

静岡県 御前崎市



1. 展望台「夕日と風が見えるん台」にある「潮騒の像」。ここからの夕日は「日本の夕日百選」に選ばれている。 2. 1874年に建てられた御前崎灯台は御前崎市のシンボル。 3. 御前崎市は静岡県最南端のお茶の生産地。4. 御前崎クエの姿づくり。地元で養殖しているので何よりも鮮度が抜群。 5. マリンパーク御前崎。海水浴、風力発電、海園広場などがある一大レジャーパーク。 6. 御前崎市はサーフィンをはじめ、マリンスポーツのメッカ。年間を通していくつかの世界大会が行われている。

幻の高級魚が特産品に大変身 養殖クエによる「A級グルメ」作戦

Pick Up

静岡県御前崎市は、かつてカツオ漁で栄えた漁港を有する温暖の地。近年は漁業や観光業など産業の不振で元気をなくしていました。しかし市内にある浜岡原子力発電所の温排水利用で、幻の魚・クエの完全養殖に成功したことを機に、新たな特産品であるクエを観光資源とした地域振興に取り組んでいます。今回は、高級魚クエという“A級グルメ”をどのように地域の活性化につなげるか、奮闘中の御前崎市をご紹介します。

History
1

御前崎市の概要

地域活性化へ新資源を求めて

バラエティに富んだ産業をもつ温暖の地

御前崎市は、平成十六年に旧浜岡町と旧御前崎町が合併してできた新しい市です。静岡県中西部の南端に位置し、南側が太平洋に臨んでいます。総面積は約六十六平方キロメートルで、人口は約三万七千人。市の北部は牧之原台地の丘陵地帯、中央部は新野川と箆川の沖積地、南部は遠州灘海岸の砂丘地帯で、年間平均気温が十六度前後と県内でも温暖な地域です。海・山・里と変化に富んだ地勢から、産業もバラエティ豊かで、とくに農業ではお茶やイチゴ・メロンの栽培、漁業では遠洋・近海のカツオ漁が昔から盛んです。また御前崎灯台や海岸を中心とした観光業も盛んで、サーフィンなどマリンスポーツを楽しむ若い人たちが多く訪れます。旧浜岡町の海岸には、地震に強固な古い岩盤（新第三系地層）を利用して建てられた中部電力株式会社の浜岡原子力発電所（約三百五十キロワット）があり、地域に電力を供給しています。

伝統の漁業が衰退 観光客も激減

かつては、カツオ漁を中心とする漁業の町としても栄えた御前崎ですが、近年は漁獲高の大幅な減少に悩まされています。「ピーク時には一年に六十億円の水揚げ高がありました。遠洋・近海のカツオ船の操業隻数も、最盛期の四分の一になっています」と話すのは、御前崎市役所・商工観光課長の松本正幸さん。

お問い合わせ先：御前崎市役所・商工観光課 TEL 0537-85-1135



温水利用研究センター クエとマダイの養殖場



温排水は日に1万5千トン取り入れている

静岡県温水利用研究センター

中部電力(株)浜岡原子力発電所からの温排水を有効活用するため、昭和47年に設立された県の施設。伊豆半島から浜名湖に至る、静岡県沿岸漁業と栽培漁業の振興をはかるため、温排水を利用してマダイ・ヒラメ・トラフグ・アワビなどの種苗(稚魚・稚貝)養殖による量産を行っています。またクエなどの種苗生産技術、養殖技術の開発に取り組んでいます。

温排水とは

原子力発電は火力発電と同じように蒸気力でタービンを回して発電します。その過程で蒸気を冷やして体積の小さい水に戻すために、海水を使います。この海水は若干温度が上昇(5℃~7℃程度)して再び海へ戻されます。これが温排水です。



クエは週に2回、注文を受けた分だけ水揚げし、すぐに市内の飲食店や宿泊施設に運ばれる

“幻の魚”クエとは?

分厚い唇にギョロリとした目…ちょっとグロテスクな姿のクエ(漢字では「九鯉」)は、スズキ目ハタ科に属する大型の海水魚です。

成魚は体長60cmほどですが、中には体長1.5m、体重50kgに成長するものもあります。関東以南の太平洋沿岸から東シナ海沿岸に分布し、水深50mくらいまでの岩礁やサンゴ礁に生息。ほとんど海域を移動せず、産卵場所の近くで成長します。

“幻の魚”と呼ばれるのは、成長後深海に生息するので捕獲されにくく、ほとんど市場に出回らないからです。食通の間では、その味が魚の中でも群を抜いて旨いとほめ讃えられ、時として浜値でキロあたり5千円から1万円もする高級魚として知られています。



History 2 日本初!クエの完全養殖に成功 ユニークな特産品の誕生

完全養殖までの険しい道のり

「クエの完全養殖に成功しました!」

市役所の松本課長に電話をかけたのは、静岡県温水利用研究センターの堀内敏明所長でした。かつて御前崎では年に六千六百キログラムのクエが穫れましたが、平成十年度にはわずか五百キログラムあまりにまで減少し、文字通り「幻の魚」となっていました。そのクエの完全養殖という、日本初の快挙を成し遂げたのです。それまでの苦労を振り返って、堀内さんはこう語ります。「クエの種苗生産技術開発試験がスタートしたのは平成八年です。まず天然魚十五尾を購入して親魚の養成から始めました。その親魚を使って人工授精で生産を試みましたが、最初の数年はそのほとんどが孵化後初期の段階で死んでしまいま

した」

卵からかえったばかりのクエは環境に敏感で餌の食いつきが悪く、ウイルス感染も起りやすかったのです。

「いろいろ試行錯誤を繰り返しました。そして辿り着いた方法のひとつは、二十四時間照射を続けることでクエの活動時間を長くすること。こうすることで餌の食いつきが良くなります。もうひとつはウイルス性神経壊死症(VNN)の感染を防ぐために、親魚がウイルスを持っていないかを卵の採取前から徹底的にチェックすることで。その結果、平成十二年には四十ミリサイズの子魚を四千百尾、平成十三年には二万二千五百尾を生産できました」と堀内さん。そして平成十七年、静岡県温水利用センター

生まれの親の卵から、クエの子魚二千尾を育てる「完全養殖」に成功したのです。ついに実現したクエの完全養殖。しかし、どこでも真似できるものではないと堀内さんは語ります。

「クエは海水温度に敏感で、常時二十度以上に保たないと、餌の食いつきが悪くなります。御前崎の海水温度は真冬でも十五℃前後。これに五℃程温度が上昇した原子力発電所の温排水を大量に利用できるといふ恵まれた環境に当センターはあつたのです。それに加え、長年の養殖・飼育技術がありました。純粋に一カ所で、完全養殖できたのは御前崎だけだったのです」



御前崎市役所 商工観光課長 松本 正幸さん

高級魚クエを地域のために

堀内さんはクエの完全養殖に成功し、量産にもめどが立った時点で、それをどう活用したらいいか迷っていました。市役所の松本課長に電話をしたのはそのためです。

「市場にあまり出回らない高級魚のクエなので、地元の漁業協同組合に卸せばすぐに買手がつくでしょう。しかしただ卸してしまつては静岡県温水利用研究センターの収入として県の収益になるだけで、地元地域の活性化にはつながりません。そこでクエを地域のために役立てるにはどうしたらいいか、松本課長に相談したのです」と堀内所長は語ります。

ちょうど地域の新しい魅力となるものを捜していた松本課長は、この相談を絶好のチャンスと考えました。そして市の観光協会を交えて活用方法を協議することになりました。ここから「御前崎クエ」の「A級グルメ」作戦がスタートすることになったのです。

History 3 クエ料理を開発・販売 大反響&大人気を呼ぶ

馴染みのないクエ料理

市と静岡県温水利用研究センター、そして御前崎観光協会による話し合いの結果、クエ料理を御前崎の新しい名物としてアピールし、人を呼び込もうという方針が決定。

観光協会は市内のホテル・旅館・料理店に声をかけ、協力を求めました。そこでまず問題となったのが、クエの料理法でした。もともとクエ料理は、関西から西日本で人気の料理。昔から漁獲はあつたといえ、御前崎でクエは食べられておらず、料理できる人がほとんどいなかったのです。

「当初集まった二十店舗の中で、クエを扱ったことがある料理人はたったの二人。大ベテランと九州出身の者だけでした。そこで平成十七年の



静岡県漁業協同組合連合会 温水利用研究センター 所長 堀内 敏明さん

十二月から、みんなでクエの調理方法を研究する(食味検討会)を開きました」と話すのは、現在「御前崎クエ料理組合」の組合長を務める福田昌朋さん。

「食味検討会では、たとえば刺身はさばいてからどれくらい置くといちばん旨いか、どの部位をどんな料理に使うかなど、実際に調理して試食しながら検討を重ねました」と福田さん。この検討会を行う一方で、個人的にもクエの町としてクエ料理を名物として和歌山県日高市への視察も行いました。

「活造りの刺身、鍋、鮓が一般的で、一万円以上のコース

市民にPR! 御前崎市が制作したTV・CMを放送

平成20年7月から、地元の民放テレビ各局で、御前崎市の3つの特産品をアピールする15秒CMが放映されています。これは市が制作したもので、「クエクエ、ギュギュ、チャチャチャのチャ」というナレーションに乗って、(御前崎クエ)・ブランド牛肉の(遠州夢咲牛)・お茶の(つゆひかり)の可愛いイラストが登場するというコミカルなCM。最後にはサーファーに扮装をした石原市長も出演しています。楽しくて印象に残るCMの効果で、とくに子供たちがよくクエを知るようになったということです。



遠州夢咲牛 夢咲地区の管内で生産されている良質のブランド牛。快適な環境の中、特別のエサを与え愛情を込めて育てられています。平成9年には全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞を受賞し、国内牛肉の最高峰に輝きました。



つゆひかり 平成12年に誕生した新しいお茶。色鮮やかなグリーンと爽やかな香り、渋みが少なく茶葉の甘さが引き立つ味わいが特長です。早稲品種で、しかも静岡茶栽培の最南端ゾーン・御前崎産なので、県内でいちばん早く新茶が楽しめるというメリットもあります。



親しみやすいCMでクエの認知度を広めた

出するのかということまで検討する必要が有ることに気づかされました。例えば、都部の百貨店で御前崎クエをある程度高い値段設定にて提供し、御前崎にくればもつと安価で新鮮なクエ料理が楽しめる、というPRもセットで行えば、更なる誘客に繋がる可能性が有るのです。B級グルメの時代にA級グルメをどう売り込んでいくのか、今後真摯に検討していきます」

そして、今後の更なる需要増に備え、あらかじめ統一しておく必要があるのは「A級グルメとしての品質・価格」と語るのには組合長の福田さん。「天然クエよりも安価であることが養殖クエの魅力の一つですが、安すぎても価値が下がってしまいます。組合加盟店の価格を適切なレベルで統一していきたいと思えます。また、クエ一尾の大きさも一キロ以上にこだわっていききたいですね」



御前崎クエ料理組合 組合長 福田 昌朋さん

「御前崎クエ料理組合」を設立

もさらにありました。本場の日高市でもクエは自前ではなく、全国から天然ものを買い集めているのが実情。また天然ものと養殖との味の差はありませんでした」
これらの研究期間を経て、平成十九年三月、市内の四十店舗でお客様へクエの料理の提供が試験的に行われました。そこでは刺身や鍋のほか、焼き物・煮物・唐揚げなどオリジナルで開発したメニューも盛り込まれました。約二ヶ月の試験販売は、お客様の好評を得て大成功。そしてついに、その年の十一月から翌年の三月までの限定で、市内のホテル・旅館・料理店で、本格的にクエ料理の販売が開かれました。

「クエを二キロ尾仕入れたので、予想を上回る大人気で、二月には各店舗でもう品切れ状態になってしまいました。十分に手応えを感じて、平成二十年二月に(御前崎クエ料理組合)を設立しました」と福田さんは当時を振り返ります。この組合の加盟店だけが「御前崎クエ」という名称で料理を出すことができ、その証しとしてクエの剥製付きの看板を掲げて営業をします。養殖クエは、静岡県水利用研究センターが観光協会のみで販売し、加盟店は観光協会を通じて購入するというシステムです。

「現在十二店舗が加盟しています。組合費として、年会費二万円のほかに賦課金として一キロあたり百円を徴収し運営費に充当しています。組合としての決め事は、十一月

三月の期間限定で料理を提供すること。養殖のメリットは一年を通じて食べられることですが、季節感を出すための方策です。また、メニューに必ず活造りとクエ鍋を入れることにしています。いつも一キロくらいの養殖クエを使っていますが、一尾を調理するにはちょうどいい大きさなのです。大きすぎると、一度解体して保存しておく必要がある。だから本当に新鮮な活造りは、養殖クエならではのとも言えます」

マスコミ効果で大反響

御前崎クエ料理組合は「御前崎クエ」のアピールのため平成二十年一月、静岡県知事にクエ料理を試食してもらい、好評をいただきました。その様子はメディアにも取り上げられ、それ以降、県内のテレビ局や新聞社などの取材が大幅に増えました。その様子を、「御前崎クエ料理組合」副組合長の遠藤孝一さんはこう分析します。

A級グルメとしての戦略を、更なるステップアップのために

「三月の期間限定で料理を提供すること。養殖のメリットは一年を通じて食べられることですが、季節感を出すための方策です。また、メニューに必ず活造りとクエ鍋を入れることにしています。いつも一キロくらいの養殖クエを使っていますが、一尾を調理するにはちょうどいい大きさなのです。大きすぎると、一度解体して保存しておく必要がある。だから本当に新鮮な活造りは、養殖クエならではのとも言えます」
二十年度も十一月～三月の期間限定での提供を開始したところ、マスコミで頻繁に取り上げられた効果もあり、予約が殺到しているとのこと。この反響受け、料理組合として今後の更なるステップアップを検討していた折、「エネルギープラザ2008 in御前崎」が二十年十一月五日～七日に御前崎市で開催されました。この事業は、経済産業省、御前崎市の主催のもと、電源地域振興センターが実施したもので、全国の電源立地地域の自治体職員や地域振興の関係者を対象として、地域振興に資する研修・情報交換等を実施するものです。六つの検討会に分



御前崎クエ料理組合 副組合長 遠藤 孝一さん

5 今後の課題と展望

更なる可能性を求めて

御前崎市役所の松本課長は次のように語ります。「温水利用研究センターの生産技術のおかげで、今やクエは『幻の魚』ではなくになりました。今後は、御前崎クエとしてのブランドを確立し、そのクエを御前崎全体の地域振興に繋げていきたいですね。クエ料理を求めて御前崎を訪れた方々に観光施設、宿泊施設を利用していただけるよう、工夫を重ねていきたいと考えています」

一方、今後御前崎クエが地域資源として更に発展していくためには、クエの増産と

と考えています。地元へ拠出される交付金を活用し、規模な養殖施設を作り、事業主体を立ち上げる。稚魚はある程度まで温水利用研究センターが育ててから提供すれば、養殖自体はそれほど難しくありません。実現すれば、違ったサイズのクエを様々なタイミングで提供することができます。販売戦略の可能性が広がります」
地域を活性化する素晴らしいパワーを秘めている養殖クエ。今後も御前崎市の「A級グルメ」作戦から目が離せません。

電気のあるさと紀行

クエ料理、食べてみました！
グツイ外見とは違って透明感のある白身の魚で、活造りの刺身はしっかりと食感があります。上品な味わいながら、噛むにつれじんわりと旨みが広がります。他に肝臓を使った豆腐・胃袋の西京漬・皮の酢の物・骨のツミレ団子・ヒレの唐揚げ・煮ごごりなど、クエ全部を材料にした料理が並び、どれも美味でした。でも何と言ってもクエ鍋です。アラと切身と野菜がたっぷり入ったクエ鍋は、出汁が実に絶妙のおいしさ。最後の雑炊までおいしく頂きました。身も心も温まって大満足のクエ料理、おすすめです！

御前崎クエ取扱店(御前崎クエ料理組合加盟店)は、下記にて確認できます。
御前崎市観光協会
お問い合わせ先: TEL 0548-63-2001 (休館日 毎週火曜日)
URL: http://www.wbs.ne.jp/bt/omaezaki/index.html