

第2回 鶴岡市市の魚制定委員会

日時 平成27年8月5日(水) 午後1時30分～

場所 鶴岡アートフォーラム大会議室

次 第

1 開会

2 あいさつ

3 報告

- ・公募の結果について【資料1】

4 協議

- ・委員会の意見の取りまとめについて

5 今後のスケジュールについて【資料2】

6 その他

- ・市の魚の今後の活用方法、PR方法について

7 閉会

公募の結果について

資料1

●公募期間 6月10日～7月21日

●応募者総数 188件

●結果(2つまで回答可)

		応募件数
1	クロダイ	155
2	マダラ	49
3	口細カレイ	42
4	サクラマス	20
4	マダイ	20
6	トラフグ	12
6	紅えび	12
6	ハタハタ	12
9	ヒラメ	8
10	ズワイガニ	2
		332

●地域別応募者状況

	応募件数	構成比(%)
鶴岡地域	91	48.4
温海地域	25	13.3
羽黒地域	9	4.8
櫛引地域	5	2.7
藤島地域	3	1.6
朝日地域	3	1.6
市外(酒田市)	3	1.6
県外	8	4.3
無記名	41	21.8
	188	

●男女別応募状況

	応募者数	構成比(%)
男性	94	50.0
女性	55	29.3
不明	39	20.7
	188	

選定理由(抜粋)

クロダイ	<p>他県、他市と差別化するにはクロダイなのではないか。春のクロダイはおいしい。さすがに庄内藩主が推奨した釣りの対象魚である以上、外す訳にはいかない。</p> <p>「鶴岡市の魚」で一番に思い浮かぶのはこれ。</p> <p>釣りバカ日誌でも扱われているので。</p> <p>クロダイは庄内藩士の武士の嗜みとしての釣り文化を象徴する魚で、古きよき江戸時代を思い起こさせ、鶴岡のイメージにも合い、観光振興にも役立つと思う。</p> <p>マダイやハタハタは、食べる魚ということで全国的にも知名度が高いが、歴史的・文化的視点からクロダイにクローズアップしていく事も必要と考える。</p> <p>魚拓の発祥の地鶴岡で、最も多い魚拓が黒鯛です。</p> <p>雄大で鶴岡市の成長を表している。</p> <p>シノコダイ、黄ダイ、黒ダイとなる成長魚だから。</p> <p>稚魚放流事業を通し、園児とクロダイが帰ってくる海にしたいと思っているから。子供たちに伝承していきたい。</p> <p>歴史的な背景がストーリー作りに一役買うと思う。</p>
マダラ	<p>寒い時期に食べ物で祭りができるくらいに、心も体も温まることのできる食材。</p> <p>庄内(鶴岡)といえば寒ダラ。</p> <p>誰が食べても旨いたら汁、世界遺産相当です。</p> <p>ダラは冬の日本海を代表する食材。ダラを余すところなく使用する寒ダラ汁は、鶴岡の代表的な食文化の一つ。</p>
口細カレイ	<p>ハタハタは秋田、サクラマス・マダラは庄内一浴、他は鶴岡ではあまりなじみがないイメージ。</p> <p>鶴岡の上品な食文化を象徴する魚で、これほど珍重されるのは全国的に珍しいため。</p> <p>うまいのはもちろん、ネーミングがいい。</p> <p>東京から鶴岡市にきて27年になりますが、おもてなし料理に欠かせないのが口細カレイです。</p> <p>家庭で食卓に上がる魚料理としては圧倒的に口細カレイの素焼きが多く、味や食感も最高の魚なので。</p> <p>藤沢周平の小説によく出てくる。千葉在住の時、いつも食べたかった。</p> <p>鶴岡に引っ越してきて初めて食べたから。</p>

サクラマス	全国的に知名度が高く、鶴岡市内を還流する赤川の象徴的な魚であるため。海と山の繋がり、ひいては各地域の繋がりを連想させ、合併都市鶴岡にふさわしいから。
	春の祭事料理に欠かせない存在であり、ユネスコ食文化創造都市に選定されたアピールにもなる。市の魚に選定することで、産卵環境の保全・遡上区域の改善等への働きかけがしやすくなるため。
	春のお祭りに使われ、名前もサクラがついていて良い。
	春をつける魚。天神祭のごちそう「マスのあんかけ」は郷土料理の代表。 赤川の河口で盛んに釣りが行われている。知名度も高い。
マダイ	アイシャドーがきれいなので。
	山形県内でも鶴岡市が最高の漁獲高。
	クロダイの次に鶴岡らしい。
	祝い事で使うから。
トラフグ	下関並みに有名になってほしい願いを込めて。
	鶴岡市の漁業者が頑張っているから
	今後期待したい魚。
紅えび	鼠ヶ関港でたくさん水揚げされ、ネーミングもぴったり。
	ブランドになりつつある。
	今後も益々流通が期待される。
ハタハタ	本市の伝統食の一つだから。
	候補の魚の中で一番おいしいと思うから。
	鶴岡と言えば大黒様、大黒様といえばハタハタ。
	庄内の冬といえばハタハタです。
	東京在住の14年間、一度も都内の店で見かけたことがなかったので。
ヒラメ	食べて美味しい魚。
ズワイガニ	美味しい

今後のスケジュールについて

- 【8月5日】 第2回制定委員会
公募結果を基に協議。委員会の意見を集約。
- 【8月5日】 市長へ制定委員会の結果を報告。
市長が市の魚を決定。市長の決裁日をもって制定の日となる。
※制定委員の任期も制定の日まで。
- 【8月下旬】 市議会への報告。
市の魚を告示。
市HPに公募結果と決定魚を掲載。
- 【9月19日】 豊かな海づくり大会一年前イベント（鼠ヶ関会場）で発表。
- 【10月1日】 広報10月1日号に公募結果と決定魚を掲載。