

特集

冬の庄内浜の魚

―ブランド化の挑戦―

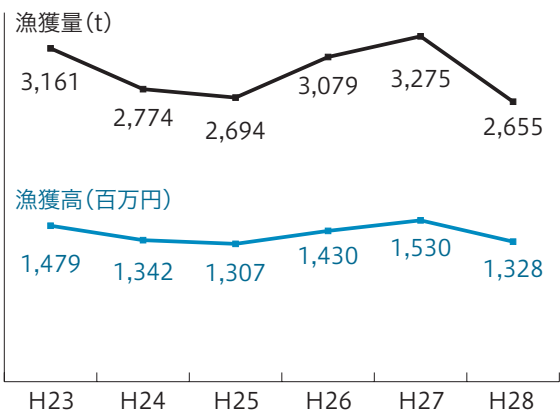


冬の風物詩「どんがら汁（寒ダラ汁）」。魚の祭典「Fish-1 グランプリ」ご当地魚「グルメコンテスト」で初代グランプリにも輝き、市内各地で行われる「寒ダラまつり」には、全国から多くの観光客が訪れています。

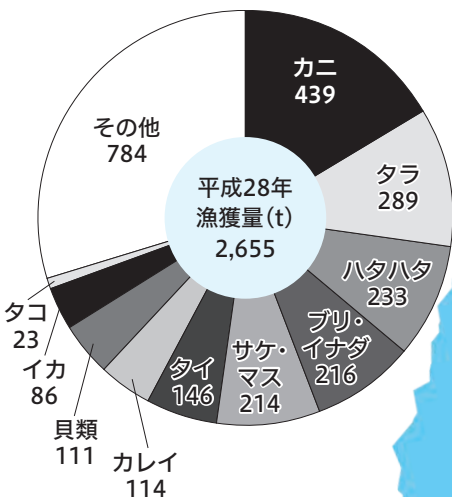
この材料に欠かせない極寒の時期の「マダラ（寒ダラ）」は冬の水産物の代表格ですが、このほかにも庄内浜で水揚げされる魚のブランド化が進められています。今回の特集ではその取り組みを紹介します。

◎問合せ 本所農山漁村振興課 ☎25 - 2111内線558

■本市の漁獲量・漁獲高（山形県漁業統計）



■魚種別漁獲量（山形県漁業統計）



庄内浜は水産物の宝庫

四季を通して豊かな海の恵みを与えてくれる日本海。遊佐町から鼠ヶ関まで続く庄内浜は約一三五kmと全国で二番目に短く、漁獲量、漁獲高、漁業者数も下位にあります。

漁場が狭い不利な条件の庄内浜ですが、沖には対馬暖流が流れ、砂泥地や岩場、海底山脈による天然の漁礁がある好漁場として知られています。年間を通して水揚げされる魚は百三十種類以上。まさに天然の魚の宝庫と言えます。

本市の漁獲量・漁獲高は県内一で県全体の約四割を占めます。延長約六五kmの海岸線には港が点在し、そこで暮らす人々を中心に、底びき網、刺網、一本釣り、はえ縄、定置網、採貝・採藻など多様な漁業が行われています。

庄内浜からブランド魚を

漁場が狭いため海の資源には限りがある。この事に漁業者は早くから危機感を持ち「とる漁業」から「育てる漁業」へと努力を続けてきました。例えば小さな魚が網に掛からないよう網目を大きくするなど漁具等の規制や禁漁期間の設定、稚魚や稚貝の放流など、資源管理を率先して行ってきました。

この限られた海の恵みを守りつつ、最大限に生かすため、庄内浜の魚を他産地の魚と差別化するブランド化が進められています。

全国でも知られる庄内浜自慢のブランドには寒ダラ、紅エビ、岩ガキがあります。近年は、独自の技術で活締めし、神経抜きした庄内おぼこサワラ、食習慣がなかったために庄内浜の魚の対象でなかった高級食材の天然トラフグ、生きたままで出荷する活ズワイガニが庄内浜のブランドとして、首都圏等の市場で高い評価を受けています。

技術講習・鮮度保持試験を通して水産物の品質向上や水産物を活用した観光キャンペーンなど観光資源化も視野に入られて、水産物の高付加価値化を試みています。

消費者が求める良質の魚を出荷し庄内浜の魚の価値を高める。同時に漁業収入を安定させ、漁業という仕事の魅力も高めていく。将来の漁業のために、多くの漁業者は自分たちの魚のブランド化は避けて通れないと考えています。

魚の地産地消が大切

全国で高い評価を受けているブランド魚ですが、中には私たちの食生活に根付いていない魚もあります。飲食店と連携したキャンペーン等を行い、行政と漁業者団体等が一体となり地産地消を重点的に展開していきます。

冬の強い季節風による大しけなど厳しい表情を見せる日本海。そんな過酷な自然環境にも負けず、漁業者はおいしい魚を食卓に届けようと、魚を営んでいます。

市民の皆さんも庄内浜から揚がる魚を味わいながら、鶴岡の漁業者の取り組みをぜひ応援してください。

寒ダラを獲る



五十嵐安貴さん (鼠ヶ関)

底びき網漁船「第5平安丸」船長。高校卒業後、漁師の道に進み30年。寒ダラのほかに赤い宝石といわれる紅エビをとっている。寒ダラの鮮度を保つため「船上活締め」に力を入れている。

漁師のこだわり

鼠ヶ関の寒ダラは鮮度が抜群に良いと評判です。それは、網から揚げた生きたままの新鮮なタラを船上で活締め（血抜き）しているから。4kg以上の雄と雌のタラが活締めの対象です。船上で箱詰めまでする「沖詰め」もしていて、タラも含め新鮮な魚をすぐに出荷できるようにしています。また、全船に海水冷却装置と海水殺菌装置があり、安心安全の面にも力を入れています。鮮度と品質にこだわるのが鼠ヶ関の漁業です。

ズワイガニを獲る



齋藤守さん (由良)

底びき網漁船「富芳丸」船長。山形県漁業士会会長、山形県機船底曳網漁業協議会副会長。ズワイガニ活魚特産物化プロジェクトの代表を務める。漁師になって35年。昨年から息子と一緒に船に乗る。

漁師のこだわり

ズワイガニを活魚で出荷し始めて九年になります。各地の市場で高い評価を頂き、漁獲量と取引値は年々上がってきました。いいカニをいい状態で出荷することを心掛けています。そのため水揚げのときに手を掛けないよう船上で検量したり、冷水機の温度・水質管理を徹底したり、他の漁師や仲買人から話を聞きながら日々工夫しています。由良のズワイガニは質がとてもしっかりと美味しく食べてみてください。皆さん、ぜひ食べてみてください。

ズワイガニ 【漢字名】 楚蟹

日本海の冬の味覚。北陸では越前ガニ、山陰では松葉ガニと呼ばれる。庄内浜のズワイガニ魚は全国で1番早く10月に解禁され、水温が低くなる12月～1月に旬を迎える。庄内のズワイガニは身がぎっしりと詰まっているのが特徴。



マダラ 【漢字名】 真鱈

冬の庄内浜を代表する魚。白身で淡白。4kg以上のものがおいしいとされ、身やアラ、内臓など捨てる場所がない。寒の時期、産卵のため群れて集まる水深約250mの通称「タラ場」が底びき漁の好漁場。



庄内浜の魚を料理する



須田剛史さん

魚匠ダイニング沖海月料理長。第29回全国技能グランプリ大会の日本料理部で敢闘賞に輝く。庄内日本料理技能向上研究会の立ち上げに携わり、会長代行として、料理人の育成に取り組む。

仕事柄、庄内浜の漁師さんと毎日のように話しますが、漁に関する高い技術にいつも感心しています。庄内の魚の品質はすばらしく、そのような食材を扱うことは自分の料理技術が試されることなので、日々修業だと感じています。寒ダラ汁は冬の郷土料理の代表ですが、料理人の技術で付加価値をさらに高めた「伝統料理」として普及できないかと考えています。そのためには、料理技術の向上はもちろん、次の時代の食文化を担う若い料理人の育成が欠かせません。鶴岡の海の食材は全国でも誇れるものです。自分の今までの経験を基に、いろいろチャレンジしていきたいですね。

城下町鶴岡 浜の台所 魚匠ダイニング
「沖海月」【加茂水族館内レストラン】

●営業時間

平日…午前11時～午後3時

土曜・日曜日、祝日…午前10時～午後4時

庄内浜の冬の味覚は

「食の都庄内 冬の三寒四温」 観光キャンペーンで!!

「寒だら・寒ふぐ・寒ずわいがに」を「庄内三寒」、
「温泉・新酒・まつり・ひな」を「庄内四温」とした観光キャンペーンが庄内地方で行われています。トラフグは「食の都庄内天然とらふぐキャンペーン」・ズワイガニは「鶴岡旬御膳『冬のごっつおめぐり』」参加の市内各飲食店等で、2月28日④まで楽しめます。詳しくは庄内観光コンベンション協会 ☎68-2511へお問い合わせください。



トラフグを獲る



五十嵐健生さん (由良)

はえ縄漁船「海生丸」船長。山形県トラフグ研究会会長。庄内おばこサワラブランド推進協議会役員。7年前に漁師に転職。サワラやトラフグのほか、タイ、マグロ、ノドグロなどを狙う。

漁師のこだわり

私たちの研究会は十一年前に結成しました。トラフグの漁獲量は三と少ないですが、高品質のトラフグを安定的に出荷できるよう、稚魚の放流や漁具の開発など、漁業者が主体となって取り組んでいます。冬の漁は十回出られるかどうか。せつかくとれたフグは皮も身も傷つかないよう一匹ずつ管に入れます。いずれは、庄内に人を呼び込めるようなブランド魚にしていきたいですね。

トラフグ

【漢字名】 虎河豚

フグの中でも高値で取引される高級魚。庄内では漁獲対象でなかったが、10年前頃からはえ縄漁で水揚げされている。12月～2月が旬。庄内浜の天然トラフグは高タンパク、低脂肪で皮にもコラーゲンが豊富。市場で高く評価されている。

