

鉾子うめえもん物語

この冊子は一生懸命作りました。ぐぐぐぐぐ箱には捨てずに、他の方にお譲りくださいますようお願いいたします。(店主敬白)



銚子うめえもん物語 第1号
平成22年3月29日発行
銚子うめえもん祭り開催記念号

編集・発行：銚子うめえもん研究会
制作支援：銚子デザインセンター
印刷：有限会社 アクセス

© Choshi Umemon Kenkyukai 2010
Printed in Choshi



目次

私たちの住む銚子	2
「銚子つりきんめ」の物語	4
「たかがキャベツされどキャベツ」の物語	6
イルカ・クジラウォッチング、海鳥ウォッチング&夕日クルージング	8
銚子が大好きです	9
これが「銚子うめえもん研究会」です	10
さんま料理「カントリーハウス 海辺里」	12
花鯛料理「お食事茶屋 膳」	14
さば料理「和食・寿司 廣半」	16
きんめ料理「島武」	18
ほうぼう料理専門店「たつみ」	20
ひらめ料理「創彩美食 和」	22
研究会誕生物語	24
「これからの漁業」～銚子漁協組合長に聞く～	26
銚子写真タイムライン	34
銚子の宝、共に磨き、未来へ	38
新入会員が見た研究会	40

私たちの住む銚子



たとえば、進学のため都会に出た少女が夏季休暇で、
真夏の銚子駅に降り立てば、乱暴な風に綺麗な髪を乱されながらも、
きっと微笑むに違いない。はじめて銚子を訪れる人は風の強さに驚かされるが、
故郷に戻った人間には、ここでは、
常に空気が入れ替わっていることを感じるができる。

銚子の海岸線は多様な自然を持ち合わせている。
たとえば、海浜植物ひとつをとってみても、断崖、砂浜、磯と、
それぞれ違う植物が、懸命に咲かせた顔を見せている。
めずらしい海浜植物も多いが、
それらは、ほとんど過酷な自然の中で生きている。



聳え立つ屏風ヶ浦の断崖や犬吠埼の怒涛は、地球の息吹を五感で感じさせ、
ウォッチング船で海に出れば、驚くほど高速で泳ぐイルカの群れは、
「おまえは全力で生きているのか？」と問いかけてくる。

自然はけして、優しくはないが、生きる力をあたえてくれる。
銚子はそんなところなのだが、街の中で暮らしていると、
この乱暴な自然の“びんた”をすぐに忘れてしまう。
この自然に魅せられた人びとが、忙しい都会の生活から解放される歳になって、
この地を終の棲家を選ぶ理由は、
スローライフへの憧れでも、田舎暮らしの気楽さでもなく、
きっとこの乱暴な自然の“びんた”に、はっとさせられたからだろう。

「銚子つりきんめ」の物語 それは漁師さんたちの長期間に及ぶ努力の賜物でした。

田辺丸船長・田辺克己さんの ある1日

1月25日は**午前0時**に起床。いつも奥さんに起こされます。奥さん手製のお弁当を持ち、**1時頃**出漁。漁場は陸から40～50kmあたりにあり、そこで本日の漁場を探します。以前は各漁船が港から一斉にスタートし、競争で漁場に向かったそうです。しかし燃費も悪くなりエンジンにも負担がかかるので、皆で話し合って操業開始時間を取り決めるようになりました。それは、日の出から始めて約3時間まで。そのおかげで漁場へは余裕を持って行けるようになりました。



午前10時ちょうど、田辺丸は外川漁港に帰港しました。この日の収穫は大きなポリ樽に入った真っ赤なキンメが約70kg。海水と氷を入れ鮮度を保ちます。今日はポリ樽3杯程で少しさみしい結果に終わりました。鮫が出たために魚が逃げてしまったのが原因のようです。自然相手の漁業は、当然こういう日もあります。何事もなかったかのように、田辺さんは本日の収穫を小型トラックに寄せ、陸で待っていた奥さんとともに、川口町の第三市場に向かいました。



市場では、せりに出す前に大きさごとに分ける選別作業を行います。これには、それぞれの船の漁師さんと奥さん方が皆で協力して行います。以前はコンクリートの床に魚を直に置き、手作業で選別していました。平成21年8月に選別機を入れたおかげで、魚を傷つけることなく、作業も早くなり、より新鮮な状態でせりに回すことができるようになりました。選別を終え、せりに回す間に、船では他の2人の乗組員が明日の準備を行います。ちなみに翌々日の27日は大豊漁、約200kg ポリ樽9杯の水揚げでした。



市場でのせりを終え、**12時すぎ**に帰宅、入浴後昼食をとって少し昼寝をします。今日は**15時**より組合の会議。会議は毎日のようにあり、これからの漁業について話し合います。**17時半**帰宅、夕食後入浴し、**19時**には明日のために就寝します。

2人のお子さんと時間はすれ違いの毎日ですが、高校3年生になるご長男も漁業関係への就職が決まり、一安心です。



田辺さんはこの道38年、今では「キンメ・アカムツ研究会」の2代目会長も務めています。

次に、この研究会を中心とする、漁師さんのさまざまな取り組みをご紹介します。

魚を獲るだけではない、漁師さんたちは常にマーケティングも考えています!!

以前、きんめ漁は漁獲効率の良い網で取るのが主流でした。銚子漁協外川支所のキンメ船団約40隻の代表により、平成6年に発足した「キンメ・アカムツ研究会」は、限りある資源を守るため、また、キンメPRのため、さまざまな取り組みを行い、今日に至っています。

① 資源保護のための取り決め

- ・操業時間は、日の出から始まり約3時間まで。
- ・釣り針の付いた糸（仕掛け）は各船乗組員数+1本まで。（現在最大で4人乗り）
- ・1本の糸（仕掛け）には釣り針が60個まで。

② 生体調査

釣り上げたキンメに小さな標識を付け、再び海に放し生体調査を行っています。遠くは室戸沖、小笠原諸島、奄美諸島まで移動することも分かりました。



田辺克己さんは、まさしく海の男。不漁の時、ちょっと機嫌が悪いのが玉にキズです。

③ 「きんめだい祭り」の開催

キンメダイPRのために漁業者が中心となり、平成7年より毎年開催しています。去年（平成21年7月19日開催）で15回目になりました。最初は入場者数、1,000～2,000人程でほとんどが地元の方でした。今では約4万人、関東地方はもちろん遠くは東北・関西からも訪れる、銚子を代表する一大イベントに成長しました。

④ 「銚子つりきんめ」のブランド化

漁業者による品質の向上、資源管理の取り組み、PR活動などが評価され、千葉ブランド水産物の第1号として、平成18年に「銚子つりきんめ」が認定されました。まさに漁業者の努力のたまものです。これにより、他地域との差別化が可能になり、東京築地市場でも高い評価を受けるようになりました。

銚子の漁業、日本の食卓は、漁師さんたちの地道な努力によってささえられていました!!

最後に田辺船長談：「以前はタイなどを釣っていましたが養殖ものにおされました。長い地道な努力のおかげで、キンメに関しては市場でも高い評価を頂けるようになりました。しかし、いつどうなるか心配です。いい時に次の手を考えなければいけないと思っています。」どこまでも、経営感覚あふれる漁師さんでした。



陸で待つ奥さんの幸江さんです。出漁の日は10時前に外川漁港の岸壁にいますので話しかけてみて下さい。底抜けに明るく気さくな方です。

「たかがキャベツされどキャベツ」の物語

銚子のキャベツ生産は、高神地区農家（9区5アール）の取り組みにより、昭和28年にスタートしました。昭和32年にはもう「灯台印」のネーミングが付けられ、東部から始まり西部まで全市に広まっていきました。現在は、銚子野菜連合会に加入している農家（約750戸）が生産しているキャベツだけを「灯台印キャベツ」と呼んでいます。



銚子は特に春キャベツが有名で、渥美半島、三浦半島とともに日本三大産地であり、国の指定産地にもなっています。時々ニュースで見ますが、それ故、供給がだぶついて値が下がった時など、国からの指示により強制的に廃棄処分にさせられてしまうのです。



灯台印キャベツは何故おいしいか

同じ作物を、50年以上同じ土壌でつく成ことは、技術的に困難で全国でも非常にめずらしいそうです。では何故それが可能になって人気を保っているのでしょうか。

- それは
- 1 銚子独特の温暖な気候と土壌のおかげ
 - 2 長年の技術革新
 - 3 生産者のたゆまぬ努力
- です。

高神地区で、灯台印キャベツを中心に栽培されている青柳浩さん（49才）はこの道30年。お若いながら、もう4人のお孫さんがおられます。奥さん、ご両親、長男の5名で農業をされているそうです。

愛宕山の斜面に2.3ヘクタール、その他市内西部地区に4か所借りていて、合計3ヘクタールでキャベツを中心に栽培していますが、後継者がいなくなり、このように農地を他に貸す農家は増えているそうです。そのため、他地域へは大型トラクターに乗って移動しますが、今度イオンがオープンし交通量も増えるので、どの道を通り移動するか、悩んでいるそうです。（ここで反省：これからは、トラクターが道路をゆっくり走っている時でも温かい眼でみてあげよう。）

高神地区より1〜2度気温が低い西部地区でも生産することにより、高神地区と出荷時期をずらすことができます。また、高神地区の同じ斜面でも、場所により日当たりや温度など微妙に条件が違いため、長年の経験により場所ごとに品種を変えたり、また収穫日もずらすようにしているそうです。30年の経験はもうベテランだと思いましたが、「まだ30回しか経験していません。年により条件が違います。まだまだ試行錯誤の連続です。」とのことでした。



ここで耳より情報

その1★ 銚子の春キャベツは2・3・4月が一番おいしい
葉物は霜が降りると甘味が増します。従って、冬を越えるキャベツは甘味が増し、また寒いので農薬もほとんどかけないですむそうです。

その2★ 特に春キャベツは愛宕山南斜面がおいしい
栄養分のある黒土で日当たりもよく、また温かい海水が湯たんぽ代わりになっているのではないかとのことです。

その3★ 収穫中に声をかけられたら分けてあげる
収穫中に「キャベツをください」と声をかけられることがよくあるそうです。その場合、その時の相場で差し上げるようにしているそうです。他の農家の方もなるべくそのようにしているとのこと。但し、小銭は用意していった下さい。あくまでも農家の方の好意です。

青柳さんは、お子さんが中学生の時にPTA会長をされ、また現在は市水泳協会の副会長を務められています。いつかは利根川横断水泳大会をやりたいそうですが、大橋開通のイベントとしてもおもしろいかもしれません。そんな青柳さんの農業をやってつらいことを強いて挙げるなら・・・

「収穫の最盛期には、どんな天候でも行わなければならないこと。国からの指示または自分の判断で、育てたキャベツを廃棄処分にする時。自分で価格を付けられないこと。」

だそうです。またうれしいことは、一呼吸おいて

「何といっても家族でできる仕合わせかな」でした。



最後に一消費者としての反省

現在は、使用できる農薬がきびしくなり「生産履歴簿」を作成し、徹底的に管理しているそうです。しかし、隣の他の作物に撒いた農薬が風でとんで偶然キャベツにかかり、流通段階の抜き打ち検査でひっかかってしまうこともあります。微量で問題なくても、その場合は消費者への信頼のため、その全地区のキャベツを廃棄することになるそうです。

また特に日本人は、味、品質は同じでも、色形の見栄えのよい野菜を求めます。その規格に合わないものは商品になりません。このような過剰なまでの品質、なおかつ低価格の野菜を農家に求めておいて、一方では自給率が低いと偉そうなことを言う資格がはたしてあるのだろうか。

これからは、自分の責任ではない天候や需要供給のバランスに左右されながら、その中で懸命に工夫をされている農家の方を思いながら、たくさんの野菜を、肅々と食べさせていただきます。



イルカ・クジラウォッチング、海鳥ウォッチング&夕日クルージング

銚子沖わずか1時間 そこには別世界が広がっています

1月30日 12:00に名洗マリーナを出港、今年最初のクルージングです。
お客様は、日本野鳥の会埼玉支部の24名様。最近人気のできた、沖合にいる海鳥のウォッチングが目的です。

所長の宮内さんが一人でイルカウォッチングを始めたのが1998年、かれこれ12年になります。それから、クジラ、海鳥と対象が増え、最近では夕日クルージングなども人気です。ここ名洗マリーナからの銚子沖は、生き物と自然の宝庫だったのです。



「ご案内は私たちがいたします」



お問合せ・ご予約：0479-24-8870
銚子海洋研究所 (8:00～19:00)



銚子沖の鯨類(イルカ・クジラ)の 種類は日本一

カリフォルニア沖、オーストラリア沖と共に世界でも有数の場所です。銚子沖は冷たい親潮と温かい黒潮、そして利根川の栄養豊かな水が流れ込むお陰で、日本屈指の漁場を形成しています。そしてそこにいる豊富な魚(餌)を求め、たくさんのイルカ、クジラが集まり、安心して出産子育てをしています。わずか1キロ沖合に出た所でも、スナメリ(小型のイルカ)の親子が並んで泳いでいる姿を確認することができます。

最近では関東一円はもちろんのこと、日本全国から、また中国、韓国、東南アジアそして、ドイツ、英国などヨーロッパからも個人旅行で来られる方が増えました。それに比べ、残念ながら、地元銚子の方はまだまだ少ないとのこと。

～実際にイルカウォッチングをした方の感想～

- ▽ 船上で
「ここは本当に普段私が生活している銚子なのかしら。」
- ▽ 泳いでいるイルカを見て
「今度生まれ変わったら絶対イルカになりたい。」
- ▽ 陸に上がってから
「人生観が変わりました。」

銚子が大好きです

ご自身のブログでも書かれていますが、ライムさんは銚子が第二の故郷だそうです。実は、パリの料理学校「ル・コンドンブルー」に留学した時に、偶然隣の席だったのが、銚子から来た坂本さんという方だったのです。それ以来のお付き合いで、時々銚子を訪れるようになったそうです。

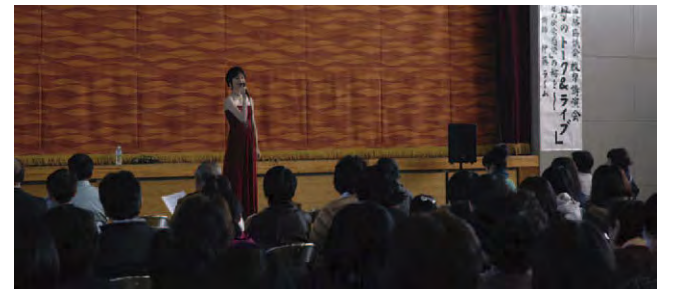
ちょっと気分転換したくなった時に、高速バスで来られます。二人でおしゃべりしながらランチを楽しみ、潮のにおい、海の景色、夕陽を眺め帰って行く。ただそれだけですが、気持ちが落ち着きリフレッシュできるそうです。

銚子の好きなところは

- ① 人が温かい(熱い)
- ② 発酵したものがとても美味しい(料理の素材がたくさん)
- ③ 海と空と大地が美しい とのこと。



細い体からは想像もつかないバイタリティーで、一人何役もこなすライムさんの元気の素は、意外にも第二の故郷銚子かもしれません。



2月20日に行われた市内中学校での講演会風景。演題は「明るく前向きな母のトーク&ライブ」です。PTAのお母さん方を中心に、地域の方もたくさん来ていただきました。ご自身の体験を交えたお話と、独特のシルキーボイスによる歌声で、あっという間の1時間半でした。



伊藤ライムさん
東京・港区在住でモデル、料理研究家、シャンソン歌手、港区教育委員会委員

これが「銚子うめえもん研究会」です

会のコンセプト

「食を通じて地域に人を呼ぶこと」です。

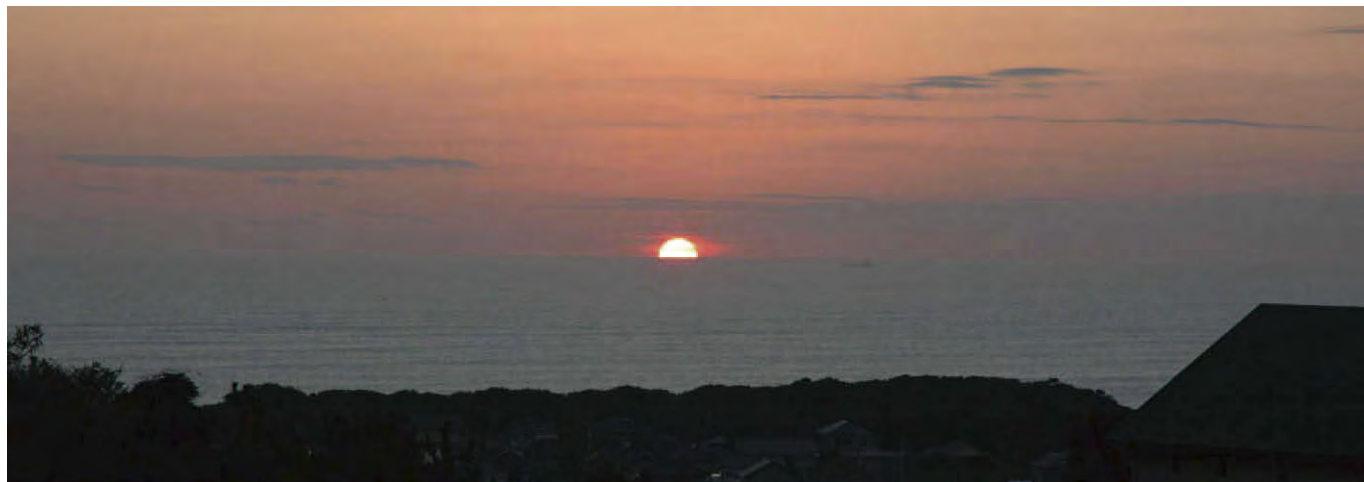
具体的には、地場の食材を使ったお土産を創出し、また魅力的な飲食店を作っていくことで、多くの方々に銚子に来ていただき、地域活性化につなげたいと思っています。

- スタート： 持続可能なロングラン商品を作る。
(特に1店1品のお土産物)
↓
- 現 在： 飲食店をより専門店化させる。
(さば料理専門、ほうぼう料理専門等)
↓
- 今 後： 食を軸に、他の資源も考慮した
地域活性化に取り組む。



年1回の総会

設立の年、元旦の初日の出は見事に水平線から上がった



メンバー構成 (平成 22 年3月現在)

正会員は小規模な飲食店や食品関連業を中心に14名、賛助会員は異業種より9名、合計23名です。

今までの主な活動

- 平成 19 年
 - 2月 設立準備会
 - 4月 設立総会
 - 第1回製品発表会「鯖ずし」「花鯛寿司」
 - 7月 勉強会「知的財産を活用した地域づくり」
千葉県庁訪問PR
 - 10月 第2回製品発表会「きんめ煮」、銚子産業祭り参加
 - 11月 千葉県庁訪問PR
- 平成 20 年
 - 5月 第2回総会、鹿島スタジアムにてPR即売会
 - 7月 民放テレビ番組から取材
 - 8月 公式Webサイト開設
 - 銚子中心市街地活性化研究会と合同勉強会
 - 11月 第3回製品発表会「ほうぼう料理」
 - 12月 ウオッセ 21 にて年末年始の特別合同販売
- 平成 21 年
 - 3月 旭青年会議所にて講演
 - 4月 NHK FM千葉に出演
 - 香取市の栗源特産品開発「源流会」と交流会
 - 5月 第3回総会、佐原ロータリークラブにて講演
 - 11月 第4回製品発表会「ひらめ料理」
栗源町いも祭りに参加、千葉県知事が試食
- 平成 22 年
 - 3月 銚子うめえもん祭り開催

この他、月1回の例会を開催しています。



試食検討会



製品発表会



月1回の例会



製品発表会



製品発表会



銚子産業祭りでPR販売

さんま料理「カントリーハウス 海辺里」 つべり

渡辺義美オーナー 脱サラのアイデアマンでした

日曜日の昼下がり、そろそろお店も休憩時間に入る頃、刑部岬にある飲食店「海辺里」の渡辺さんを訪ねた。扉を開けると店内はまだ満席状態。冬休みやお正月気分も抜けて客数も減る1月後半というのに、観光客らしい家族連れや常連のような女性グループで、活気に満ちあふれている。奥の厨房では、渡辺さんがまだ忙しそうに作業をしているのが見えた。

お店が一段落するには、もう少しかかるな・・・と、お店の周りを歩いてみる。中庭を囲むように、山小屋風のレストラン・ペンション、おそらく渡辺さん特製の塩たれを使って製品の開発をされているであろう作業所、たくさんの資料の置かれた事務所、そして正に今発酵中の塩たれの入った大きな壺がいくつも置かれた倉庫。そして何よりも目を奪われたのは、渡辺さん自慢のロケーションだ。



店の前に広がる絶景

何と言ってもここは、全国でも珍しく「夕陽百選」「朝日百選」「夜景百選」全てに選ばれている刑部岬(ぎょうぶみさき)なのだ。あの九十九里浜の北端であり、また東洋のドーバーとも呼ばれる屏風ヶ浦の南端にも位置する岬の突端とえば、ご想像いただけるだろうか。こんな素晴らしい場所にペンション・レストランを建てるには、いったいどんな経緯があったのだろうか。店の方では、ようやく準備中の看板が出され、渡辺さんも厨房の方から顔を覗かせる。



飯岡アンコウ鍋料理

「お待ちせしました。」と、前掛けをした渡辺さんが店の方へ出て来た。いつもお見かけするブレザー姿とはちょっと違った雰囲気だ。「いやぁ、昨日アンコウがたくさんあがってね。たくさん買ってしまったものだから下処理に時間がかかって。でもね、少しでも値の低いこんな時にまとめて買っておかないと…質を落とさずに良心的な価格で提供するにはこれしかないんですよ。」

N 35°69′49″－35°69′45″ E 140°73′87″－140°73′92″

〒289-2704 旭市上永井1217 Tel. 0479-57-3190 <http://www.portland.ne.jp/~tuberi/>

営業時間 11:00～15:00 / 16:00～19:00 月曜定休



そうなのだ。渡辺さんの開発された熟成塩たれがあればそれが可能なのだ。一度に大量で仕入れても、その塩たれを使えば新鮮な魚と同じ状態で保存できる。そうすると、その日の漁や値に振り回されることなく、美味しい地元の魚料理を安定してお客様に提供できるというものだ。やはり、まずお客様に満足していただけるお料理で喜んでもらい、また来ていただく…そんなサービスの真髄を見たような気がする。オフシーズンの閉店時間近くになっても、たくさんの人々が訪れているのにも納得がいく。



熟成塩たれが可能にした「さんま姿寿し」

こんな素晴らしいロケーションに店を構え、熟成塩たれを開発し、美味しい地元の魚料理でお客様をもてなす。経営者であり、研究者でもあり、また職人でもあるように思える渡辺さんだが、実はこの仕事を始められたのは40歳の時で、それまでは東京でサラリーマンをされていたのだそう。



飯岡イワシ料理



「いつかこういった眺めの良い場所で飲食店を経営したいという夢があって脱サラをしたんですか？」

「全くそういう夢があったわけではないです。」

「では、塩だれ開発をする研究がしたかったのですか？」

「そんなつもりも全然なかったです。その時その時必要な事を実践しているだけです。」

そんな事を言いながら、開店した当時の事を話してくれた。この飯岡(現在の旭市)に移り住んだのは23年程前。お子様が誕生されたのを機に奥様の実家近くへ引っ越されたそう。サラリーマンからの転身で、現在の飲食店兼宿泊施設を始めたものの苦難は多かったそう。

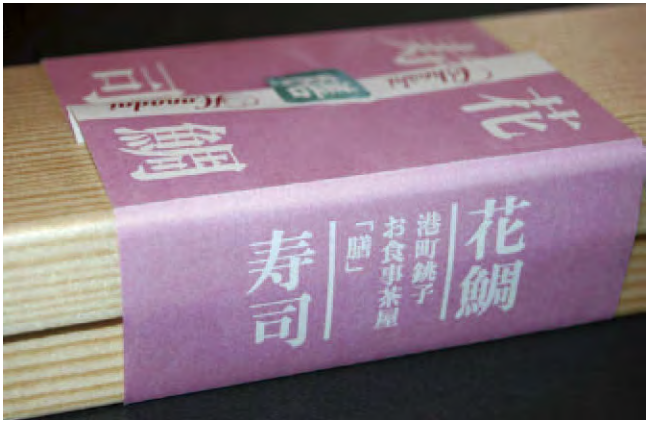
地域に特別な観光資源があるわけでもなく、これといった郷土料理もなかったのでお客が来ない。店を建てた場所は、地元の人も寄り付かないような風あたりの強い高台で、当初奥様でさえ理解できなかったという。それでもそこからの眺めに何らかの資源を見出した渡辺さんは、その場所を避けるどころか味方につけてしまった。今では展望台が建ち、眼下には太平洋、屏風ヶ浦の先の鉾子や九十九里浜が続く房総半島を見渡すことができる。刑部岬でさまざまなイベントを企画してPRしながら、「夕陽百選」「朝日百選」「夜景百選」になるまでの場所に育て上げてしまった。

渡辺さんは、どこまでも地元でこだわる頑固さと少年のような探究心を持ち、そして結果を見据えてしっかりとビジネスプランを立てたんたと実行し、そして実現させて行くかたなの。帰り際、もう一度店のデッキテラスへ出て見渡してみる。冬のこの時期には珍しく風も弱く穏やかに晴れ渡り、岬の向こうにはキラキラ輝く太平洋がゆったりと広がっていた。

花鯛料理「お食事茶屋 膳」

長谷川オーナーご夫妻 駅前の名物おしどり夫婦が名物料理を作った

白い酢飯に淡い緑のキャベツを挟み、薄い紅を帯びた花鯛をのせる…「膳」の「花鯛寿司」は、お皿やパッケージに頼らずともその一品だけで美しく心惹かれる。料理人にとっては、そういうことはあたりまえなのかもしれないが、私は何故かそれが気になっていた。



花鯛寿司を作るのは、長谷川さんご夫妻の勉さんの方だ。実は勉さん、初めから料理人を目指していたわけではない。学生の頃は、ドラマや映画の制作に興味があり勉強をされていたそう。もしかしたら、花鯛寿司が人の目を引きつけメッセージ性を感じさせるのは、そういった勉さんの物を創り出す時の感性が活かされているのかもしれない。

では、その花鯛寿司はどのようにして生まれたのだろうか。店でも銚子であがった魚にこだわってメニューを考えられているのだが、更にお土産にも地場産品を取り入れたいという思いがあった。銚子の産品と言えはいろいろあるのだが、そこで花鯛とキャベツを選ばれたところに長谷川さんの思いが込められている。3年前の開発当初、奥様の政代さんは素材選びに奮闘されていた。それもそのはず、銚子は農水産物に恵まれた土地柄、素材はたくさんある。そんな時ふと脳裏に甦ったのが、子供の頃身近にあった光景だったそう。

近所にあった釣り宿は、いつも花鯛の釣り客で賑わっていた。花鯛は酢漬けにしたり、おつゆに入るとよい出汁が出てとても美味しいのだが、小ぶりの魚でもあるし、骨も太く、なかなか調理しづらい手間のかかるものだった。それで、**味も好く色もきれいで漁も多いにも関わらず、昔から影に隠れた存在**だったのだ。そんな花鯛が子供の頃から身近に存在し、食していた政代さんにとっては、産品料理の食材としてはとても愛おしく感じられたのかもしれない。

そしてもうひとつ、銚子の大地に淡い緑色の絨毯を敷いたように広がるキャベツ畑。**政代さんの生まれ育った高神のキャベツは、太平洋からの潮風と温かな陽光に恵まれ、柔らかくて味が濃い**。豊かな感性の奥様が見出した銚子の素敵な食材を、ご主人の創造力で形にした「花鯛寿司」はやっぱりただものではなかったのだ。



花鯛寿司

〒288-0044 銚子市西芝町14-2 Tel. 0479-23-5730 <http://chaya-zen.com/>
営業時間 12:00～14:00／17:00～22:00 日曜定休

このご夫婦、お仕事中は勿論一緒。そして、趣味も同じバレーボールなのだそう。毎日朝から晩までほとんど一緒に過ごすということだが、喧嘩にはならないのだろうか… と、聞く方が野暮でした。名実ともにおしどり夫婦ということだ。



そんな無駄話をしていたら、夕方5時の開店を待たずにお客様が入って来た。通りすがりの年配の男性が、家へのお持ち帰りで「花鯛寿司」を注文。勉さんは、静かに厨房へ入って行き黙々と調理を始めた。すると続いて、旅行者風のシルバー世代のご夫婦が扉を開けた。

「もう、やっていますか？」
「はい、いらっしゃいませ。どうぞ。」
と、快く答える政代さん。



花鯛こぶめ と 花鯛の釜めし

開店時間より少々前でもあるし、直前までインタビューをしていたこともあり、きっと開店準備万端というわけではなかったのかもしれない。でも全く慌てた素振りを見せず、お客様に話しかけながら作業に入る。

「観光ですか。もうお帰りなんですか？」
「はい。歩いてあちこち回って来ました。」
「六時半の特急ですか。」

そんな会話をしながら、お茶の支度をしたり、ストーブに火を入れたり、注文をとったり… 女将なんだなあ〜と、改めてその流れるような動きに見とれてしまった。

政代さんがさり気なく訊いた電車の時間に合わせ、カウンターの向こうでは勉さんが黙々と調理をしている。政代さんの銚子観光案内で、お客様との会話も弾む。暫くすると、勉さんの料理が次々と出され、正にご夫婦の連携プレーだ。

銚子の駅前は、やっぱり歩くにかぎるのかもしれない。あの通りすがりの男性のように、そして観光で訪れたご夫婦のように、ふと立ち寄った「膳」の「花鯛寿司」ばかりでなく、それを創り出した名物おしどり夫婦との出会いがあるのだから。

私も次回はゆっくりと、食事に伺ってみたいとなった。その時は忘れずにご夫婦それぞれのバレーボールでのポジションを聞いてみよう。

さば料理「和食・寿司 廣半」 ひろはん

大木乃夫恵女将、山崎均総料理長 見かけよりずっと芯は強い女将と 器用な料理長の名コンビ

和食・寿司「廣半」は、銚子プラザホテルの直営でホテル2階にあります。ホテルはオープンして22年、その前は旅館「廣半」でした。今回、ホテル専務（女将）の大木さん、「廣半」及びホテル和食部門総料理長の山崎さんにお話を伺いました。

大木さんは女子大卒業後、大手コンピューターメーカーに3年、その後高校の英語教師を約1年勤め、ご結婚され旅館の女将になりました。10年間は義母を手本に無我夢中で仕事をしましたが、**和から洋のホテルに転換してからは、見本もなく手探り状態でがんばった**そうです。

ホテルがオープンして間もないころ、とある芸能人のショーを開催することになりました。当時はいわゆる怖い方々を通さないと後が怖いということでしたが、大木さんは頑なに突っぱねました。当日は私服警官が大量に配備されたり、逮捕者が出たりで随分大変だったそうです。いつもにこにこ温和な大木さんですが、こんな強い部分もあるのかと少し尊敬しました。

ホテル業は、365日24時間営業です。どうやって息抜きするのか、このことが一番聞きたかったことです。その答えは…

「まず完全に休むことはできません。最初は忙しすぎて知り合いからは目が三角になっているといわれました。これではいけないと思い、**今日1日は何も考えないという日を作る**（仕事はしている）ことにしたそうです。それから少しは気が楽になりましたが、ここまで5年かかりました。家族旅行は長男が大学を卒業した時に夫婦義母子供3人の計6人で行った箱根2泊旅行が最初で最後です。お客様が宿泊をするということは、**お客様の命を預かることなのです。このプレッシャー**はすごいですよ。」ということでした。

私には理解できませんし、とても務まりません。

「でも私は人と関わっていることが大好きだし楽しい。今は楽しく仕事できていますし、自分を活かすことができていると思っています。」とのこと。

ちょうどそこを、**小説家を目指していたという元文学青年の**旦那さん、大木社長がこちらを見て冗談を連発しながら通り過ぎて行きました。仕合わせな旦那さんだ!! 皆さんも仕事などに疲れたら、話好きの大木専務の話を聞きに来てください。元気がわいてきますよ。



〒288-0044 銚子市西芝町11-2 銚子プラザホテル2F Tel. 0479-22-0070 <http://chopla.jp/>
営業時間 11:00～14:00 / 17:00～21:00 定休日なし



山崎総料理長は、入社して20年になります。若いころ（80年頃）、飲食業が大変盛り上がりてきた時期に自分もそれで身を立ようと決意したそうです。**とにかく物を作ることが好き、大工さんになりたかった**こともあったとのこと。ホテル内の設備もいくつかは彼が修理しました。



鯖の味噌煮

大木さんは山崎さんのことを山ちゃんと呼んでいます。もちろん立場が違いますので意見の食い違うことはあります。とにかく仕事に対する責任感が強い、部下の使い方がうまい、どんなに忙しくても部下とともに仕事に穴をあけない。このように大木さんは山ちゃんを大変信頼しています。皆さんも是非この名コンビのいる「廣半」にお越しください。元気をもらって帰ることができると思います。お待ちしております。



鯖のづけ丼



鯖の塩焼き

きんめ料理「島武」

しまたけ

オーナー島田宣代士・武久親子 瓜二つの島田父子は、 意外にもとても仲がよい親子でした

「島武」は、銚子電鉄犬吠駅のそば、地球展望館方面入口のまさに観光地の中心に位置します。**1階はネタの大きさが自慢の回転寿司、2階は宴会も可能な食事処**。私がお伺いした時間は3時頃でしたが、夕方の仕事の準備で忙しそうです。取材に応じて下さったのは、ご主人 島田宣代士(きよし)さん、息子さんの武久さん親子です。がっちりした体格で瓜二つの、どこから見ても親子でした。

先代は外川で魚屋を営んでいたそうです。場所が手狭になったので二代目の宣代士さんが今の場所に店を移し、それからしばらくは魚屋をやり繁盛しましたが、30年程前に料理屋に業態転換しました。**それは宣代士さん35歳の時の大決断**でした。そして平成3年4月には1階を回転寿司に変え、魚屋らしい鮮度と、でかネタが評判となり、現在でも時々マスコミに取り上げられています。



〒288-0024 銚子市天王台10195-1 Tel. 0479-22-2862 <http://shimatake.com/>

営業時間 11:00～15:00 / 17:00～20:00 火曜定休

仕事場では、父は息子のことを「武久」、息子は父のことを「旦那さん」と呼んでいます。家に帰ると「とうちゃん」と呼ぶそうですが、**けんかをした時は家でも「旦那さん」**になるそうです。親子仲良くやるコソを尋ねたところ、2人の意見は一致「腹に持たないこと。とにかくがまんしないで言い合うこと。」ということでした。その時は顔を見るのもいやなので、店の1階と2階に分かれ、電話で言い合うそうですが、その後30分もすると二人ともケロツとしているそうです。

武久さんには3人のお子さんがいます。0歳から5歳まで、かわいいさかりです。仕事柄なかなか連休が取れず旅行に行くことができません。お子さんから、どこか連れてってと言われてるのが一番つらいそうです。でも家に帰って子供の相手をしている時間が一番仕合わせで、疲れなどすっ飛ばそうです。



この2月には長年の努力が実り、**高島屋日本橋店で開催される「千葉県物産展」への出店**の要請がありました。銚子からは1店だけでした。魚屋から始まった「島武」は、これからも家族の団結で荒波を乗り越え、進んで行くことでしょう。それにしても、皆さん従業員さん含め、さばさばと明るく人柄のいい方ばかりでしたが、旦那さんの宣代士さん、そして女将さん、こんなおしゃべりだと思いませんでした。



ほうぼう料理専門店「たつみ」

鈴木政人オーナー 若い頃やんちゃだったご主人は、 市場で奥さんと出会いました

店主の鈴木政人さんは銚子市宮原の出身で、生まれも育ちも銚子、根っからの銚子人だ。幼い頃は利根川が近くにあり、近所の子供たちと田んぼや山で自然児として育った。今はとても紳士な鈴木さんだが、大変やんちゃだったそう。

学生時代は多くのアルバイトを経験。運送業、ペンキ屋、土建業まで経験した。そしてその中でも、お姉さんの嫁ぎ先がお寿司屋さんだったことが、根っからの料理人「たつみ」の大将を生んだ。寿司屋を手伝ったとき、単純に「食べ物屋って面白いな」と思ったのが、料理人への道の始まりだった。もちろん、生来の料理人の「舌」を持ち合わせていたのが、今の成功の秘訣でもある。

方宝サラダ



高校を卒業と同時に上京し、東京の白金にある「八芳園」に勤め修行に打ち込んだ。いつかは自分の店を持ちたいと夢を抱き、1983年にお店を開業。当時27歳という若さだった。当時は大変苦労をした。国道から少し離れていた為、お店も目立たず、他店との競合もあり、眠れぬ日もあったという。だが、持ち前の頑張り、と、地元出身ということもあって友人や知人の応援を追い風に、次第に軌道に乗せていった。



そして何よりの助けになったのが、女将さんの存在だ。大変気さくな明るい方で、彼女とは市場で知り合い、一目惚れだったそう。今では、3人の子供さんの内2人が成人し一人立ちしているそうで、孫の顔を見るのが最近では一番の楽しみだという。そんな歳にはとても見えない。趣味はゴルフ、大変お上手だ（いつか私も一緒にプレーしたい）。そして、ご夫婦で旅行もされるそう。

方宝ずし



〒288-0877 銚子市宮原町473 Tel. 0479-33-3198 <http://hobo-tatsumi.com/>
営業時間 11:00～14:30 (日祭 15:00) / 17:00～21:00 月曜定休 (祭日の場合は営業、火曜休み)



方宝づくし

方宝釜めし

商売は近年、銚子の西のはずれという立地条件が不利となり、宴会や団体客も減って、売り上げが落ちていた。打開策を考えていた頃、銚子うめえもん研究会に出会い、そして苦労の末、ようやく「方宝(ほうぼう)」に辿りついた。製品発表会の時には、沢山の方々に試食をしていただき、「とても美味しかった」と言ってもらえた時には大変嬉しかったと語る表情は、とても印象的だった。



最近では、宣伝のいかもあって、方宝料理も注文してくれるお客様が増えてきているそう。また、お土産として購入されていかれる方もいて、だんだんファンが増えている。そして今も、方宝料理の味の向上と新作メニューに取り組んでいる。



今回はご夫婦お二人にお話を聞いたが、二人三脚で26年頑張ってきたのだと思い、私も「たつみ」さんの奮闘を実感した。従業員の育成にも力を入れているという事だ。また、新作メニューを考案中だというので、完成が非常に楽しみだ。勤務先が近くなので、完成したらすぐにでも食べに行きたい。私も陰ながら応援していきたいと思っている。

厚切りリブローズ網焼き



ひらめ料理「創彩美食 和」 KAZU

長谷川正オーナー 顔に似合わず本当は ディズニーランドに勤めたかった!!

星山 早速ですが、『創彩美食 和』さんの沿革から聞かせて頂けますか？

長谷川 当店は、1995年に『食事処 和』として始めました。最初は大衆向けの料理を出していました。

星山 そうでしたか。では長谷川さんが料理人を目指すことになったきっかけはなんだったのですか？

長谷川 私は学生時代、吹奏学部でトロンボーンを吹いていて、実は東京ディズニーランドに勤めたいという夢がありました。ですが現実には厳しく、そんなに甘い物ではありませんでした。非常に狭き門でした。周囲の友達が進学や就職が決まって行き、俺はどうしたら良いか迷っている時に、父親がお寿司屋さんに連れて行ってくれたのですよ。そしてその板前さんの格好の良さに見とれてしまい、俺もこうなりたいと思ったのですよ。あと、母親が料理屋を営んでいたという事もありましたね。

星山 なるほど、それで料理人を目指したのですね。でも意外でした。ご主人がディズニーランドに勤めたかったとは(笑)。ところで、1996年に『創彩美食 和』に店名を替えましたね？



長谷川 ええ、実はこの頃から、料理を作っただけではなく、もっとお客様目線になろうと思ったのです。お客様が主役で作り手が脇役に徹するようにならないかと思うようになり、変化があったのです。



ひらめ棒寿司

〒288-0047 銚子市若宮町8-13 Tel. 0479-25-8606 <http://www.kazu-choshi.com/> <http://cuisine-jewel.com/>
営業時間 11:30～14:00 / 17:00～22:00 月曜定休(連休時営業の場合あり)

星山 そうでしたか。でも、なぜそのような変化があったのですか？

長谷川 実は、恥しい事ですが、その頃お客様からクレームを頂き、考えが変わったのですよ。自分はまだまだと思いました。その時、妻が支えてくれたのです。



星山 では、そのとても明るい奥様との出逢いは？

長谷川 妻は学生時代の後輩でその時からの付き合いです。自分に付いてきましたね。

星山 では、女将に伺いましょう。ご主人はどんな方ですか？

女将 店に居ない時でも店のことがずっと頭にあるのですよ(笑)。家ではとても優しいパパですが、仕事になると真剣そのもの。お客様のことを心から大切に思っていることが、仕事の一つひとつを見ていると伝わってきます。

星山 では、最後に今後の展望をお聞かせ下さい。

長谷川 お客様に「美味しかったよ」「また来るね」と言って頂くと本当に嬉しい。今後も、お客様に美味しい料理を提供できるよう、努力を続ける所存です。

和さんは、お客様に喜んでいただくために、休みの日もお店づくりに取り組んでいらっしゃいます。休みだからこそ、お店づくりに役立つことが色々できるのかもしれないね。例えば流行をチェックしたり、食べ歩いてメニューのヒントを得たり。女将が言われるように、ご主人の頭の中はお店のお客様のことでいっぱいですね。



ざぶとんひらめの唐揚げ

研究会誕生物語

銚子うめもん研究会が創作した料理はすべて、「海辺里」の渡辺氏が考案した、塩ダレによる熟成タレ製法により作られています。これは、もともとこの研究会が塩ダレにより何か創作料理ができないか、というところからスタートしたということもありますが、料理を創作していく中で、結果的に塩ダレが一番よかったとそれぞれ会員が判断したものです。決して塩ダレを使わなければいけないということではありません。

それでは、その塩ダレ、それを使った熟成タレ製法とはどういふものなのでしょうか。

● 塩ダレとは

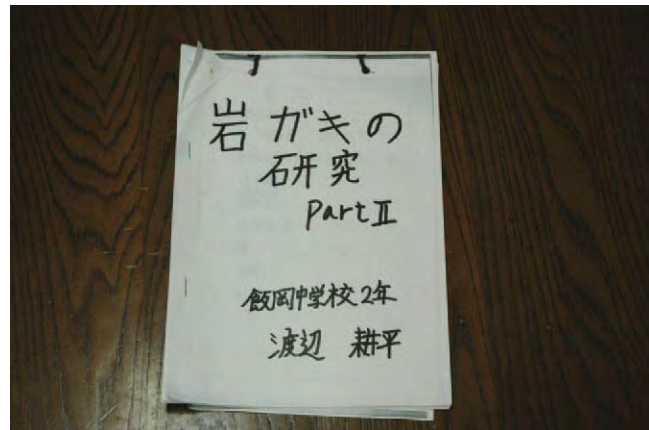
カキ殻（アルカリ）＋香味野菜＋海藻を中心に、素焼きのカメに入れ熟成させた天然発酵液。このタレは魚介類に対し、①鮮度保持 ②旨味を増す ③臭みを抑える に優れた効果があります。渡辺さん長年の研究の末、生まれました。

● 熟成タレ製法とは

塩ダレを使い、各魚介類に応じた鮮度保持・加工・保存のノウハウを技術として確立したもの。平成21年5月に特許取得。

実は、塩ダレは お子さんの夏休みの宿題がヒントになりました

渡辺さんは当時、地元の仲間と宿泊組合をつくり磯ガキ料理のイベントを行っていましたが（今でも続いている）、その時に出たカキ殻がお店の前に山のように積まれた状態になっていました（今でもある）。それに興味を持った当時小6のご長男 耕平君が、殻を砕いたり焼いたりして「岩ガキの研究」を夏休みの宿題としてやりました。また、中学2年になってからも同じ宿題で、磯ガキの殻の抗菌作用について研究をし、論文にまとめました。今でもその論文は残っています。



店入り口の貝殻

ちょうどその頃、カキ殻の処理に頭を悩ませて、何とかリサイクルできないか考えていた渡辺さんは、そこからヒントを得、この抗菌作用を魚の鮮度保持にも使えないか、研究を始めるようになったそうです。

後は、渡辺さんの勤と性格の出番です

カキ殻は、研究を進めることにより「抗菌性」「消臭性」「ミネラルによる触媒性」があることが分かりました。そこに陸の代表で香味野菜、海の代表で海藻を加えましたが、これはどうやら渡辺さん独特の勤のようです。そして3つを中心に素焼きのカメに入れ、熟成させ発酵させます。このカメは、榮屋清水商店（食器店）の清水さんが提案したもので、中国で1600年前から作られている素焼きのカメだそうです。

それぞれの分量、発酵時間など膨大なデータが必要になりますが、これには作業場を新しく作り、人も雇い徹底的に行いました。ひとつの物事を深く考えていくのが得意な渡辺さんは、繰り返してそしてしつこく試行錯誤を繰り返しました。性格上苦にはならなかったようです。その結果、5年かかりましたが平成15年にほぼ完成、平成17年に特許出願、21年5月に特許取得ができました。

そして「銚子うめもん研究会」の立ち上げへ

この塩ダレを使った熟成タレ製法で、カタクチイワシの食用化に挑戦しましたが、この製法では大量生産は難しいことが分かりました。しかし、「さんま姿寿し」を開発し、千葉県のお土産品開発の奨励賞をもらうことができ、これが後々のきっかけとなります。



渡辺さん清水さん二人で、いくつかの飲食店に塩ダレを紹介したところ、大変すばらしい評価をもらうことができました。そして、これを使った特徴的なメニュー・お土産を作り、小さな飲食店を活性化していこうという目的で「銚子うめもん研究会」発足の運びとなりました。平成19年2月のことです。



カメの前で 渡辺さん／清水さん

これからの漁業-① ～4年連続水揚げ高日本一 ニューリーダー・銚子漁協組合長に聞く～

流域面積日本一を誇る利根川の淡水、
冷たい親潮、そして暖かい黒潮。

これら3つの異なる潮がぶつかり合う千葉県銚子沖。

プランクトン豊富なこの漁場は

魚の種類も多い日本屈指の好漁場です。

この地に港を構える銚子港は昨年、

4年連続で年間総水揚げ高日本一に輝きました。

この、日本一の銚子市漁業協同組合の組合長は

平成21年6月に就任された坂本雅信さん。

坂本さんは同年5月から

銚子市観光協会会長にも就任されており、

銚子の漁業・観光を牽引する

今年51歳の若きリーダーです。

対 談 | 銚子市漁協代表理事組合長 坂本 雅信 様
銚子うめえもん研究会会長 大木 乃夫 恵

大木 本日はお忙しいなか、お時間をとっていただきましてありがとうございます。坂本組合長さんは、銚子市観光協会の会長さんでもあるし、銚子漁協の組合長さんでもあるということで、両方兼ねていらっしゃるんですね。ところで、銚子というと皆さん思い浮かべるのが、なんといっても魚ですね。

銚子漁港は、水揚げ高が4年連続日本一ということで、そういう意味で漁業の役割、観光の役割というのが非常に大きいと思います。我々もそのひとつの形としてそこに関わっていききたいと、日々研究してきていますが、組合長さんとしては、観光とこれからの漁業をどのように考えていらっしゃるか、まずお聞きしたいと思います。



いかに付加価値をつけるかがポイント

坂本 漁業協同組合というのは組合員の協同体ですので、組合員に対してサービスをするというのが漁協本来の役目であり漁業者のための漁協であります。

ただ、そうは言っても、この銚子漁協は地方卸売市場を自分のところで営業していますし、さらにまた、さば・さんま・いわしを始めとした様々な魚を水揚げしております。しかも地場の魚がほとんどであるというようなことから、地元銚子に対しての様々な影響力があります。

今までの漁業組合というのは、どちらかといえば「漁業者にいかに多く魚を獲ってもらうか」というのが考え方というスタンスでしたが、漁業資源保護の観点から、今後は「**限りある資源である魚を有効に利用し、それに付加価値というか魚の価値を高めることによって皆さんに美味しい魚を食べてもらって、そして私たちも豊かになろう**」というような考え方になってきています。

獲ってきた魚にいかに付加価値を付けるのか、ということも漁協の仕事であると考えております。

大木 付加価値を付けるということですが、銚子漁協の場合は現在どういった取り組みをなされていますか？

坂本 銚子だけではなく東総地域では、水揚げされた魚を加工して付加価値を付けて出荷するという水産加工業が盛んです。ですが仲買さんが築地に出荷したり、量販店に販売したりというのもまだ主流のひとつではあります。付加価値を付けることに関しては、まだまだこれからやることがあるのではと思っており、**水揚げされた魚の価値を認めてもらえるような売り方の仕組み**を考えたいと考えております。

大木 農産物は生産履歴がはっきりしていますが、漁業については遅れているようですね。

坂本 そうですね。農産物のほうが履歴管理は進んでいます。水産物はどちらかというと履歴がよく分からないというのがまだ流通の主体です。漁師さんは獲った魚を早く売ってしまわないと鮮度が落ち値段が下がるのと、「市場に出荷してしまえば売れ残りのリスクがなくなるから」という考え方から「とりあえず市場に出荷してしまったほうがいい」ということで今まできました。

市場では、自分の船が獲った魚も別の船が獲った魚も全部一緒に買われてしまいますので、履歴がよく分かりません。**自分たちが獲ってきた魚をその価値を認めてくれる人達に売りたい**というのはありますが、今まではその方法がありませんでした。しかし現在はインターネットとか直接取引したいといったお客様もいらっしゃいますので、「この魚は、こういう漁法で、この船が、この様に獲ってきて、このような状態で出荷するんですけど、いかがですか？」というような販売が出来るようになってます。

ただ、全部の魚でそれができるわけではありません。銚子の場合は、さんま・いわし・さばのような大量に獲れる魚が主体ですので、鮮度良く持つてくることが主眼で、大切に扱って出荷しようという意識は多少薄かったかもしれません。



これからの漁業-②

大木 今は選別される方なので、船主さんも、獲った魚を少しでも高く買ってもらおうという努力はなさってますか？

坂本 それはやってます。きんめ鯛では、漁師さんたちが東京近辺のホテルやレストラン、割烹料理屋さんなど直接魚を扱っている料理人の方たちに直接会って、「こういう魚を獲っているが、こういう漁法で獲っているんですけどどうですか？」ということで食べてもらって、その評価を得て、ブランドというかたちで始まったというように聞いています。

大木 銚子うめもん研究会では、商品販売は安値大量販売より、その商品の価値を上げお客様にお店に来ていただく仕組みを作ることが重要であると考えて、3年前から**1社1品の専門店化の仕組みづくり**を始めています。

しかし、良い原料が入手できませんとこれが成立しません。従来どおりの仕入れでは、価値が上がリません。漁獲方法・履歴・鮮度保持方法・加工方法が明確な魚でないと、それを使って料理をすることの価値が上がリません。そこで我々と漁業組合の方たちと連携できる仕組みづくりを、今後作れる可能性があるのではと思いますが、その辺の可能性についてお聞きしたいと思います。

坂本 旬の魚をそういう方法で出荷できる体制があれば、それはそれで認めてもらえると思います。

大木 いわしやさばの刺身で一番悩んだのがアニサキスの問題でした。**いわしやさばが刺身で食べられるとなるとその価値は10倍くらい上がりますが**、この問題を解決しなければ、さばの専門店化は成立しないということが分かってきました。

アニサキスは冷凍処理すれば問題ないのは分かってましたので、冷凍しても生食感のある商品が出来ないかと取り組み、塩だれを使った製法で特許を取得してやっとこの問題を解決しました。「アニサキスの問題をこういう形で解決しました」ということを公表して、それで「よいさばが水揚げされて、それでこうしてやってますよ」ということで、初めて専門店というものが具体的に見えてくると思います。

意外に知られていない銚子のやりいか

坂本 そうですね。特に日本人は「刺身」が、鮮度のことを考えると最高。だから料理としては値段が一番高く取れるんだと思います。同じ魚でも、刺身に出来る鮮度のものとそうでなものとでは、まったく値段が違います。私のところは底引きですが、やりいかも刺身にできる鮮度のいいものとそうでないものでは、値段がだいぶ違います。

大木 **やりいかを使って銚子のいかめし**を作って宣伝すればどうですか。関東地域ではまだないので。良いものを安く仕入れれば出来る可能性はあるのではと思っております。いかめしをどなたかやるかたがいれば、ぜひ協力したいと思っております。

坂本 やりいか漁は、昔は1泊2日の操業でしたが、今は日帰り操業に変え、数時間前に獲った新鮮なやりいかの水揚げされるような形にしておりますので、10年位前に比べて相場は上がっています。銚子ではこれだけやりいかが水揚げされているということ、消費者の方は知らないと思うので、これからはそういうのを地元から挙げてってもらいたいと思います。

大木 やりいかの美味さを分かってもらうことが先決です。そうすることによって見る目が違ってきますのでそれによって市場の価値が上がってきます。仕組みをまず考えれば出来ると思います。



色々な地魚が大量に水揚げされる、魚のまち銚子

坂本 銚子では「色々な魚が水揚げされて、色々な魚の料理法があって、色々な魚が銚子に来れば食べられるんだよ!」というようなところを観光客の方に知ってもらい、色々な店を回ってもらって、今回はこの店に来たから次回はあの店に行こうとなればリピーターにもなる。**地元の魚は地元のお店でまず売り出してもらって、それで観光客に来てもらう。**というようなやり方というのは、やらなければいけないことだと思っております。

大木 それは非常に大切なことですね。

坂本 膳さんでやられている花鯛の売り方というのを、銚子のなかでもっと宣伝していただけたら、「銚子では花鯛が水揚げされているんだ」ということがわかると思います。



画期的な、さば料理

大木 さばの専門店化を考えた場合、ある程度の高い相場でも採算の取れるさば料理を展開しようと思っております。その代わり良いさばでなければなりません。最初から高く買いますという前提で専門店を作れば、いい魚の供給体制が出来るのではと思っております。時間はかかりますが。

坂本 さばの巻き網船でも、新船を造る時に、水産庁も鮮度等の付加価値を付けるための方策というのを考え始めていますので、そのような供給はできると思っております。

大木 できればその新船の試験操業で揚がったさばを使わせてもらいたいと思います。従来のさばとの比較をしてみたいです。

坂本 それは、銚子港に入ってくれば可能です。船主さんとも話はしてあります。

大木 生産者と販売者の間の加工業者、これがひとつになって、**入り口から出口まで戦略を作って開発していきましよう**という流れを、うめもん研究会でも、もうそろそろ、その時期ではないかと考えております。それを4月から実践していこうと。

ひとつは、「廣半」のさば料理を皮切りにそれが出来ればと考えます。もうひとつは、まちづくりに関してですが、漁業と観光、その辺のところ。観光という角度から漁業協同組合がどう関わってくるかということをお聞きしたいと思います。

さらには、資源の確保という問題。資源は枯渇に向かっており、魚の水揚げ量は4年連続日本一ですが漁獲高は年々減ってきている。銚子での資源の取り組みはどのように考えていらっしゃるでしょうか。



これからの漁業-③

魚の資源保護

坂本 資源に関しては、さば・いわし・さんまといった多獲成魚と、それ以外の魚というのは多少違うところがあります。それ以外の魚として代表的なものはきんめ鯛ですね。そのきんめ鯛ですが、**銚子の場合は、釣りのきんめ鯛しか漁法としてやっていません**。底引きでも狙えば獲れますが、獲りにってません。そのような形で資源の保護をしながら付加価値を高めております。

資源保護によって次世代にも魚を残さなければなりませんが、資源保護をしたために漁師さんたちが生活出来なくなってしまっはいけません。そこところは経済とのバランスで、資源保護をやることによって、付加価値というのを高めて相場を安定させたいと。そういうこともあります。それを含めて、資源保護というのは、魚に関してはやっております。

大木 それともうひとつ、これから魚を増やしていくというような取り組みはしているのでしょうか？ 生産調整ではなくて。

坂本 魚を増やすというのは、作り育てる漁業といって養殖だとか言われますが、**銚子の海は養殖には向いていません**。内湾ではないので、いけすをつくるというのが非常に難しい。陸上でいけすを作ったからこれが漁業だという話になると、これは別の物だと思えます。

では、資源を保護して増やしていくためには何をしたらいいかというと、獲らないのが一番いい訳です。魚を獲らないと同時に、船も航行させない、資源探査もやらせない、というように「海を全く手付かずのままにしておかなくてはいけない」というような形にしないと資源保護というのは簡単には出来ません。魚を増やすというのは、魚自体が増えるのか増えないのか、今だに研究していても分かりません。



坂本 魚を増やすという質問に対して、私が逆に聞きたいのは、増やしてどうするのですか？

大木 増やすというか、「無くならないようにする」ということですね。

坂本 要は、持続可能性のほうですね。次の世代に残さなければならないというのは、ある程度獲っていてもダメージがないような形にしていかなければいけません。そのためには一体何をしなくてはならないのかということになると、今度、多獲成魚の話になってきますが、さば・さんま・いわしの場合は、これは銚子だけの話ではなく、魚をどれだけ獲ったら資源的に問題のない量であるかということ、水産庁や大学などで調査研究していて、年間に獲ってもいい数量を決めています。

ただ**問題なのは、魚のサイズまでは決めてない**ということです。量だけは決めてあって、小さい魚、いわゆる1年魚だとか、まだこれから成長していく段階の魚を獲ったとしてもそれは関係なく、数量だけで計られてしまっています。

数量だけで資源保護になっているのかということになると、私はそうは思いません。本来であれば、魚のサイズも考えた上で、数量だとか漁獲方法だとかですよね。銚子では、さばの場合、1日2,000トン水揚げすると、**次の日は漁を休むと自分たちで決めています**。相場の維持と資源保護のため、そのように決めています。



大木 さばも転換期ですね。数量の制限だけで、サイズは関係ないので小さくとも獲ってしまうんですね。

坂本 その辺の調整を、国がどういうふうに踏み込んでくれるのか、と思っています。我々は競争しているので、業者にこれを調整しろと言っても無理です。国が資源保護というものをしっかりと考えなければいけないと思います。

大木 大至急やってもらった方がいいですね。さばがいなくなってしまうです。

坂本 ノルウェーでやっている資源保護に「個別割り当て制度」というのがあります。この制度は、あらかじめそれぞれの船が水揚げできる数量を決めておいて、他の船が漁に出ないときに出たりして水揚げ量を調整するというやり方です。一斉に漁に出なければ相場も安定します。

観光に関しては関係者の方と話をしていかなければならないことと考えております。第一魚市場のところについては、近いうちに漁協としての考え方を出したいと思ってますが、ただ、第一に観光のためというのではなく、**漁協ですので、魚の価値を高めるために市場をどうしたらいいのかと、そちらをまず考えます**。その次に、まわりとの調和を考えて、何か観光的なスポットでも出来たらいいのかなと、考えてはいます。

これからの漁業-④

水揚げ風景は大きな観光資源

大木 水揚げを自由に見られるだけでも、物凄い観光資源だと思いますが。

坂本 銚子で、生鮮のまぐろが大量に水揚げされているというのはあまり知られていないらしく、銚子の方でも知らない人が多いようです。

大木 知らない人は結構いるようですね。

坂本 我々も宣伝というのはあまりしてませんので。

大木 我々はこれを少しでも告知したいと思っております。今回の冊子の目的は、より多くの方たちにまず銚子を知ってもらおうということです。基幹産業である漁業にしても農業にしても、現状をもっとあからさまに出し、特に「銚子の産業に携わる人たちの思い」というものを中心に編集したいと考えております。

たぶん、それが一番銚子の人たちが知りたいことだろうし、例えば観光客が来た時に、この銚子のことを自らが紹介できるような、そういう冊子を作りたいと考えております。せりをしているところは、一般の方も入って見学することは出来るのですか？

坂本 別に制限はしておりません。

大木 今回、きんめ漁を取材させてもらいましたが、きんめ漁は夜中に出漁し、午前10時頃、港に帰ってきます。その後、岸壁で待っていた奥さんときんめをタルに移し変えて、車に乗せ第3市場に移動し、自動選別機で選別をします。せりの様子なども見ましたが、この様子は見ていてもまったく飽きないし、またこのようなことは知りませんでした。

先週も東京の北千住商店街の方たちが団体で見ましたが、じゃまにならない程度に一般の観光客に市場の様子などをアピールをすれば、**銚子ではこんなにたくさんの種類の魚が獲れているんだ**あと、広まっていくと思います。

ですから、漁協組合長の坂本さんと観光協会会長の坂本さんとは別でしょうけど、もう少しく観光と合わせていけたらいいなと思いました。

坂本 水揚げをしているところというのは、これからの観光のひとつの大きな資源だと思います。

大木 銚子を初めて訪れた知人が言ったことがあります。銚子には「魚のまち銚子」というイメージで来たけど「どうも生活している人の日常が見えない」と言うのです。観光客にとって大事なことは、いかに日常をさりげなく展開するかということです。ここに市民が気づくこと、それが銚子にとってこれから先の魅力を作るポイントだと思います。

それは「箱物」を作るといった発想ではありません。**むしろ、商いの出発点に戻る**ことだと思っています。ここから全ての価値を高めていき、集中と連鎖により人々に感動を与えることが出来たなら「魚のまち銚子」というものをイメージしやすいと我々は考えています。全国の地方が疲弊するなか、銚子はすごく、この先有望ではないかと考えています。



坂本 今まで銚子の観光というと、ただ名所旧跡を周るだけになっていましたが・・・

大木 銚子では、「道の駅」などは似合わないと思います。むしろ**場外市場的な、アメ横をもっともって昔に戻したようなもの**があつて、**魚市場も見学できて**、本当の生鮮市場ですね。築地とは違う、銚子でしか出来ないこと。家族で商売やっていけて、そういう流れというものがあると非常にいいなと思います。

それと、宿泊されたお客様からよく聞かれるのですが、市場はいつあるとか事前には分かりませんか？

坂本 漁業者向けのメールサービスがあります。これは仲買さんとかへのメールサービスですが、一般の方も利用できます。有料で2,000円かかりますが、入港船の情報が配信されてきます。

大木 それはいいですね。**外から、インターネットを通じて漁協を見ることが出来ます**ね。これを、出来るだけ一般の人に発信して知ってもらえれば、その方がとっかかりがありますね。

坂本 きんめの出漁情報も出てますよ。ホテルのお客様に対しても、今日はここここに行けば、水揚げ風景が見られますと、ご案内が出来ます。ホームページにもありますが、あれは漁業者向けとなっております。



大木 有料ですから一般公開は難しいので、観光客は直接見られませんか。ですが魚に興味を持っている人にアピールして、ファンになってもらえばいいですね。2,000円で買ってくださいと。全面展開すれば相当なファンができますね。

大木 あっという間に予定の時間が過ぎてしまいました。これからの漁業というものは、**限りある資源である「魚」を有効に利用し、それにいかに付加価値を付けるのか**、ということがとても重要なことになってきますね。銚子といえば「魚のまち」と誰もが思い浮かべるように、「魚」という貴重な資源を漁業・観光の両面からこれからも有効利用していきたいですね。坂本さんの今後のご活躍を楽しみにしております。本日はお忙しいところありがとうございました。



銚子漁協ホームページ
<http://www.choshi-gyokyo.jp/>

銚子写真タイムライン



2009-01-01 06:51
日本一早い、初日の出



2008-01-01 13:44
カモメも港も、正月気分



2008-01-06 08:29
大漁旗を掲げて、年始の「漕出式」
こいで



2008-01-18
14:29
雪の銚子電鉄



2008-01-19 12:53
漁船の帰港



2008-01-25 09:58
周囲の空気を圧倒する、旋網の運搬船
まきあみ



2008-01-26 14:30
市場に接岸する漁師夫婦



2008-01-26 15:42
シラスの天日干し



2007-01-28 13:54
音楽列車になった銚子電鉄



2009-02-01 09:58
モノクロームが似合う荒波



2008-03-05 17:38
夜の到来を待つ犬吠埼



2008-03-05 17:58
眠りにつく漁港

銚子写真タイムライン



2007-04-07 17:45
週末、花見の宴 始まる



2007-06-24 04:49
夕景のような早朝の海



2007-07-20 15:53
ラッピングされた銚子電鉄



2007-07-28 13:54
夏の銚子は、祭の町



2006-08-05 20:14
視界に収まらない、みなとまつりの花火



2008-08-07 04:56
日本の1日は、この光から始まる



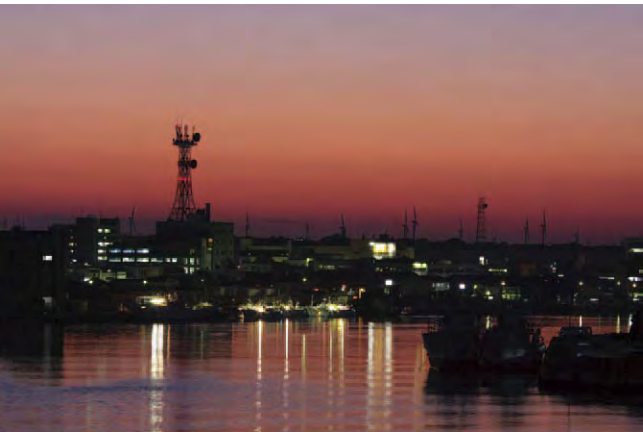
2009-11-03
06:24
日の出から20分



2009-11-03 16:41
火の玉と断崖の雄大なセッション



2008-11-16
17:12
仕事モードの
犬吠埼灯台



2007-12-07 16:57
東端の町から眺める絶品の夕暮れ



2007-12-09 16:04
冬の夕刻、農作業を急ぐ



2007-12-18
16:15
夕暮れの
銚子マリーナ

銚子の宝、共に磨き、未来へ

銚子の産物を使って何かよいお土産ができないだろうか。
これがうめえもん研究会が発足した原点です。
塩だれを開発した海辺里の渡辺さん、
事務局の榮屋の清水さんを中心に
この思いに賛同した数名が集まり、
平成 19 年に銚子うめえもん研究会ができました。

銚子は千葉県で 2 番目に市になり、
醤油と魚と野菜で利根川を使って
東京の台所として発達した歴史のある街です。

しかしながら現状のままでは、
銚子へぜひ訪れてみたいという求心力には
かけ離れているのではないのでしょうか。

同じ志を持つものが集まって、
月1回の例会、年 1 回の発表会、勉強会等を行い、
今までにオンリーワン商品として、
膳の花鯛ずし、廣半の鯖ずし、たつみの方宝ずし、
島武のきんめ煮、和のひらめ棒ずしを開発しました。

今まで飲食店がこのように団結して
お互いが協力し合ったことはありませんでした。
しかしながらこれからは地方の時代として
お互いが十分にコミュニケーションをとりながら、
協力して銚子市全体として観光客を受け入れる
という意識が絶対必要です。

そこにすむ人々の協力とおいしいオンリーワン商品と
銚子のすばらしい景色、これらが三位一体となって
全国から、いや、全世界から銚子へ
人を呼び寄せようではありませんか。

銚子は研究すればするほど
すばらしい宝物がたくさんあります。
その宝物にあぐらをかくことなく、
それを磨いて付加価値をつけ、
最大限に活かし銚子の発展に貢献すべく
努力してまいりたいと思います。

銚子うめえもん研究会会長 | 大木 乃夫恵



会 員

氏 名	事業所名	業 種
石毛 誠	有限会社 石毛川魚店	川魚卸小売業
島田 武久	有限会社 しまたけ水産	飲食業
長谷川 勉	お食事茶屋 膳	飲食業
相馬 隆志	株式会社 ソウマ	水産加工業
鈴木 政人	ほうぼう料理専門店 たつみ	飲食業
大木 乃夫恵	有限会社 銚子ブラザホテル	宿泊・飲食業
渡辺 義美	カントリーハウス 海辺里	宿泊・飲食業
加瀬 茂	犬吠埼ロイヤルホテル	宿泊・飲食業
高瀬 亘明	株式会社 阿天坊	食品製造卸売業
清水 俊和	有限会社 榮屋清水商店	食器等卸小売業
深作 和生	有限会社 フカサク	水産加工業
長谷川 正	創彩美食 和	飲食業
渡辺 正敏	有限会社 ル・ノワ	菓子製造販売業
岩田 喜雄	株式会社 山一岩田	水産加工業

賛助会員

氏 名	事業所名	業 種
松本 恭一	銚子倉庫 株式会社	倉庫業
高嶋 輝和	酒のたかしま	酒小売業
ナカノ マサオ	銚子デザインセンター	デザインNPO
吉田 孝至	有限会社 花清	花小売業
阿尾 希世美	有限会社 ボーモ阿尾	企画・販売業
星山 文彦	東和建设 株式会社	建設業
椎名 勝之	有限会社 あんしん村	農産物直売
石橋 洋一	栗源源流会	地域おこし団体
長崎 正男	株式会社 日本トラベルサービス	旅行業

(平成 22 年3月現在)



新入会員が見た研究会

銚子うめもん研究会の印象はかなり骨っぽい、別に魚料理の会だからというわけではないと思うのだが・・・

例会は月1回行われている。試食会は毎回というわけではないが、例会の日に合わせて行われることが多い。料理を出す方も食する方も正直なところ簡単ではない。期待と不安が入り交ざり、場の空気はピーンと張り詰めていて緊張する。

「針のむしろに座っているようだ」
「千人前の料理を作る方がまだましだ」

などと料理人の本音が垣間聞こえてくる。多分この3年余りの間に、何十回も同じ光景が繰り返し展開され、そしてその中からこれらの作品が生まれたんだと思うと、やはりこの会は骨っぽい。

又、メンバーたちは忙しい合間をぬって会の手助けをしている。それぞれが受け持った役目を淡々とこなしている様子等大変な筈なんだが頑張っている。

最後に「うまくて」「個性的」な作品をこれからもたくさん作って、銚子から発信してほしい。



経営する店の前で



試食検討会

当誌を発行するにあたり、次の方々よりご協賛をいただきました。

厚く御礼申し上げます。（あいうえお順、敬称略）

有限会社 青野商店（ダスキン銚子）	銚子市本城町
アサヒビール 株式会社	
株式会社 いちおり（包装資材販売）	銚子市唐子町
犬吠埼温泉協議会〔犬吠埼京成ホテル、グランドホテル磯屋、ぎょうけい館、ホテルニュー大新、犬吠埼観光ホテル、犬吠埼ロイヤルホテル〕	
沿海石油商会	銚子市高神東町
有限会社 岡野平次郎商店（食肉卸）	銚子市野尻町
鹿島食品 株式会社	神栖市筒井
嘉平屋 株式会社（練製品製造販売）	銚子市川口町
キリンビール 株式会社	
合資会社 黒田本店（酒類販売）	銚子市田中町
サッポロビール 株式会社	
有限会社 スズキ酒販	銚子市垣根町
鈴木青果店	銚子市大橋町
鈴木屋水産 株式会社	匝瑳市新堀
株式会社 高岡屋	台東区上野
有限会社 銚子海洋研究所	銚子市外川町
銚子商工会議所	
銚子商工信用組合	
銚子信用金庫	
銚子燃料 株式会社	銚子市松岸町
帝京警備保障 株式会社	船橋市前原西
利根コカ・コーラボトリング 株式会社	
合資会社 仲野水産	香取市佐原
有限会社 花工房ほりごめ	銚子市末広町
株式会社 フタバ	三条市川通中町
フラワーガーデンやまぐち	銚子市外川町
株式会社 ベルックス銚子店（清掃業）	銚子市春日町
有限会社 ホクト（米穀店）	旭市米込
有限会社 宮内工業（業務用エレベーター）	銚子市清川町
宮崎食品販売 株式会社	銚子市弥生町
山福 株式会社	仙台市宮城野区
株式会社ヤムチャフーズサプライ（中華食材）	戸田市新曽南
有限会社 若槇商店（包装資材販売）	銚子市松本町
株式会社 若槇水産	潮来市あやめ
ＪＡ千葉みどり 銚子支店	

後 援：

銚子市 銚子商工会議所 銚子市観光協会

銚子市漁業協同組合 ＪＡ千葉みどり銚子支店