興と  
 食ビジネスの展開

### コンセプト1

由利ならではの食材や食文化を活かした着地メニュー展開で  
 滞在時間増による観光消費額アップ

### コンセプト2

着地メニューをベースに開発した加工食品の活用と食ビジネス  
 展開による地域経済の活性化

3

## Step1 由利ならではの食材や食文化を活かした着地メニューの企画・開発

- ・秋田由利牛・鳥海ポーク・比内地鶏の3種の肉を使った料理の試作
- ・地域で水揚げされる新鮮な魚介類を使った料理の試作
- ・地域で収穫される新鮮な青果物・山菜を使った料理の試作
- ・地域の伝統食材や食文化の掘り起こしとこれを活用した料理の試作
- ・地域の5つの酒蔵の酒に合わせた肴の試作
- ・試作料理を組み合わせた着地メニューのモニタリング
- ・モニタリング結果を基にした試作料理の改善と展開の検討



6

**Step1**

**「第1弾とりべこぶた祭り」の開催**

期日 平成24年10月1日～11月30日  
 内容 とり(比内地鶏)、べこ(秋田由利牛)、ぶた(鳥海ポーク)をメイン食材として使用したメニューを8店舗で24種提供  
 実績 3,372食の提供



**Step1**

**「皿丼麺 秋の由利めし祭り」の開催**

期日 平成25年10月1日～12月1日  
 内容 「とべ丼」「鳥海プレート」「ハタハタうどん」を「由利めし」とし、DC開催に合わせ10店舗で15種のメニューを提供  
 実績 2,821食の提供



**Step1**

**「とりべこぶたのひな祭り」の開催**

期日 平成25年3月1日～3月31日  
 内容 観光誘客イベント「由利本荘ひな街道」と連携し、とり・べこ・ぶたが味わえる「ひな御膳」を8店舗で提供  
 実績 1,974食の提供



**Step1**

**ハタハタフェスティバルにおいて「ハタハタうどん」の提供**

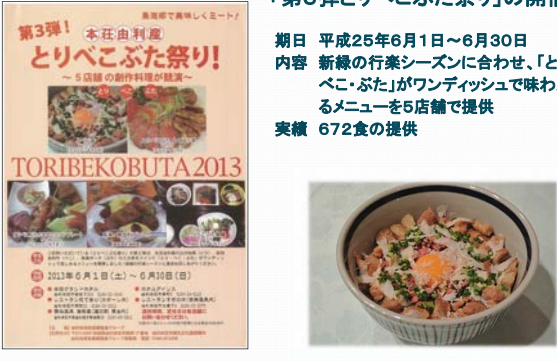
期日 平成25年11月30日～12月1日  
 内容 東京築地本願寺で開催されたハタハタフェスティバルのHATA-1グランプリに「ハタハタうどん」を出品  
 実績 430食を提供し、3位入賞



**Step1**

**「第3弾とりべこぶた祭り」の開催**

期日 平成25年6月1日～6月30日  
 内容 新線の行楽シーズンに合わせ、「とり・べこ・ぶた」がワンディッシュで味わえるメニューを5店舗で提供  
 実績 672食の提供



**Step1**

**「ひなメニュー」の提供**

期日 平成26年3月1日～4月6日  
 内容 由利本荘ひな街道に合わせ、地域の食材を使ったひなメニューを12店舗で13種類を提供  
 実績 1,852食の提供



## Step2

### 着地メニューをベースとした加工食品の企画・開発

- ・試作料理の着地メニュー向けブレック食材化
- ・外食向け1次及び2次加工食品化検討及び試作
- ・完成品向け3次及び数次加工食品化検討及び試作
- ・販路開拓に向けた供給可能量の把握及び量産化体制の調査・検討

●水ダコと岩もずくブレック食材



●はたはた加工食品試作



13

## Step3A

### ご当地メニュー「鳥海選びどん」の提供

名称 鳥海選びどん  
 内容 由利本荘1にかほエリアの豊かな食材を多種類かつ少量で、お好みのものを選んで味わって欲しいとの思いから次の開発テーマを掲げ開発。  
 「当たり前だけどおいしい」、「当たり前だけど地物素材使用」、「郷土料理手法を盛り込む」、「見た目美しく」、「楽しくおもしろい」  
 特産のハタハタを練り込んだ生タイプうどんと数種の丼から2種類を選ぶことが出来る。  
 (※丼の追加も可能。)  
 基本丼:「秋田由利牛ローストビーフ丼」、「地魚のタラ烏節漬け丼」、「ハタハタ丼」  
 その他オリジナル丼、デザート、番の物は各店でアレンジ。

提供開始 平成26年10月17日(金)  
 価格 1,200円(税抜き)※丼の追加は1種類につき300円(税抜き)  
 提供事業所 7箇所(道の駅、ホテル、レストラン等)

鳥海  
選びどん



16

## Step2

### はたはたおいる漬が「究極のお土産」ノミネート商品に選定

期日 平成25年11月29日  
 内容 観光庁「世界にも通用する究極のお土産コンテスト」において「はたはたおいる漬」が全国747品目の中からノミネート115品に選定



14

## Step3B

### 着地メニューをベースにした加工食品の販路開拓等ビジネス化展開

内容 ㈱M&D研究所のアドバイスにより由利の特産素材を使用した商品(食品)数種類をまとめ、デザインイメージ(ロゴ)を統一し、「由利ギフトセット」を創り上げる。

ターゲット 50代以上の女性グループの観光客

種類 ターゲットが食べたくなる&人にあげたくなる惣菜系とデザート(できるだけ常温対応)

販路 県内観光集客拠点(秋田空港、JR秋田駅、ホテル、道の駅等) 最終目標として、首都圏(百貨店、駅ナカなど)

基準 素材が地元産であること

素材にこだわり(ものがたり性)があること

デザイン 真空パックを紙で包む、または帯・瓶にシール



17

## Step3A

### 着地メニューと開発加工食品を活用した食の観光振興企画の開発・展開

- ・ブレック食材を利用した地域共通の着地メニューを6つの道の駅や地域内のレストラン・食堂・料亭のほか、首都圏アンテナショップなどでも提供
- ・秋田DC及び国民文化祭を機に来県するお客様への着地メニュー提供

●ブレック利用への試作メニュー例



15

## Step3B

### 「由利ものがたり」の商品化

名称 由利ものがたり  
 販売開始 平成26年11月1日(土)  
 種類 11事業所 22種類※一部未発売  
 販路 道の駅「岩城」  
 道の駅象潟「ねむの丘」  
 その他由利ものがたり販売事業者店舗



18



## H24～26の活動を経ての課題

### 料理部会

- ・「鳥海選びどん」の提供店舗を増やしていく。
- ・「鳥海選びどん」のレベルを上げていく。
- ・店舗あたりの販売数を増やしていく。
- ・メニュー食材の「プレックク化」を進めていく。

### 加工品部会

- ・「由利ものがたり」ギフトセットの商品化を進める。
- ・販路の開拓を進めていく。
- ・販売体制の強化を図る。

### PR・広報

- ・「鳥海選びどん」と「由利ものがたり」の認知度を上げていく。
- ・県内外のメディア掲載数を増やし、パブリシティの誘発を図る。
- ・物産展、商談会等への参加。

19

## 今後の展開

さらに「由利ものがたり」と「鳥海選びどん」を知ってもらうためには、やはり当初に掲げた「外貨を稼ぐ」事が必要であり、最大の目標となる。

### <由利ものがたり>

- ・販売の為に組織作り
- ・さらなる商品の掘り起こしとブラッシュアップ
- ・販路開拓、販売体制の強化をはかる

### <鳥海選びどん>

- ・「鳥海選びどん」のブラッシュアップ
- ・提供数の増加を図る
- ・利益率を上げる

食を通じて、由利地域に  
行ってみたいと思わせる！

22

## 平成27年度 YUNITの発足

由利地域食農振興推進グループでの3年間の活動を経て、3年間の事業成果である「鳥海選びどん」と「由利ものがたり」を継続していくため、新たに「あきた由利本荘にかほワクワクプロジェクト・ユニット」を発足。

### <YUNIT構成メンバー>

|        |       |
|--------|-------|
| 普通会員   | 17事業所 |
| 特別会員   | 2金融機関 |
| オブザーバー | 1県2市  |

### <活動資金>

|         |          |         |
|---------|----------|---------|
| 年会費     | 普通・特別会員  | 10,000円 |
| 由利ものがたり | 売上の1%    |         |
| 鳥海選びどん  | 1食につき12円 |         |



20

## YUNITとしての活動

### 「鳥海選びどん」秋ver.の展開

通常の「選びどん」ではなく、秋の恵みを「選びどん」で表現。期間限定のメニューを開発することで、プレミアム感を演出。また、季節毎の地元の美味しい食材を紹介する絶好の機会となる。



21

## リレートーク

### 秋田のハタハタ郷土料理

渡部恵美

(秋田市中心卸売市場「旬の魚菜料理教室」講師・

料理研究家)



今日はお招きいただきましてありがとうございます。ハタハタ料理のお話ですけれども、秋田県でも、こんな食べ方もあるのだというほどパソコン検索すると色々なハタハタ料理が出てきます。そういうものも織り交ぜながら、色々なお話をしていきたいと思います。今日は東京ガスさんの素晴らしい施設でこれから試食をしていくわけです。もともとは米と野菜、あと最近では米粉を秋田県の農産物として発表することがすごく多かったのです。けれども、3年ぐらい前からお魚の方にもお手伝いいただけませんかというお話をいただくことになりまして、一生懸命勉強している最中です。去年から、旬の魚料理教室の講師もさせていただいています。毎回ネタが変わっておりまして、去年はハタハタもやりましたのでその辺りの皆さまの反響、どういう風に秋田県の方は思っているかのアンケート結果も交えながらやっていきたいと思います。ハタハタは毎年冬の訪れとともに一気にやってきて、一気に獲れなくなります。大体2週間ぐらいでしょうか。12月の始め、雷がゴロゴロなり始める天気があると今の若い人でも「ハタハタくるよね」、「そろそろハタハタ獲れるね」と言われるぐらい本当に身近なお魚です。本当に私が小さいころ、50年近く前はそこは獲れ始めると男鹿、八森、にかほ、そういうところに直接買いに行きました。一箱、私の記憶だと200円。箱代にもならないぐらいの安さでした。おそらく漁師の方たちは獲れば獲るほど損をするのではないかと、そのような感じの時期がずっと長かったわけです。もうたくさん買ってくるものですから、本当にくる日もくる日もハタハタが出てくる。2週間ぐらいたつともう食べたくなくなるぐらいです。ましてや冬であまり今のようには肉がたくさんありませんでしたので、貴重なタンパク質源として漬魚にしたもの、ハタハタ寿司にしたものがやはり冬中ずっと食べ続ける、そのようなどちらかというところ多少うんざりしながら食べていたかなというお魚でした。今みたいにああして食べよう、こうして食べよう、というのがあまりなかった記憶があります。先週杉山先生と一緒に秋田県の中央卸売市場で、底引き網で獲れたハタハタを使って料理教室をしました。そのときのハタハタがこの状態です。実際に沿岸で獲れた旬のものになると、もう少しプリプリしてお腹の卵が少しはみ出すくらい、本当にプリプリと出てくるくらい、ブリコと呼ばれるくらいの状態になります。けれども、今はまだ少し若いので、まだそこまでっていない状態のものです。頭をとってしまうと3分の1がなくなってしまいますので、最近では見栄

えがするように、特にすごく高級な料亭さんではお頭付で鮎が泳ぐような感じで串を打ったぐらいにして焼いて出されます。本当に1匹1,000円で済むのかなというぐらいの魚になります。県外の方ですとこれが秋田の郷土料理だよというような感じで出される料亭さんもありますけれども、本来は安かった魚です。一気にどっと獲れた魚なので、頭をとってブツブツとって調理していました。鱗はありません。この魚本当に珍しく、鱗が全くないのです。それが気持ち悪くてこれは変な魚だから食べにくいよという方もいらっしゃるのですが、実はその鱗がないというのがこの魚のすごく良いところだと私は思います。鱗がないのに長持ちするのです。表面にヌルヌルがあるのですが、そのおかげで鱗がないわりには結構長持ちするお魚です。骨もヒレも硬くないです。ぶつと切れば出刃包丁がなくても加工ができるくらいすごく簡単です。サンマなどを切ると血がドバッと出ますけれども、そういう血もほとんど出ません。私からするとすごく調理のしやすいお魚ではないかなと思います。ポイントなのですが、卵がお腹に入っていたりすると、少しいつものお魚のように胸ビレの奥で切ってしまうと、せっかくの卵が全部出てしまいますので、少しその辺りの工夫は必要です。ただ、食べやすくするためにはしっぽのところも切った方が、骨がするっと抜けて後々食べやすいわけです。そのような調理の工夫も私たちの母親たちは、昔からずっとしてきたわけで、従来からのハタハタ料理というのはこういう風の下ごしらえをしながらやってきました。調理の方法としては基本的にはどのような味でも実は合います。淡泊な味なので唐揚げやフライなどの料理にもなりますし、加工食品としても今は燻製になったり、加工の幅はたくさんあるわけです。ただ、本来はたくさん食べるためには揚げ物だと少し食べにくいわけです。煮付けにしたり、薄味のしょつつる鍋にしたり、本当に大量に煮て、毎日そこから食べるというような感じの料理でした。シンプルな組み合わせ、しょつつる鍋というのは普段の鍋からは考えられないぐらいシンプルです。ネギが入って豆腐があればもうそれでできてしまうというようなシンプルな組み合わせがハタハタにはとても合うようです。この後に現代の食生活にも取り入れやすい調理法も少し加えていきたいと思うのですが、その前に先ほど少し言ったハタハタの下ごしらえです。洗って、まず頭を落とします。胸ビレの前を切るとお腹の卵が残りますので、胸ビレの前をとります。その胸ビレのところの筋肉もすごく美味しいわけです。あと、産卵期のお腹が大きいハタハタはほぼ絶食状態で海を泳いでいますので、内臓自体はほとんど取る必要はありません。このあたりもすごく調理のしやすい魚です。普通の魚は頭を落とすと浮袋や内臓がドロドロ出てくるわけなのですが、そのようなものの処理もほとんど必要がありませんので、これも便利なところだと思います。あとお寿司などに加工するときは悪くならないように私たちの母親もブリコは残しましたが、全部内臓も白子もとってしまう、そういう工夫がありました。このような感じで、食べられないところは全てはとってしまうわけです。これが昔ながらの作り方です。煮付けのコツはグラグラ煮立てないことです。実は身がほぐれやすい、火がすごく通りやすい魚なもので、煮汁に入れてひと煮立ちさせたらそのままほったらかしにします。秋田では放っておくことをほったらかしに

しておきなさいという感じで言います。そのまま置いておくと予熱で火が通ってしまうくらい簡単な料理です。ホイル焼き、これは現代ものに少し加工してみました。どうしても自分の家でお魚料理をするのは億劫だという方にはホイルに包んで焼けばいい。実は白子にこの味噌がすごく合います。白子は実は安いのです。先ほども出てきていましたがブリコがすごく高くなって白子の方はすごく安くなりますので、これも皆さんの配布資料の方に入っていると思います。しょつつる鍋は先ほど説明がありましたように、色々なしょつつるがあります。お好みのしょつつるの味を使って、途中例えば塩分濃く煮詰まってきたら少しお水を足すとか、味が薄くなってきたらしょつつるを足すとか、そのような感じで作っていきます。ごはんやうどんを入れてもすごく良い味になります。ちょうど3年ぐらい前からこのハタハタの料理、お魚に携わるようになってきたのですけれども、アピール役を少しお手伝いしています。ハタハタ料理の食べ方をインターネットで調べると出てきます。アクアパッツア、イタリア料理です。オリーブオイルと野菜で煮ますがこれもすごく美味しいです。また、南蛮漬け、揚げて色々な野菜と一緒に漬け込むというのも今どきの若い人たちには取り入れられています。色々な食べ方があるよということで良いと思います。私のうちで試したものでは、今はやりの塩レモンを使って食べています。すごく美味しいです。ハタハタの湯引きがあります。お湯で茹でるだけ。茹でただけのものをお好みのタレで食べる。そういう料理ができるのもハタハタならではのしょう。鱈もないし、何もなし、という料理だと思います。最後なのですけれども、私がやっている旬の魚料理教室のご案内ということで、昨年12月にちょうどハタハタ料理の教室を行いました。当日は20人ぐらいの方と一緒に、男性もいましたし、若い方もいたし、年配の方もいたし、色々な方と一緒に作らせていただいたのですが、当日はしょつつるを教えても仕方がないので先ほどのホイル焼きと、ハタハタとブロッコリーを使ったスパゲッティを作りました。これが年配の方たちからすごく喜ばれました。なぜかと言うと、お家に帰ってお子さんや若い人に作ったらすごく褒められたそうです。こういう風に素材をいかしていくと年配の方にも受け入れられるのだなということが分かりました。アンケート結果を少し紹介いたします。とても満足と満足を合わせると9割少しになります。ハタハタについていただいた内容をばーと書いてありますが、それを少し大きくしてみました。食べたことない料理をいただいた、アレンジの仕方もその都度メニューには書かないけれども質問があったのに対してはお応えした、すぐ家で実行できるところが良いなど、家でも作りたい、身近な材料でいい、ここで一番ポイントは秋田のソウルフードハタハタの色々な味と料理方法をもっと他県に広めたら良い。このあたり、皆さん自覚していてもなかなか自信を持って伝えられないです。先ほど浅岡先生もおっしゃっていましたが、いつも食べられているものは自信をもって勧められない。「こんな当たり前のもの他の人たちが食べたって美味しいと思わないよね」。意外と県外の人たちにとってはそういうものがすごく新鮮で美味しい、ただ知らないだけ、もったいないことだと思います。色々なことを、レポートリーを増やしてあげられれば良いと思います。ハタハタは他の県でもたくさん売られています。

これからはもともとの秋田県の料理とともに、色々な料理を交えながら発信していけたらいいのではないかなと思います。少し省略してしまいましたが、秋田市場マネジメントさんのホームページには私がやっている料理教室の他、先ほどの杉山先生がやっていらっしゃる魚教室の方のレシピもこのページから見るすることができます。市場では面白い仕組みとしてやっておりますので、もしご興味ありましたらこのような感じでレシピも見るすることができますので、ご覧になっていただければなと思います。ではぎりぎりになってしまいましたが、ここで終わりにしたいと思います。今日はありがとうございました。



## ハタハタの料理方法

～昔からの食べ方とこれからの食べ方～

料理研究家・秋田市中央卸売市場  
「旬の魚菜料理教室」講師 渡部恵美

見分けがつかますか？



### 私とハタハタ

- ハタハタは毎年冬の訪れとともに「一挙に大量にくる」といわれる魚です。秋田県では12月の初旬雷が鳴りはじめるとハタハタが来るぞ、と皆言います。私が小さい頃は、ハタハタがとれ始めると、皆こぞって男鹿などに直接買いに行き、何箱も買い求め、ハタハタ寿司や漬け魚にして冬の貴重なタンパク源にしたものです。来る日も来る日もハタハタが食卓にのる、そんな冬の生活でした。

### 従来のハタハタ料理

- 最近では、見栄えがするよう尾頭付きでも食されるようになりましたが、基本は、一度に大量に食べる魚なので頭を取って調理します。
- **鱗はなく、骨もヒレも固くないのでさばくのは楽です。**メニューによって、胸びれの前を切るか後ろを切り取るか変えて調理する必要があります。また、**尾も落としたほうがより食べやすくなります。**

### ハタハタ（底びき網でとれたもの）



### ハタハタの調理のコツ

- 調理はハタハタの味を大切にすることが大事です。昨今、揚げものや、さまざまなものを入れる料理も多く見られますが、本来はそれを嫌います。
- 本日は、昔から地元で作られていたように、作りやすく沢山食べられるように薄味でシンプルな素材の組み合わせを再現したものと、現代の食生活にも取り入れやすい調理法も紹介致します。

## ハタハタの下ごしらえ

1. 洗って頭を落とします。
2. 煮付けやホイル焼き、しょつつる鍋にするときは、胸びれの前を斜めに切るように落とします。（ぶりっこと呼ばれる卵巣やしらこと呼ばれる精巣が外れてしまわないためです。産卵期のハタハタは絶食状態に近いので内臓を取り除く必要はありません）
3. ハタハタ寿司などの場合は、胸びれの後ろで落とし、傷みにくいように内臓も取り除きます。

## ハタハタの煮つけの作り方

**材 料（4人分）** ハタハタ8尾 しょうゆ大さじ3、酒大さじ3 みりん大さじ3 砂糖適量 お好み生姜適量 水400cc

### つくり方

1. しょうゆ・酒・みりん・砂糖を混ぜたものを煮立てます。
2. 煮立てたまま、下ごしらえしたハタハタを入れます。
3. 中火に落として一煮立ちさせます。
4. 蓋をして弱火にして軽く煮て、できあがり。
5. **ポイント**：薄味で作りましょう。煮崩れしやすいので、煮汁に入れたら触らずそのまま煮ます（秋田ではほったらかすと言います）

## 頭と尾をとります



## 2. ハタハタのホイル焼き



## 1. ハタハタの煮付け



## ハタハタのホイル焼きの作り方

**材 料（4人分）** ハタハタ8尾 ねぎ2本 きのこ（しめじ、しいたけ等）1パック分、酒大さじ3～4 みそダレ（みそ大さじ4、みりん大さじ2、生姜又はニンニク適量）

### つくり方

1. ねぎは5センチ分をみじん切りにします。残りは1センチ厚さの斜め切りにします。きのこは食べやすくほぐします。生姜又はにんにくはすりおろしておきます。
2. 小さいボウルにみじん切りにしたねぎと味噌を加えて混ぜます。さらにみりんとしょうがのすりおろし（又はにんにく）を混ぜておきます。
3. アルミホイルにねぎを敷き、ハタハタときのをのせ、酒をふりかけます。みそダレをのせてホイルを包みます。フライパンにホイル包みを置き、弱火で蓋をして8分～10分程度焼きましょう。
4. **ポイント**：薄味で。みそダレの味、量は好みで。

### 3. ハタハタのしょつつる鍋



### 現代のハタハタの食べ方いろいろ

クックパッドより



#### ハタハタのアクアパッツァ

なや

小骨の多いハタハタもアクアパッツァでイタリアン風にして食べれば柔らかく美味しく食べれ...

材料：ハタハタ、お好みのハーブ類、塩、こしょう、刻み玉ねぎ、あさり（今回は冷凍むき身）、ブ...



#### ハタハタのカラフル南蛮漬け

まき・ママ\*

ハタハタの可愛いサイズは骨ごと食べたい！酸味と色あいで食欲増進♪ 8/10人...

材料：ハタハタ（大きくないもの）、玉ねぎ、にんじん、パプリカ（赤）、ミックスドライフルーツ...

### ハタハタのしょつつる鍋の作り方

**材 料（4人分）** ハタハタ8尾 豆腐1丁 ねぎ2本  
水3〜4カップ しょつつる大さじ2〜

#### つくり方

1. 鍋に、出し昆布と水を入れ、火にかけます。
  2. 沸騰したら昆布を取りだし、しょつつる、酒（お好みで）で味を調えます。
  3. 大きさに切った豆腐と斜めに切ったネギを入れ、下ごしらえしたハタハタを入れます。
  4. **ポイント**：食べている途中でも好みに応じて、しょつつるを足したり、水を加えたりする。
- 食べた後に、うどんやごはんを入れても美味しいですよ。

秋田市中心卸売市場  
「旬の魚菜料理教室」

### あきた県産食材マッチング商談会にて



### 秋田市中心卸売市場 「旬の魚菜料理教室」ハタハタ料理







### ハタハタについて頂いた内容

- ハタハタで食べたことのない料理をいただきました。思ったより簡単にできて、アレンジの仕方もその場で教えていただき、とてもためになりました。家で実行できるレシピもとても良いです。
- ハタハタがこんなにおしゃれな料理になると思わなかった。三品ともとても美味しかったです。家でも作りたいと思います。
- どのメニューも身近な材料で簡単に作れて、さっぱりとした仕上がりでも美味しくかったです。
- 美味しくいただきました。秋田のソウルフード「ハタハタ」のいろいろな味と料理方法を思考し、もっと他県に広めたいと思いました。
- ハタハタ料理のレポーターが増えました。スパゲティにも合うとは思いませんでした。白菜のサラダも美味しくかったです。普段自分では組み合わせない材料でのレシピで、楽しくおいしく出来て良かったです。
- パスタもオイル焼きも、家族が喜びそうなレシピでしたので、家でもすぐ作ってみたいと思います。白菜はサラダで食べたことがなかったのでとても新鮮でした。
- オイル焼きの味噌とハタハタが合い、とても美味しかったです。さっそく家でもやってみたいです。ハタハタがパスタになることにも感動でした。今の時期、白菜が美味しいので、レポーターにぜひ加えたいです。
- ハタハタを入れたスパゲティは良いアイデアがと思いました。
- ハタハタの焼いた匂いがいいからだけでもいいです。
- 味噌、ハタハタも活用して一品もとても良かったです。お肉のサムゲラムも良かったです。
- オイル焼きをさっそくやってみようと思います。味噌が大変良く、美味しくかったです。
- ハタハタの調理方法でスパゲティに使うとは思いませんでした。でも焼いたら美味しく出来ました。普段自分では組み合わせない材料でのレシピで、楽しくおいしく出来て良かったです。
- ハタハタの食べかたもレポーターが反応しました。他の魚でも出来るので、色々な材料で今更試します。白菜のサラダも新鮮で美味しくかったです。

はたはたのホイル焼きとハタハタとブロッコリーのスパゲッティ

- ハタハタで食べたことのない料理をいただきました。思ったより簡単にできて、アレンジの仕方もその場ですぐ教えていただき、とてもためになりました。すぐ家で実行できるところもとても良いです。
- ハタハタがこんなにおしゃれな料理になると思わなかった。三品ともとても美味しかったです。家でも作りたいと思います。
- どのメニューも身近な材料で簡単に作れて、さっぱりとした仕上がりでも美味しくかったです。
- 美味しくいただきました。秋田のソウルフード「ハタハタ」のいろいろな味と料理方法を思考し、もっと他県に広めたら良いと思いました。

### 終了後のアンケートから

「旬の魚料理教室」アンケート集計結果  
 コース① 第2回目 (H26.12.12開催) 027.11.5現在

～今回のメニュー～ (ハタハタとブロッコリーのスパゲッティ、  
 2/ハタハタと冬野菜のホイル焼き、  
 3/白菜のポリオサラダ)

|       |     |     |     |     |    |
|-------|-----|-----|-----|-----|----|
| ●参加者数 | 30代 | 40代 | 50代 | 60代 | 合計 |
|       | 2   | 4   | 0   | 11  | 17 |

男女比 5:12

|        |       |    |
|--------|-------|----|
| ●全体の感想 | とても満足 | 12 |
|        | 満足    | 3  |
|        | 普通    | 2  |

- ハタハタ料理のレポーターが増えました。スパゲティにも合うとは思いませんでした。白菜のサラダも美味しかったです。普段自分では組み合わせない材料でのレシピで、楽しくおいしく出来て良かったです。
- パスタもホイル焼きも、家族が喜びそうなレシピでしたので、家でもすぐ作ってみたいと思います。白菜はサラダで食べたことがなかったのでとても新鮮でした。
- ホイル焼きの味噌とハタハタが合い、とても美味しかったです。さっそく家でもやってみたいです。ハタハタがパスタになることにも感動でした。今の時期、白菜が美味しいので、レポーターにぜひ加えたいです。

- ハタハタを入れたスパゲッティは**良いアイデア**だと思いました。
- ハタハタの使い方がいろいろあるので**びっくり**。
- **旬の魚、ハタハタ**を活用して3品ともとても良かった。6人のチームワークもとても良かったです。
- ホイル焼きをさっそくやってみようと思います。**食感が大変良く、美味しかった**。
- ハタハタの調理方法でスパゲッティに使うとは思ってもよらぬ料理で驚きました。でも味はとても良かったです。我が家でもぜひ使ってみたいです。**新しい料理方法を知ることができ、良かったです**。

ありがとうございました



## パネル討論「ハタハタ漁と食文化の継承をめざして」

司 会：二平 章（コーディネーター）

パネリスト：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）

杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）

塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）

三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）

渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

二平： どうも半日ご苦労さまでした。発表をいただいた方には非常に時間制限が厳しくて鐘がチンチン鳴るという中で話していただいて大変ご迷惑をかけました。本当に申し訳ありません。そういう意味では十分話されなかつたこともあると思うのですけれども、これからパネル討論に入って行きたいと思います。上の階には素晴らしいキッチンルームが待っています。今日はそちらでこの東京ガスの栄養士さんに昼から腕を振るって昨日打ち合わせしたレシピ通りに料理を作っていただいています。会食が16時15分からになっていますので、遅れないようにこのパネル討論を閉めて皆さんで移動したいと思います。それでは今日色々なお話を伺いました。その中でまだ理解が不十分だったかなと思うようなところもあると思うのですが、一つはハタハタの資源についてどういう状況なのかをもう少し理解をしていただければと思います。資源に関しては杉山さんと甲本さんからお話がありました。甲本さんは資源について生産者と流通の部分について触れておられましたけど、そのあたりでもう少し、今の複雑な問題というところについてお話いただけるとありがたいと思います。少し理解できなかった方がおられたのではないかと思います。



甲本： 皆さんありがとうございました。資源の問題、私としては複雑にしたいというのが本音でして、実感として今思っているのが最初に杉山さんがお話された禁漁と解禁と現在に至っているわけですが、おそらくどんな魚でもそうだと思いますが、おそらく禁漁は漁業者だけの決断でできます。ですが、変動する資源を持続的に利用するとか、食文化を守るというのは漁業者だけでは到底不可能だと思います。というのは先ほどお話したように獲れたものが適正に、言ってしまえば漁業者が家族を養って生活をたてようとするわけですが、それが今うまくいなくなっている地



域が非常に多いということはよく報道等で報じられるところなのですが、結局そのサイクルを守るためには、これだけ食べ物がたくさんある時代で適正に皆さんのもとの素早く届かないといけません。なおかつ美味しいと思ってもらわないといけません。そのためには結局、資源管理というのはどうしても人間が恩恵に預かる分だけうまく獲って、変動する資源に付き合うというスタンスでないといけないと思っています。そういった意味で、今日のような場で消費者、流通サイドの方々と顔を合わせて考えを少しでも伝えることができればいいなと思っています。

二平： ありがとうございます。先ほど杉山さんから変動をこれまでもしてきた資源ですとお話がありました。その中で、自然がハタハタの資源をコントロールする側面、それから人間が漁獲をし過ぎて減らしてしまう局面というのがある中で、一時非常にハタハタ資源が減ってしまって、幻の魚になりかけてしまいました。ちょうどそのころ杉山さんは秋田の振興センターにおられて、3年間の禁漁をして我慢をしてハタハタを増やしていこうということをやったわけです。そのときに携わってきた杉山さんに今日来ていただいているのですが、そのあたりを踏まえて、自然を変えることはできないのだけれども、ハタハタ資源にどんな風に人間は付き合ったら良いかなというあたりを少し杉山流にお話しただけませんか。

杉山： まず一つ困っているのは何トンと言ったってピンとこないのです。まず少し考えてみれば、平均70グラムとしましょう。そうすると平成3年に70トンなのです。70トンというと、100万匹なのです。要するに平成3年は100万匹。秋田県の県民がそのころ110万人ぐらいです。1人1匹食べられなかったのです。それが平成3年。その前に何をやってたかと言うと、秋田県が70トンのころから、例えば北朝鮮からは1,000トンくらい輸入していたのです。秋田を必要とする人間が



漁師を必要としなくて漁獲は北朝鮮から1,000トン持ってきていたのです。韓国か

らは鮮魚で、成田経由で入っていました。そのうち値段が高くなってくと、鳥取、兵庫。あの当時は鳥取、兵庫はハタハタを獲る漁師は下手な漁師だと底引きで言われていたのです。要するに安くて。それがそういう風な形で全体となってきて、秋田県だけが1人1匹分なくなってきました。そして今現在、1,000トン獲れているわけです。1,000トンというと、1億3千万匹分ぐらいの量が、去年は獲れているのです。1人で10匹ぐらい。それを必要としているのかどうなのかが問題です。ハタハタを必要としている人間がだんだんいなくなるのではないかというのが怖いのです。僕たちが本当に必要としているもの、何を必要としているのかという部分からやっていかないとどうもだめだと思うのです。単に資源量がというだけの話だけでは少し厳しくなってくるのではないのかなと。それは、僕よりかはむしろ実際に加工している金森さんなども含めてそれぞれの形で、全体を把握しないと全然だめだなということが分かってきました。

二平： ありがとうございます。生産する漁業者の中だけで決まるのではなくて、食べる人たち、それから食べる量の問題、どの程度なのかということで、資源は大きく色々変動するけれどもその中でどのくらい生産しどのくらい鮮魚で流通してそれからどのくらい加工にまわして、そのような総合的なところを見ながらハタハタの資源、それから産業のことを考えなくてはいけないということと、もう一つは資源を獲る人がいなくなってしまっただけでは困るということで、やはり漁業、漁業者を存続させて行くことが食べ続けるためにも大切なことだということ、そういうことだと思います。

杉山： いいですか？今二平さんが言ったように、今大変なことが起きているのですが、漁師さんが全然いないのです。本当に考えて欲しいのですけれども、秋田県の漁師が1,000人なのです。ところが、医者資格がある者が1,500人です。もっと大変なのが日本全体です。日本で漁師が今17万人。漁師17万人で医者が24万人です。医者は毎年1万人ずつ増えてくるわけです。医者だらけです。歯医者さんはプラス10万人いるのです。どうしましょうか。医者と歯医者で34万人で漁師はその半分です。これはこれからの子どもたちに言わないと大変なことになってしまいます。頭がいい人は漁師になる以外ないのです。頭が悪いやつは医者になるという以外なくなります。間違いないと思います。

二平： 大変面白い統計をご紹介いただきました。私も医者の数は知りませんでした。やはり農業や漁業など食の産業を支える人たちが産業を続けられるような条件を消費者の方からも応援していく必要があるのではないかと思います。ハタハタ漁業でもそうだろうと思います。あまり時間がないので少し食の方へ入ります。寿司に

はいくつか食べ方がありますがけれども、私は実は、琵琶湖で鮎寿司のシンポをやってきたのです。そのときに、琵琶湖を2回ぐるっと回らせていただいて、様々な人々にお会いしました。伝統的な鮎寿司を作る老舗の若旦那さんにも会って詳しく聞きました。琵琶湖周辺から大阪方面、神戸辺りの団塊の世代の人々ですが、鮎寿司の昔の味を皆さん経験しているわけです。その方々が定年でリタイアしたあと、少し時間ができます。そうしたら「何かうちのお袋が作ってくれた鮎寿司、あれ美味しかったよな。食べたいけれども、作り方を教わってないよな」ということになったのです。そこで素晴らしいことをやられたのが、琵琶湖にある県の水産試験場の藤原場長さんなのです。昔の庶民が作った鮎寿司の作り方、やさしい作り方の講習会を毎年連続で6年間6回やったそうです。毎回申込が満員だったそうです。団塊の世代の人が来て、教わって、その方々が「ああ、これだ」と言ってまた家で鮎寿司を作り出したそうです。今では、県庁の水産課の人たちも鮎寿司を作り持ち寄ってコンクールをしているのです。鮎寿司も乳酸菌です。家々の乳酸菌は違うので、味が違います。それを持ち寄って食べ比べて楽しんでいるそうです。今では漁協が講習会を引き継いでいます。このような取組を通じて、素人が作る家々の鮎寿司がまた琵琶湖周辺で復活しだしているようです。これは食文化を伝えていく上で大変素晴らしい取組だと感心しました。塚本さん、このような取組というのは秋田ではどうなのでしょう？

塚本： 秋田の場合はハタハタ寿司に関しましては、かなりな割合で家庭で今でも作られているようです。ただそれについてもだんだん、今の50～60代の方でしょうか、それは家庭で作るケースが多くて、それこそ自分でハタハタを買って、麴もスーパーに行けば売っていますから材料は全部揃えて魚をさばいて、ボールや漬物用のプラスチックで、ネジで重しをかけられるような、ああいうもので作ったりはしているようです。ただ、それが例えば若い20～30代の家庭に作られるかどうかは、これははまだ何とも言えないのですけれど、ぜひ引き継いでもらえたらなという風に考えております。ただ、私はしょつるとかハタハタ寿司、たまたま伝統的なものの研究に色々携わっておりますけれども、形として伝統のものを全くその通り引き継ぐことは、これはこれで価値のあることだとは思いますが、例えば50～60代から20～30代に受け継がれる



ときに変わると言うこともあります。いわゆる進化するということです。またこれも次に引き継ぐ上で必要なことかなという風に考えております。私の方でも、我々仕事上、「ハタハタ寿司の作り方を教えてください」と一般の消費者の方からくる場合もあります。そのときもできるだけ簡単に、基本だけをお知らせして、あとは自分の好きなようにやってみてもらおうというようなこともやっております。私たちとしてはどんどん引き継ぐということを期待しているところです。

二平： 私と同じ団塊の世代が伝統食文化では切れ目になっているような気がします。私は高度成長のときに育ってきたので、親父、お袋が私らになかなかそういう伝統的なものを教えてくれないまま過ぎてしまいました。息子、娘に教える術を持っていない、ちょうど私らの世代がそういう世代の変わり目なような気がします。そこが、今琵琶湖では鮎寿司作りに夫婦で漁協に行って、漁協のおじさん、おばさんから教わっているのです。今も水産試験場でやったことを漁協が受け継いでやっていますのです。原料も全部仕入れるので、それを3万円や4万円も払って教わりにくるそうです。私は、それは非常に良い取り組みだと思いました。今の60代の世代は、お袋の味を知っていますので、そういう点は大事なところかなと思います。あと浅岡さんのお話の中で、なるほどと思った点は、やはりその地域に入って行って「伝統の食なんてないよ」と言っていた人々と出会い、浅岡さんたちとの話の中で掘り起こしていくとすばらしい伝統の食が出てくるということです。伝統食の良さというものを、今の人たちが「こういうものがあつたんだ」と地域で気づく、そして一緒に作ってみるという取り組みをされているということがなるほどと思いました。「そんなものありません」と言っていた人が実はあることに気がつくという取り組みをされていたので、それは素晴らしいことだなと思いました。もう一度その辺りの話をお伺いさせてください。

浅岡： 今の二平さんが言ってくださったのは、伝統食列車で全国を訪問したときの話な



のです。私たちは日本の伝統食を次の世代に継承、発展させようということで運動をしてきているのです。全国におたくの伝統食を食べに行きたいという風にお話をかけても「そんなものはありませんよ」と本当に言われるところが結構あるのです。若い人が喜んで食べてくれたりしないので、年寄りの人が食べているだけで価値を見いだせないのです。ところが全国から食に関心の高い人たちが来て、みんなで味わって交流する中で、本当にその地域の価値のあるものや美味しいものを残していきたいという気持ちに地元の人もなってくれるところ

に、伝統食列車が果たす役割というのはあるのだと思います。

二平： ありがとうございます。やはりそのように意識的に都会の方から田舎に入ってここにもともとあったものを、その地域の地域の人たち自身も忘れかけているものを発掘するという一方やはり大切なのではないかなと浅岡さんの話を聞いて感じました。

浅岡： それと付け加えたいのは、全国から参加する皆さんも本当に美味しいものに飢えておられます。身の回りに食べるものはたくさんあるのですが、地元で獲れたものを使ってその地域で色々な知恵と工夫で作られてきたものという、そういうものを食べると本当にそれに勝るものはないというか、そこでしか食べられないものに感動されます。その美味しさを味わうと、みんな心から体が喜ぶというのでしょうか、伝統食列車というのはそういう感動を味わえるのです。だから普通のグルメ旅行ではない良さというのが伝統食列車にはあって、1 回行くと病みつきになって毎年都合をつけて参加するという方が増えていくのはそのような伝統食の魅力だと思います。

二平： ありがとうございます。参加を考える方がおられましたら、あとでゆっくり浅岡さんに相談してみてください。県外にもハタハタを知ってもらい、色々な形での消費を伸ばそうということで、いつもにかほを飛び出して活躍をされている三浦さんどうですか？

三浦： ハタハタと言いますと、冬のイメージしか秋田にはないのですけれども、大阪はやはり山陰からハタハタが入ってまいりますので、非常に消費が大きいんです。やはり消費を占めている方々はやはり若い女性です。そういう方々にどういった需要を提供していくかと。  
「やはり昔食べたハタハタの飯寿司は生臭かったよね」というような声が聞こえます。私も否定せずに、もう大丈夫ですと言います。ですから伝統食もいいですけども、やはりハタハタの寿司に関してはハタハタ寿司という名前だけが先行しているのです。実際何かと言うと、例えば北海道でも作っています。青





森でも秋田でも作っています。色々なハタハタ寿司を美味しい、楽しい、というのがあっても良いのではないかと。関西のバイヤーさんはこれでは足りないと言うのです。もういくつかバリエーションを作っておないと、物産展や商談会には臨めないということをよく聞きます。そういう意味ではある意味、秋田のハタハタに関しては作りごたえのある魚だと思いますので、私も今ハタハタの飯寿司を大体2種類トライしています。色々な形で今試食やアンケートをとってどういった形で皆さんに紹介していこうかなという風には考えています。以上です。

二平： ありがとうございます。私の家にも暮れになると必ず秋田のハタハタ寿司が届きます。それが暮れの楽しみです。ハタハタの料理を通して若い人の消費を伸ばそうと頑張っておられる渡部さんはハタハタの新しい調理法も含めてバラエティ豊かにやられているということだったのですが、感想も含めていかがですか。

渡部： 先ほども少しお話ししましたが、本当に知らないというのはもったいないことだと思います。

「こうやって食べれば良いよ」とか、「こうしたら簡単だよ」とか、色々なことを教えて、知ってもらって、まずは手にとってもらいます。嫌厭されるのではなくて「こういうやり方もあるし、好きなのを選んでよ」というような感じで、こうでなくてはいけないと決めつけなくてやっていければ、もっと手を出してくれる人が増えるのではないかと思います。

あと、自分で食べてみると、「これこうやって食べたら美味しかったよ」という風につながっていくかと思しますので、その辺のつながり力というのを期待したいなと思っています。



二平： ハタハタという魚は私も何回も秋田に行っているのですが、色々な形でご馳走になっています。それこそ琵琶湖の鮎に比べると非常に淡白でくせのない魚です。色々な料理に合うような魚で、私ももっと色々な意味での消費が出てくるのではないかなという風に思います。私の住んでいる茨城県の町のスーパーにも、生のハタハタが並ぶのです。東京のスーパーですと、生のハタハタはあまり見ないのです。このあ

いだハタハタがあったなと思ったら、干したものでそれは鳥取ものでした。生のハタハタがなんで茨城のスーパーに並ぶのかなと思ったのです。茨城には日立製作所があるので、青森や秋田や日本海出身の方々が製作所の方に勤めておられて定住されている方がいます。やはり秋田が懐かしくて「ハタハタないの？」とスーパーに言うのかもしれませんが。ですから、いつもシーズンになると生のハタハタが並んでいます。そういう点では人が移動することによってハタハタの文化も伝わっていくというのがあるのかなと思いました。東京はハタハタを知らない方が結構多いのではないかなと思います。どんな魚か見たこともないという方、今日初めてシンプでこの魚を知った方もおられるかと思いますが、大変魅力ある魚です。文化史的な問題も含めて色々な話題を杉山さんからもっと話していただきたいのですが、十分な時間がとれずに申し訳ありません。歴史もある魚ですので大変興味がある魚です。食と文化という形で知っていただければと思います。今日はこの後、上の階に県漁協さんや秋田の食品会社の方々からの協力でご提供いただきました。皆さんの袋の中にそれぞれの食材を提供していただいた機関のお名前も感謝の気持ちも含めて記載をしておきました。そのようなバックアップもあってこのあとの食事会が開催できるということです。初めて食べられる方もおられると思うので、十分味わってハタハタの魅力に触れてぜひ秋田のファン、そしてハタハタのファンになっていただきたいなと思っています。そういうことをお伝えして今日のシンプジウムを閉めたいと思います。本当に長時間ありがとうございました。(拍手)



# 秋田ハタハタ需要喚起

「食」と「漁」地域シンポ

27日に東京・銀座で

「神の魚・ハタハタと伝統の食文化」(東京水産振興会、漁業情報サービスセンター、東京ガス「食」情報センター共催)と題した、第33回「食」と「漁」を考える地域シンポジウムが、27日に東京・銀座のスタジオプラスジーギンザで開催される。

秋田県の魚としてハタハタは、鮮魚のみならず魚醤(しょつつる)や、なれ寿司(ハタハタ寿司)など、県全域に食文化が浸透し、昭和40年代には年間1万トンもあった漁獲の、ほぼすべてを県内消費してきた。だが、近年は人口減少や嗜好(し)好の変化でマ

ーケットの縮小が著しい。一方で太平洋側での知名度は低く、ハタハタ文化を知り、料理を食べることで需要の喚起が望まれる。

シンポジウムではハタハタの食文化や魅力を報告するとともに、当地で資源評価や加工に携わる担当者のリレートークを実施。演者らを交えたパネル討論も行われる。ハタハタ料理と地酒を味わう第二部も、引き続き行われる。

参加は無料だが、事前申し込みが必要となる。

▽問い合わせ、申込先・東京水産振興会＝☎03-3533-8116

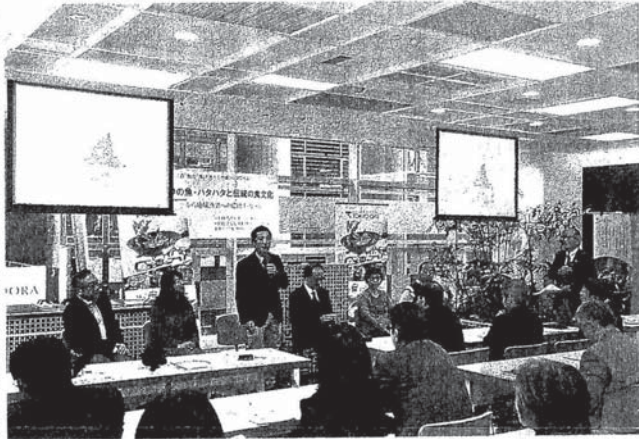
水産経済新聞

2015年11月4日(水)付2面

# ハタハタの魅力紹介

都内でシンポジウム

## 水産関係者、理解深める



ハタハタの魅力を語り合ったパネル討論

ハタハタの魅力や歴史を紹介するシンポジウムが27日、東京都中央区の「スタジオ・プラスジー・ギンザ」で開かれた。首都圏の水産関係者ら約60人が参加し、県立大学の杉山秀樹客員教授らによるパネル討論を通じ、ハタハタについて理解を深めた。

「ハタハタ漁と食文化の継承をめざして」と題したパネル討論には杉山教授、県総合食品研究センター（秋田市）の塚本研一 上席研究員、三浦米太郎商店（にかほ市）の三浦悦朗社長ら6人が参加した。

杉山教授は「最近、県内でハタハタは1000トほど捕れている。需要を見極め、資源確保を考える必要がある」と指摘。塚本研究員は「ハタ

ハタ料理の伝統を若い世代に引き継いでいくには、基本を残しつつアレンジを加えてもいいのではないかと話した。東京水産振興会と漁業情報サービスセンター（東京）は、全国各地の魚や食文化をテーマに年4〜6回、シンポジウムを開催。33回目の今回、初めて本県のハタハタがテーマに選ばれた。（相沢一浩）

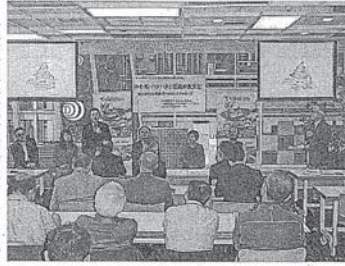
秋田さきがけ

2015年11月28日(土)

# シーズン迎えた秋田ハタハタ

東京水産  
振興会ほか

## 東京でシンポジウム



産地から関係者が来場



秋田産ならではの「ブリコ」を抱いたメス

東京水産振興会は27日、これからシーズ  
かが主催する第33回シンポジウムを迎える秋田県産の  
「食」と「漁」を考え、「ハタハタ」をテーマ  
る地域シンポジウムが開かれた。この一連

2015年12月1日 日刊食料新聞

のシンポジウムは、産地を巡りながら開かれることが多かったが、今回は資源危機を乗り越え、漁獲量を増やしている秋田県産のハタハタを首都圏の消費者に知ってもらおうと、産地から多くの関係者が東京に出向き、食の分野で活躍するオンラインリーダーらを前にハタハタの魅力を説明した。

ハタハタは秋田の味覚の代表といっても過言ではなく、ピークを記録した60～70年代には県内だけで3万5000トン以上の漁獲を記録。値段も安く、魚鱗や飯寿司など特徴的な加工品も多く生み出された。しかし、70年代後半から漁獲は急減、92年

から3年間全面禁漁し、以降00年代に入っ  
て1000～2000  
前後の水揚げができて  
るまで回復している。

会場では、県外へのハタハタ出荷の拡大に  
取り組む秋田県ハタハ  
タ流通促進協議会の金  
森俊和会長、またハタ  
ハタの加工品づくりで  
地域創生に取り組んで  
いる由利本荘には、わ  
くわくプロジェクト  
の三浦悦郎代表ら生産  
者が話し、伝統的な加  
工食品だけでなく、フ  
ライや唐揚げ、燻製、塩  
辛などの珍味といった  
展開を図り、シンポジ  
ウムに続いて開かれた  
交流会で披露された。

一方、禁漁明け以降  
順調に漁獲量を増やし  
ていたハタハタも、近  
年は漁獲量の伸びが頭  
打ちとなっており、秋  
田県水産振興センター  
の甲本亮太主任研究員  
は「漁獲量の過少申告  
により、漁獲枠を超過  
した漁獲が横行してい  
るのが原因では」と  
し、秋田県でしか獲れ  
ないため、高値がつけ  
抱明したメスを漁獲時  
に選別、オスは出荷せ  
ず自家消費するなど、  
漁獲量の客観的把握を  
妨げる行為が悪影響を  
もたらしているとし  
た。甲本氏は、独自に

調査した結果「消費者  
の中には、独特の食感  
の白身に魅力を感じて  
いる層も少なくなく、  
必ずしもメスばかり求  
めていない」とし、ハ  
タハタ資源管理を有効  
なものにするために  
は、オスを含めた資源  
の有効利用に、漁師、  
流通業者、消費者が一  
体となり取り組むべき  
だとした。

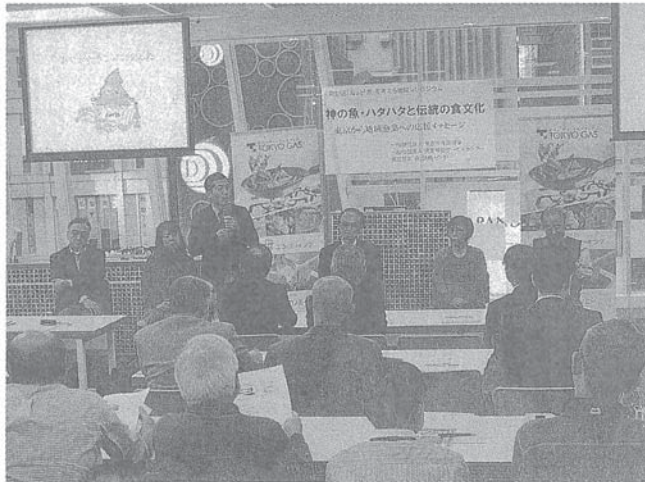
5・6日築地本願寺で  
今年もハタハタフェス  
秋田県・鳥取県  
なお、秋田県と鳥取  
県は5・6の両日、築地  
本願寺で恒例の「ハタ  
ハタフェスティバル」  
を開催する。両県のハ  
タハタ料理を一堂に会  
して味わおうという企  
画で、「ブリコ」と呼ば  
れる卵に特徴がある秋  
田産、「ころはた」のネ  
ーミングで売り出して  
いる、脂ののった白身  
がうまい鳥取産を食べ  
比べ、来場者の投票に  
よりナンバー1のハタ  
ハタ料理を決定する。  
時間は9時半～16時  
(6日は15時)まで。

日刊食料新聞

2015年12月1日(火)

# 問題は資源かヒトか

## ハタハタ流通管理を訴え



演者によるパネル討論も行われた

### 第33回「食」と「漁」地域シンポ

日本海北部系群ハタハの産卵数の少なさといっ  
た特徴的な生態、あるいは「消費を含め」どこに  
に年間2方あり、秋田は親が少なくて子が多  
いだけでその5-6割をく生き残る年齢群の変動  
占めた。だが、以降の激減など、解明されてい  
ない。授と「明瞭なルートで  
減」の同県は、平成4  
年から3年間の自主禁漁  
と、解禁後は漁期前に漁  
獲可能資源量を推定し、  
その4割を漁獲枠とす  
る。獲りながら増やす方  
策を推進。資源は一時  
「神の魚・ハタハと  
伝統の食文化」(東京水産  
振興会、漁業情報サービ  
スセンター、東京ガス  
「食」情報センター共催  
と題した、第33回「食」

## 資源、再び減少傾向

と「漁」を考る地域シ  
ンポが11月27日、  
東京・銀座で開催され  
た。かつて、資源回復の  
お手本といわれた秋田の  
ハタハは現在、再び減  
少傾向にある。「漁業者  
だけで守るのは到底不可  
能」とし、再び全面禁漁  
にならないよう加工、消  
費者の理解も得た流通管  
理にも言及した。

回復したかにみえた。破棄される小型のオスさんは、「たくさん獲れ  
だが解禁から20年。水や、自家消費・自家販売した時の食べ方を踏襲し、  
産卵27年度資源評価で、といった漁獲量に現れた調理を決めつける必要は  
も、資源状態は低位・減り資源に注視し、「今漁ない」と、新たなハタハ  
少と評価されている。期前に、漁協を通さない夕料理を提案。

秋田県立大学の杉山秀 販売の見直しを漁業者に 秋田県総合食品研究セ  
樹客員教授(元・秋田県 求めた」と話す。ンターの塚本研一上席研  
水産振興センター所長) 産卵のため沿岸域へ来 究員も「進化すること」は、  
遊する「季節ハタハタ」食をつなぐうえで重要  
と、秋田県水産振興セン 漁は、1週間から10日程と、次の世代へ食文化を  
員は、地球規模での海洋 度で年間漁獲量の6割に 継続するための持論を展  
達する。一挙に大量に来 開した。

水産経済新聞

2015年12月2日(水)

食と漁シンポ

# 「ハタハタ保護消費から」

秋田県立大学  
杉山客員教授

## 資源減再び危機感



第33回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム（共催・東京水産振興会、漁業情報サービスセンター、東京ガス「食情報センター」）がこのほど、東京都内であり、水産関係者ら70人が参加した。「神の魚・ハタハタと伝統の食文化」をテーマに討論。ハタハタの食文化を継承するため、今後の課題について情報交換した。

秋田県立大学の杉山秀樹客員教授は資源状態について解説。ハタハタは「漁獲量が減っている」と杉山客員教授

乱獲などの影響から資源量が激減し、1992年には禁漁に追い込まれた。漁業者が単価安による収益低下を漁獲量で賄ったことが乱獲につながったと説明した。

禁漁明けの95年以降は資源管理により資源量は増加傾向に転じた。ただ杉山客員教授は、再度資源量減少の傾向が見られると危機感を募らせる。

「消費者が安ければいい」と思っているのも問題だ。再び禁漁になるのを防ぐため、消費者も考える必要がある」と理解を求めた。

秋田県水産振興センタ

「甲本亮太主任研究員」は「ハタハタの資源を守るには、漁業者が他の魚でも収益を上げられるようにしないとけない」と訴えた。漁業情報サービスセンターの二平章氏は「漁業者を存続させることが、ハタハタを食べ続けるために重要なこと」と締めくくった。

## 「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、地域文化の基礎を創り出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みます。

### 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（土佐鰹水産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：東京都中央区「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：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

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：107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：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北区水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）  
森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

**第7回：タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか**

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクール社）・宇野崇司（那珂湊漁協）  
根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）  
根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（株あ印）  
横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

**第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る**

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（株ジャパ<sup>®</sup>クッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）  
堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）  
大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

**第9回：黒潮のまちでカツオを語る**

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）  
福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産株）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

**第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える**

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアスーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）  
雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

**第11回**：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）

酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

**第12回**：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

**第13回**：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

**第14回**：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）

上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）

濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）

井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：220名

**第15回**：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012年11月27日（火）13:00～16:30（交流会は16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118名

**第16回：「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか**

と き：2013年1月26日（土）13:00～16:30

ところ：高知県土佐清水市「土佐清水市立市民文化会館くろしおホール」

報告者：中澤さかな（道の駅萩しーまーと駅長）・土居京一（（社）土佐清水市観光協会）  
福田金治（松尾さえずり会）・間可証善（高知県漁業協同組合）  
瀧澤 満（窪津漁業協同組合）・武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）  
徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

参加者：145名

**第17回：カツオ・鯉節の食と文化**

と き：2013年4月19日（金）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：福田仁（ジャーナリスト）・二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）  
坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）・秋山洋一（にんべん専務取締役）  
近藤高史（味の素KKイノベーション研究所主席研究員）  
竹内太一（土佐料理「ねぼけ」社長）・朝本紀夫（すさみ町商工会会長）  
堀井善弘（東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所）

参加者：100名

**第18回：下北の地域漁業とスルメイカの漁況動向**

と き：2013年4月26日（金）13:00～16:30

ところ：青森県むつ市「むつ来さまい館」

報告者：山田嘉暢（むつ水産事務所）・野呂恭成（青森県水産総合研究所）  
三木克弘（中央水産研究所）・高橋浩二（漁業情報サービスセンター）  
木所英昭（日本海区水産研究所）・清藤真樹（青森県水産総合研究所）  
澤村正幸（函館水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

**第19回：太平洋サンマの資源動向と来遊予測**

と き：2013年8月7日（水）14:30～17:30

ところ：宮城県気仙沼市「気仙沼市魚市場3階会議室」

報告者：佐藤亮輔（気仙沼漁協代表理事組合長・気仙沼水産復興グループ運営会議代表）  
小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）  
巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）  
ウラジミール・ツルポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：140名

**第20回：魚食の文化をどう伝えるか**

と き：2013年9月27日（金）13:00～17:00（交流会は17:00～18:30）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：根本悦子（クッキングスクールネモト）・宮本博紀（大日本水産会）

大森良美（日本おさかなマイスター協会）

高橋千恵子（NPO 法人食生態学実践フォーラム）・木村 恵（東京水産振興会）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：70名

**第21回：マサバ資源は増大するのか？**

と き：2013年10月29日（金）14:00～17:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：川端 淳（水研セ中央水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

森 泰雄（釧路水産試験場）金光 究（茨城県水産試験場）

参加者：60名

**第22回：サケの資源と流通をめぐる今日的課題**

と き：2013年11月9日（土）10:30～17:30（18:00～19:30 懇親会）

ところ：北海学園大学国際会議場

報告者：清水幾太郎（中央水研）・帰山雅秀（北海道大学）

宮腰靖之（北海道さけます内水試）・小川 元（岩手県水産技術センター）

高橋清孝（元・宮城県内水試）・宮沢晴彦（北海道大学）

佐野雅昭（鹿児島大学）・鈴木 聡（北海道漁連）

山口修司（北海道水産林務部）・津田 要（北海道漁業共済組合）

参加者：126名

**第23回：ウナギと日本人**

と き：2014年7月7日（月）13:00～17:00（17:30～19:30 懇親会）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：太田慎吾（水産庁漁場資源課長）・望岡典隆（九州大学農学研究院准教授）

堺 美貴（有限会社「日本橋」代表取締役）

高嶋茂男（株式会社「日本養殖新聞」取締役）

飯島 博（認定NPO 法人アサザ基金代表理事）

御手洗真二（全国内水面漁業協同組合連合会業務部長）

参加者：100名

**第24回：道東海域へのサバ・サンマの来遊動向をさぐる**

と き：2014年8月8日（金）13:00～16:30（17:30～19:30 懇親会）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：黒田 寛（北海道区水産研究所）・内山雅史（千葉県水産総合研究センター）

三橋正基（釧路水産試験場）・渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：130名

**第25回：サンマをめぐる国際情勢と今期の来遊見込み**

と き：2014年8月17日（日）14:00～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：田中健吾（水産庁資源管理部首席漁業調整官）

巢山 哲（水産総合研究センター 東北区水産研究所八戸庁舎）

高橋晃介（水産総合研究センター開発調査センター）

渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

参加者：100名

**第26回：さかなの観光まちづくりとサバのブランド化**

と き：2014年9月27日（土）13:30～17:00（17:15～18:30 懇親会）

ところ：宮城県石巻市「石巻グランドホテル」

報告者：後藤義男（ぬまづみなど商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）

鯉沼勝久（魚の美味しいまちひたちなか推進協議会会長・(株)あ印代表取締役社長）

武輪俊彦（八戸前沖さばブランド推進協議会会長・武輪水産(株)代表取締役社長）

田中憲壯（西日本魚市(株)取締役相談役）

須能邦雄（石巻魚市場(株)代表取締役社長）

参加者：100名

**第27回：風間浦鮫鱈のブランド化と「ゆかい村」観光**

と き：2014年11月11日（火）13:00～17:00（18:30～20:00 懇親会）

ところ：青森県下北郡大間町「北通り総合文化センター ウイング」

報告者：朝本紀夫（和歌山県すさみ町商工会長・NPO法人魅来づくりわかやま理事長）

森 庸宏（(公社)青森県観光連盟主幹）

立川博之（東京神田鮫鱈料理老舗「いせ源」専務）

竹谷裕平（(地独)青森県産業技術センター水産総合研究所主任研究員）

中塚義光（蛇浦漁業協同組合代表理事組合長）

長谷雅恵（下風呂温泉旅館組合おかみの会会長）

参加者：130名

**第28回**：2014年のひき縄・竿釣カツオ漁をふりかえる

と き：2014年12月19日（金）13：00～17：00

ところ：南郷ハートフルセンター 文化会館

報告者：清藤秀理（(独)水産研究総合センター 国際水産資源研究所）

矢吹 崇（漁業情報サービスセンター）・小林慧一（和歌山県水産試験場）

平山仁斗（宮崎県水産試験場）・濱田敏雄（和歌山県すさみ町〔澄丸〕漁労長）

鈴木正男（千葉県勝浦町〔天松丸〕漁労長）・浅野貴浩（宮崎県南郷町〔5 清龍丸〕漁労長）

上牧英男（宮崎県南郷町〔88 正丸〕漁労長）・岩切孝次（宮崎県南郷町〔8 三代丸〕船主）

参加者：110名

**第29回**：琵琶湖の魚食文化・その魅力をさぐる

と き：2015年2月15日（日）13：00～17：00

ところ：休暇村「近江八幡」

報告者：中澤さかな（山口県道の駅「萩しーまーと」駅長・総務省「地域力創造アドバイザー」）

左寄謙祐（老舗「魚治」代表取締役）・森田正行（沖島漁業協同組合組合長）

大沼芳幸（滋賀県文化財保護協会事務局次長）

田辺文隆（休暇村「近江八幡」総支配人）

三枝 仁（滋賀県農政水産部水産課副主幹・水産業普及指導員）

桂 陽三（琵琶湖汽船株式会社）・中村みち子（沖島漁協女性部「湖島婦貴の会」）

参加者：105名

**第30回**：道東沖のサンマ・サバ・イワシ漁の動向をさぐる

と き：2015年8月4日（火）13：00～17：00

ところ：マリントポスクしろ3階大研修室

報告者：田中健吾（水産庁）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所）

稲川 亮（釧路水産試験場）・須能紀之（茨城県水産試験場）

三橋正基（釧路水産試験場）

参加者：130名

**第31回**：サンマの国際的管理と今期の来遊動向

と き：2015年8月11日（火）14：00～17：20

ところ：サンマリン気仙沼ホテル観洋

報告者：田中健吾（水産庁）

浅川雄喜（NHK 釧路放送局記者）

阿保純夫（水産総合研究センター開発調査センター調査員）

中神正康（水産総合研究センター東北区水産研究所主任研究官）

渡邊一功（JAFIC 漁海況部漁況グループリーダー）

ウラジーミル・ツルーポフ（ロシアサブサングループ・アジアパシフィック）

参加者：120名

**第 32 回：水揚日本一・銚子の美味魚を生かした観光地域づくり**

と き：2015 年 11 月 14 日（土）13：00～17：00

ところ：銚子プラザホテル ロワイヤルホール

報告者：清水 実（さかなのおいしいまちひたちなか推進協議会・ひたちなか市観光協会副会長）

後藤義男（ぬまづみなと商店街協同組合理事長・沼津魚仲買商協同組合理事長）

小林崇亮（全日本さば連合会会長）

荻久保勝雄（銚子ボランティアガイド観光船頭会会長）

大塚憲一（銚子市漁業協同組合常務理事）

金野一男（銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会代表）

清水俊和（銚子まちづくり株式会社代表取締役）

笹本博史（銚子市産業観光部長）

参加者：115 名

**第 33 回：神の魚・ハタハタと伝統の食文化－東京から地域漁業への応援メッセージ**

と き：2015 年 11 月 27 日（金）13：00～17：30

ところ：スタジオ・プラスジー・ギンザ 5 階

報告者：浅岡元子（日本の伝統食を考える会事務局長）

杉山秀樹（秋田県立大学客員教授）

甲本亮太（秋田県水産振興センター主任研究員）

塚本研一（秋田県総合食品研究センター上席研究員）

三浦悦郎（三浦米太郎商店代表取締役）

渡部恵美（秋田郷土料理研究家）

参加者：70 名

以上

御礼

2009年度から開催してきました「食」と「漁」を考える地域シンポジウムは、2015年度、33回をもちまして一旦終了とさせていただきます。開催にあたりご協力いただきました全国の皆様に心より感謝申し上げます。なお、これまでの33回のシンポジウムの報告内容につきましては東京水産振興会のホームページに掲載してあります。





第33回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

2016年7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

一般社団法人 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