

むらかみの風土が生んだ水産物



海・山・川に囲まれ、自然の恵みにあふれた食のまち「村上」。この地でとれるお米は、岩船米として魚沼産などと並んだブランド米です。また、全国肉用牛枝肉共励会日本一に輝いた村上牛をはじめ、村上茶、朝日豚など特産品は多品目に渡ります。

そんな中、水産物の中では「鮭」がとりわけ有名ですが、他の水産物は、古くからおいしく食されていたにもかかわらず、その食材の魅力が広く知られていないのが現状でした。

今回は、その水産物に注目し、消費拡大や商品開発などにより、その魅力を発信しようと昨年結成された「越後むらかみFODD（風土）プライド食のモデル地域構築計画協議会」の活動を紹介します。



協議会の設立



「村上のおいしい食をもっと知って食べてほしい」という思いが募ってこの活動が始まりました。

昨年7月に「越後むらかみFOOD（風土）プライド食のモデル地域構築計画協議会」（以下「同協議会」）を設立し、まずは、水産物を中心に活動を開始しました。構成メンバーは、新潟県漁業協同組合岩船港・山北各支所、村上市料理業組合、（公財）イヨボヤの里開発公社、村



ど、14の個人と団体となっています。

これまでの取り組み

○まずは、現状分析から

村上地域の水産物について、総合的なマーケティング調査を実施。その結果、

市内において地元で獲れる魚の認知度がそれほど高くなく、新潟市では、鮭以外の村上で獲れる魚に関する認知度が極端に低いことがわかり、地元消費者の意識向上と市外に向けた情報発信の必要性が浮き彫りとなりました。

また、市内の魚類の販売員からは「地域の魅力や地場の魚をつましく説明できない」という声が上がリ、地元の魚や地域の魅力を学び、適切に伝えられるような取り組みも必要となりました。

○魅力を伝えるために

そこで、多くの人に地元の水産物を知ってもらうため、チラシやポスター、のぼり旗を作成。また、観光客に接する飲食・観光業者が、魅力的に地元の魚を紹介できるようにガイドブックを制作し



奥田政行シェフの地魚料理講座の様子

て知識提供や意識啓発も行っています。



○講座などを開催

今年1月には、地元の料理人や加工業者を対象に、「地魚料理講座」や「食文化講座」を開催しました。世界的に活躍中の奥田政行シェフ（旧山北町育ち）を講師に招き、地元の水産物を使用した新たな切り口からのレシピや、村上で獲れた魚のおいしさなどについての講義を受けました。

また、若手漁師と料理人による座談会を開催しました。これをきっかけに新たなつながりが築かれ、村上の食の魅力が若者の手により、今後さらに開花することが期待されます。



村上は誇れる食材の宝庫

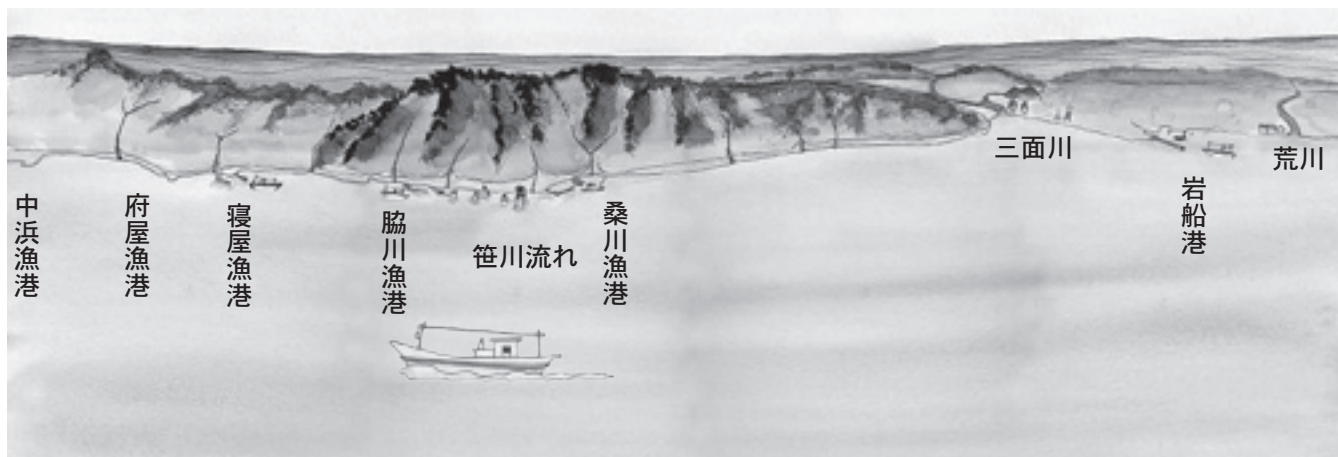


新潟県農林水産部水産課
のせ さとし 野瀬 哲 主査

小さいころから魚が好きで、県庁の水産課に入庁したのが平成9年。仕事やプライベートで全国各地の魚を食してきましたが、同じ魚でも獲れる地域により味が異なるように感じます。特に村上の水産物はどれも風味が良く、誇れる食材であると思っています。

私は、このおいしい水産物の供給に欠かせない人材育成のサポートにも携わっています。昨年、地域ぐるみで漁業研修生を受け入れ、育成を行った結果、岩船港の板びき網漁業では約6年ぶりとなる新規就業者が経営を開始しました。

村上は魚をはじめ、岩船米、村上牛、村上茶など「食」に関する魅力がギュッと詰まった地域です。観光業など他の業種の人々とも連携して、もっと全国の皆さんに足を運んでいただき村上の食を味わっていただければ、さまざまな活動を行っていききたいです。



■知ってほしい



○地域資源

村上市は、新潟県の最北に位置し、海・山・川、温泉、豊かな食と伝統文化など、多くの地域資源に恵まれています。このすばらしい自然環境と四季折々の気候風土により、鮭文化をはじめとしたさまざまな食文化が根付いています。

○村上の海の特徴

沿岸海域の特徴は、なんといっても信濃川、阿賀野川、荒川などの大きな河川がもたらしてくれた広大で肥沃な「砂泥域」と呼ばれる海底が広がっていることです。これによりこの海域がノドグロやヒラメなどの稚魚が育つ環境を作り出しています。このなだらかな砂泥域があることで、日本海側では新潟県だけ、板びき網漁業（図1）が行われています。また、陸から50海里（約93km）沖合には「佐渡北方礁」という海底の山脈が連なっており、イカなどが多く集まる優良な漁場となっています。

○多彩な魚と漁業

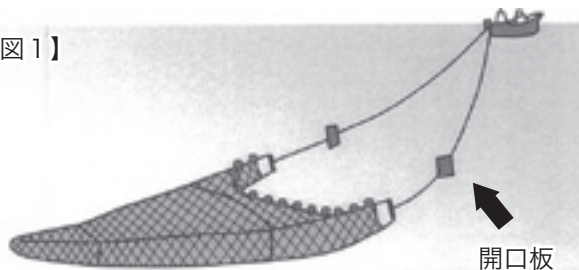
この地域には、県下有数の水揚げを誇る岩船港や寝屋漁港などの漁港があります。春には、サクラマス、タイ、初夏にはスルメイカ、ヒラメ、夏は、アマダイ、ノドグロ、秋はヤナギガレイ、アオリイカ、冬はズワイガニ、マダラ、アンコウ、

ヤリイカなど、四季折々多彩な魚種が、水揚げされます。このほか、イワガキやアワビなどの貝類、モズクや岩ノリなどの海藻類の水揚げもあります。



また多彩な魚種に合わせ漁の方法も多様です。板びき網、底びき網、定置網、イカ釣りが主力漁業ですが、刺網、採貝、採藻、はえ縄、ごち漁なども営まれています。

【図1】



●板びき網漁業

船で網をひくやり方で、ロープにつけられた開口板という鉄板が水の抵抗を受け網の口が広がり、海底にいる多くの魚を獲ることができる方法です。この漁法は、水深が50～120mぐらいで、底びき網よりも浅い位置にいる魚（ヒラメやヤナギガレイ、マガレイなど）が獲れます。

●イカを使用した簡単おすすめ料理●

いまが旬！ イカのアヒージョ



アヒージョはスペイン語で「ニンニク風味」を表わす言葉です。オリーブオイルとニンニクで煮込んだ南スペインの代表的な小皿料理（タパス）の一種で、カスエラという耐熱の陶器で、熱したオリーブオイルごと提供されます。

【材料】（2人分）

イカ 1尾
マッシュルーム 6個
ニンニク 3片
オリーブオイル 150ml
アンチョビ 2枚
乾燥バジル 適宜

【作り方】

1. イカの胴と足に分けて内蔵を取り一口大に切り、マッシュルームとニンニクは半分に切る。
2. 鍋にイカ、マッシュルーム、ニンニク、オリーブオイル、アンチョビを入れて中火で煮る。
3. イカに火が通ったら出来上がり、仕上げに乾燥バジルを振りかける。

【ワンポイント】 イカが固くなってしまうので、あまり煮過ぎないのがポイントです。

地元若手漁師に聞く

県内有数の水揚げを誇る寝屋漁港の若手漁師さんにお話を聞きました。

○漁師を志したきっかけは、

親や祖父が、漁師でその背中を見てきたから。本間さんは一度サラリーマンになったが、やはり漁師の魅力に惹かれ地元に戻ってきたとのこと。

○寝屋漁港の魅力は

(全員一致で) 多彩な魚介類が豊富に獲れることです。

○漁師になってつらかったことは

冬の操業で、目線の高さよりも高い波と寒さ。

○漁師の魅力は

頑張つてやればやるほど収入に直結する。夜中からの出航など大変だが、その分休みが多いところ。

○最後に一言

おいしい地魚を食べてね



地元では、いろいろな魚が獲れます。食べてみると絶対においしいので、いろいろな魚のおいしさを知ってほしいです。

インタビューを終えて
魚について語る時の4人の目は輝いていました。そして何より、元気で楽しく面白い、力みなぎる地元の若手にいい刺激をもらってました。



さとうゆうき 佐藤優紀さん

- ①伊弉野
- ②光勢丸
- ③「ズワイガニ」を味噌でゆでる



とがしき 富樫魁斗さん

- ①寝屋
- ②長栄丸
- ③「ノロ(幻魚)」のお吸い物



とがしゅうへい 富樫修平さん

- ①寝屋
- ②宝重丸
- ③「アワビ」のバター焼き



ほんま よしあき 本間喜昭さん

- ①鵜泊
- ②昭和丸
- ③「もずく」の味噌汁

①出身集落 ②漁船名 ③おすすめの地元魚介類と食べ方

■これからの取組み

○認証制度の導入

同協議会では、村上で獲れる水産物への認証制度の導入を計画しています。この認証制度には、江戸時代の村上藩士「青砥武平治」をロゴマークに起用して、認証制度に当てる水産物について、随時ロゴマークを貼付します。これにより、地域のブランド価値の向上を目指していきます。



認証制度ロゴマーク

青砥武平治をイメージして作成

「ブランド」というと、高級バッグや靴などを思い浮かべますが、四季折々の美味しい食材がすべて揃っている食の宝庫である村上地域そのものを「ブランド」と考え、水産物への認証を起点に「村上」の地域価値を高めて地域活性化を図ることとしています。

■そして世界へ

同協議会

の活動は水産物による地域活性化を図り、持続可能な漁業の推進と、観光客の増加、交流人口の拡大、そして漁業だけでなくさまざまな産業へ波及することも目指しています。



そしてその先は、世界を見据えています。世界で初めて鮭の自然ふ化増殖を実践した青砥武平治の偉業に感銘。青砥武平治なくしてこの地域の食文化の発展はなかったと考え、『和食：日本人の伝統的な食文化』がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の食文化がクローズアップされてきた今こそ、世界に「村上」を発信していきたいと意気込む同協議会です。

村上の地域全体がFOOD(風土)プライド(誇れる食で地域が元気になる)となるよう同協議会の取り組みに賛同していただける人の輪が広がることが期待されます。

越後むらかみFOOD(風土)プライド食のモデル地域構築計画協議会

<http://www.fth.niigata.jp/>