

愛媛県伊方町

獲れたての魚を7日間おいしく食べられる『完熟フィッシュ』

漁協の紹介

日本で一番細くて長い佐田岬半島の突端で漁をしているのが、三崎漁業協同組合の漁師の皆さんです。

愛媛県の最西に位置する佐田岬半島周辺は、瀬戸内海と太平洋の豊かな海流が混ざり合う豊予海峡に面しており、タイ、ブリ、アジ、サバなどの一大宝庫をなしています。起伏に富んだ海底は魚にとって絶好のすみかである上に、「瀬」と呼ばれる釣りのポイントも多数あります。豊予海峡で獲れるアジ、サバは、この瀬に稚魚のときから棲みつき回遊しているといわれており、餌に恵まれ、急潮にもまれた魚は身が締まり、程よく太って脂のついています。水温の変化が少ないので、脂の量が年中ほぼ一定しているのも特徴です。

主にここで漁を行う三崎漁業協同組合では昔ながらの一本釣りにこだわっており、ここで釣れた、アジ、サバは、活きが良く「関アジ」「関サバ」と並び「岬（はな）アジ」「岬サバ」のブランド魚で知られています。



昔ながらの一本釣りは活きが違います

漁協の課題

三崎漁業協同組合では、1996年度をピークに水揚げ量が減っており、地球温暖化によるとされている海水温上昇により海の生態系の変化が激しく、現在はピーク時の2分の1の水揚げ量となっています。また、全国的な魚の消費量低迷の影響もあり、売上の確保が課題となっています。

愛媛県その他、首都圏での販売に力を入れています。佐田岬半島の先端から運ぶには流通時間と送料の面で不利な状況にありました。

完熟フィッシュ誕生

三崎漁業協同組合ではこれまで鮮魚や急速冷凍した加工食品を販売していましたが、平成30年12月、冷蔵で鮮度を保ちながら7日間保存でき、しかも熟成が進み、さらにおいしさが増したはまちの切り身を『完熟フィッシュ』というブランド魚として販売を始めました。

佐田岬漁港の目の前に加工場があるという利点を生かし、佐田岬漁港で水揚げした鮮魚を活きバからわずか1時間以内で、加工場にて消費者や業者の要望に合わせて商品化しています。全国でも稀な天然一本釣りの魚



佐田岬漁港で揚がった新鮮なはまち

を特殊な水ですすぎ、真空パックにしたもので、首都圏の飲食店などに出荷しています。

通常は1〜2日ほどで傷むとされるハマチの切り身ですが、この水と真空パック技術を使用することで、天然魚が5〜7日間、食感や色味など、切った直後と遜色ない状態を保ちます。また、細菌検査の結果、数値が最小であり、さらに魚臭を防いだ安心・安全な商品です。三崎漁業協同組合は、『完熟フィッシュ』への加工や『完熟フィッシュ』を急速冷凍することにより、天候などの影響で商品出荷が難しい状態が続いても出荷調整が可能となること、販売期間に余裕があるため廃棄を減らすことができることなどから、この水の導入を決めました。

阿部吉馬代表理事組合長によると、『完熟フィッシュ』は冷蔵で保存・輸送ができるため、氷詰めが不要で発泡スチロールではなく段ボールで輸送できる。冷凍設備もいらないため、これまでより輸送コストが3割程度は削減できる」とのこと。傷みやすぐ地元にしかなかった流通しないアイゴなどの魚の大都市圏への出荷も可能になると期待しています。

佐田岬半島の「天然もの」をぜひお召し上がりください。



佐田岬半島周辺の豊かな漁場



完熟フィッシュ

河津桜を愛でながら、村上水軍に思いを馳せる「上関城山歴史公園」

上関町の歴史

上関町は、山口県南東部に位置し、瀬戸内海に面した室津半島の先端部とその南側に位置する長島、そして長島の西側に位置する祝島、南東側に位置する八島を中心に、半島部と島しょ部によって形成された山口県最南部の町です。瀬戸内海国立公園区域に含まれており、瀬戸内海の穏やかな海と島しょ部により、自然豊かな美しい景観に恵まれています。

また、古くから数多くの歴史の舞台となった場所であり、その歴史的・文化的遺産が数多く残っており、各地の集落も往時の景観を残しています。日本の都と九州、中国や朝鮮を結ぶ海上交通の大動脈として発達してきた瀬戸内海の真っ只中に位置する上関は、交通の拠点として重要な役割を果たしてきました。大和朝廷時代には遣隋使・遣唐使などが寄港し、南北朝時代は村上水軍が居城を設け、江戸時代には朝鮮通信使の停泊地となっていました。そして、江戸時代から明治時代にかけて北前船が寄港する商業のまちとして全盛期を迎え、幕末には維新の志士たちも数多く来訪しています。

村上水軍と上関

今回ご紹介する上関町の史跡のひとつが上関城跡です。上関城は南北朝から戦国時代にかけて村上水軍（能島・来島・因島の三家より成り、三島村上氏と呼ばれていた）の海城でした。芸予諸島海域を中心に活躍した村上水軍ですが、現・愛媛県今治市宮窪を本拠とした能島・村上義頭が、この地に海関を設け、代々居城しました。ここは瀬戸内海の交通上、西端の要衝である上関海峡という「関」を見張るうえで絶好の立地条件であり、上関城はそうした機能と徴税権行使のため築城され、城兵は上関海峡を通る船から帆別銭や荷駄銭を徴収して免符を発行しました。

1551年（天文20年）、陶氏の廻船がこうした上関城の“掟”を無視し、将軍家献上の米を船に積み、現・周防大島町浮島を本拠とする宇賀島水軍の警固のもと、上関城を銃撃して通航しました。城では早船をもって本拠に連絡し、三島村上水軍から兵船を發し、陶氏の船を安芸蒲刈の瀬戸で迎撃しました。

その後も、1568年（永禄11年）の毛利氏の九州攻めにあたり、能島・村上武吉が上関に在城し、また1574年（天正2年）の

『左甲家文書』で、能島・村上武満の在城が確認されています。

しかし、1588年（天正16年）、豊臣秀吉の海賊禁止令により、三島村上氏は海上支配権を失い、上関城は廃城したと推定されています。

上関城山歴史公園とさくらまつり

上関城跡は、1998年（平成10年）から発掘調査が始まり、礎石建物跡、鉄鎌、瓦類などの遺物が発見されました。

現在は城山歴史公園として整備され、高台から上関海峡を望むことができます。また、2月中旬から3月中旬にかけて、県内で最も早く見ることができる河津桜が咲き誇ります。今年は9回目となる「さくらまつり」が2月16日（土）～24日（日）に開催され、県内外からの多くの来場者で賑わいました。

明治時代以降、陸路の発達や動力船の出現により、海上交通の中継地としての上関町の役割は帆船時代ほど重要ではなくなってきました。しかし、上関海峡には今もなお1日に千隻もの船が行き交い、昔と変わらぬ海の道の姿を見せています。

上関城山歴史公園は、海とともに歩んできたまちの歴史を今に伝えるとともに、「花咲く海の町・上関」という今を感じられる場所となっています。海峡を行き来した多くの人たち、彼らを迎えた人たちの思いは、長い時をかけて町の中に溶け込み受け継がれています。



多くの船が行き来する上関海峡



朝鮮通信使船上関来航図



海上交通の秩序を守っていた旧上関番所



村上水軍の上関城があった城山歴史公園。河津桜が咲き誇ります

北海道岩内町



問 岩内町地場産業サポートセンター

☎ 0135-62-5180

URL <http://www.town.iwanai.hokkaido.jp/?p=946>

身欠きニシンの商品群

歴史と技術が生み出す高い品質と新たな商品

かつて、^{にしん}鱈漁で栄えた岩内町。最盛期であった明治から大正にかけて、大量に水揚げされるニシンを全国へ流通させるため、岩内町内の加工場では「身欠きニシン(干物)」へ加工するための高い技術が発達しました。古い歴史と卓越した加工技術により、町内10軒ほどの加工場で製造される身欠きニシンは「岩内ブランド」として市場関係者から高い評価を得ており、その生産量は日本有数を誇っています。

現在、町内の加工場では、「身欠きニシン」をパスタの具やマリネにするなど、若い世代や女性を意識した洋風商品の開発を行い、新たな顧客の開拓に取り組んでいます。

岩内町では、こうした動きを後押しするため、「身欠きニシンの商品群」が地域ブランドとして、認知・価値が高まるよう、「ふるさと名物」として応援宣言したり、料理教室の開催や加工機器の貸出など、様々な形で地元企業を支援しています。



身欠きニシン



身欠きニシンの商品群



米山プリンセス

お披露目・試食会の様子
(東京GINZA SIXにて)



新潟県柏崎市

よねやま

米山プリンセス



問 柏崎市役所 農政課 農業振興係

☎ 0257-21-2295

URL <https://www.city.kashiwazaki.lg.jp>

柏崎市認証米がデビューしました

柏崎市は、柏崎産コシヒカリを対象として、品質・食味・栽培方法に一定の基準を定めた認証米制度を創設し、この基準をクリアした認証米を『米山プリンセス』と命名し、平成30年(2018年)秋デビューしました。『米山プリンセス』は、柏崎の自然の恵みをもたらす刈羽三山「米山・黒姫山・八石山」の文字を織り交ぜて名づけられており、米山はコメの山と書き、文字どおり農業にとって縁起のよい山の名称としてそのまま取り入れ、黒姫山は「姫」の部分プリンセスに、八石山は「八」の部分「米」の字の中に込めました。また、「プリンセス」には、生産者がお姫さまのように、大切に丹精を込めて育てたお米であるとの思いも込められています。

柏崎市では、他にも極早生の「葉月のみり」、早生の「こしいぶぎ」、晩生の「新之助」、業務用米「あきだわら」等、ニーズに合わせた多品種のお米を生産しています。2019年秋、米山プリンセスをはじめ柏崎産のお米にご期待ください。

石川県志賀町

パンケーキにかける醤油

おやつや軽食に手軽にかけられる 新しい使い方のお醤油です

自社製造の本醸造醤油に、奥能登の里山でとれる天然の百花蜜と、能登産りんご100%のりんご果汁で甘味を加えました。そして、能登で育つ葡萄でつくる能登ワインの隠し味が決め手です。能登の里山で生まれた自然の旨味・甘味を『パンケーキにかける醤油』に詰めました。

お子さんと一緒に焼く3時のおやつパンケーキに。友人と集まるカフェタイムのパンケーキに。パンケーキの他にも、忙しい朝のトーストに。家族でこたつを囲んでゆったり食べるお餅に。おばあちゃんが作ったサツマイモを焼き芋にして。

おやつや軽食の時間に、どこか懐かしくて新しい『パンケーキにかける醤油』で、楽しくほっとするひとときをお過ごしいただけますと幸いです。



問 カネヨ醤油株式会社

☎ 0120-000-651

URL <https://kaneyo-syoyu.jp/>

パンケーキにかける醤油



滋賀県高島市



問 共栄精密株式会社

☎ 0748-22-3139

URL <http://www.kyoei-seimitsu.co.jp/>

生キクラゲ・ハナビラタケ

廃校舎を利用したキノコ類の生産

共栄精密(株)は、平成21年に熊本県で菌床製造事業を開始しました。当初はキクラゲ菌床の販売のみの予定でしたが、事業の幅を広げ、現在はキクラゲの培養・栽培から販売までを実施しています。

県内の地元金融機関の仲介で、共栄精密(株)下田社長の「自社の利益だけでなく地域に貢献したい」という志と、高島市福井市長の企業誘致への熱意が一致、平成28年4月には、高島市旧今津西小学校の廃校舎を利用したキノコ類の培養・栽培拠点が設置されました。

この場所で培養・栽培される国産の『生キクラゲ』は生産量が少なく、新たな地域特産品になることが期待されます。また、地元住民10数名の新規雇用も生むなど、まさに官民民の連携事業となりました。

現在は温度や湿度、空気清浄度管理が大事な精密機器会社のノウハウを使い、人工栽培が難しい『ハナビラタケ』の生産も始めています。サプリメント等で話題の「βグルカン」が他のキノコ類と比べて高く、健康関連のテレビ番組でも数多く取り上げられ、地元スーパーやホテルなどで話題となっています。



廃校舎の教室をびっしりと菌床が埋める

『ハナビラタケ』に含まれる「βグルカン」は免疫力向上を促進

旧今津西小学校は平成27年に閉校。106年の歴史があった



島根県安来市



問 安来市観光協会

☎ 0854-23-7667

URL <http://www.yasugi-kankou.com>

縁結びいちご

ご縁の国で育ったイチゴを食べて、縁結びのご利益を!

島根県内最大(平成29年共選出荷量)のイチゴ王国安来。安来産イチゴは早むしりせず、じっくり熟してから収穫するため甘くてジューシー。しかし、市内や近隣地域でしか販売されておらず、知る人ぞ知る存在でした。

安来市では、観光推進事業の一環として、安来産イチゴの知名度向上やコンテンツ化などブランド化を図る「いちごいちごプロジェクト」を展開。ハート型の見た目や「愛情」という花言葉、「ご縁の国しまね」で採れることから『縁結びいちご』と名づけ、その魅力を発信しています。また、市やJA、観光協会などの女性スタッフで「やすぎいちご女子会」を結成し、スイーツ商品の開発やメディア出演、イベント開催などに取り組んできました。

今年も、安来産イチゴや地元の製菓店が作るいちごスイーツが一同に会する「莓一縁フェア」を安来市観光交流プラザ、なかうみ菜彩館(道の駅あらエッサ内)にて5月31日まで開催中です。皆さまに良いご縁がありますように。



やすぎのいちごちゃんたらエッサくん、安来節演芸館のきゅつきゅちゃん



やすぎ莓一縁フェアご案内

長崎県松浦市

松浦アジフライマップ

目指せ!アジフライの聖地 松浦!

松浦市のアジは「水揚げ量日本一」(平成29年水産庁データ)で、味わいと香りのよさ、優れた身質が自慢です。市では、このアジを活かして地域を元気にしようと「アジフライの聖地」を目指しており、「日本一」のアジフライを「産地で食べる喜びと感動」をより多くの人に届けるため、「松浦アジフライマップ」を作りました。このマップでは松浦市内のアジフライメニュー提供店20店舗を紹介しており、周辺の観光スポットも掲載しています。マップは掲載店舗や道の駅などに設置してあるほか、松浦市のホームページからもダウンロードできます。

まずは何もつけずにプレーンで、次いでタルタルソース、次はソースと次第に味を濃くしていく通な食べ方がオススメ。さっぱり塩味も魅力的です。さっさくの衣の中に、ふわふわの食感と、やわらかな甘みのある「松浦アジフライ」・・・

松浦市の新鮮なアジを使ったおいしいアジフライをぜひ食べ歩きにお越しください!



アジフライの聖地巡りはいかが?



問 松浦市 地域経済活性化課

☎ 0956-72-1111

URL <https://www.city-matsuura.jp/>

【Facebook】

<https://ja-jp.facebook.com/matsuurasi.syoukouka/>



「日本一」の松浦アジフライ

青森県むつ市

来さいまい大畑桜ロード!

大畑バイパスの桜並木

本州最北端の下北半島にあるまち、むつ市大畑町。イカ漁を中心とした漁業・水産業で有名ですが、実は大畑の魅力はそれだけではありません。

“来さいまい大畑桜ロード”とは国道279号線(大畑バイパス)沿い約8kmにもわたる約1,400本の桜並木の総称です。ソメイヨシノの桜並木としては全国トップクラスの規模を誇ります。4月下旬から見頃となり、満開時には道路に桜吹雪が舞い、まさに絶景です。

毎年GWには、大畑中央公園で「さくらまつり」が開催され、なまっぴ(生干しイカ)など特産品の即売会や音楽ステージなどのイベントが行われます。海峡サーモンの炊き込みご飯を使った海苔巻100人巻は子どもたちに大人気です。

また、大畑川を少し遡れば、秘湯というべき薬研温泉郷があります。開湯は1615年(慶長20年)。大坂夏の陣で敗れた武将が発見したとされています。薬研溪流ではイワナ・ヤマメ・アユ等の川魚を釣ることができるほか、季節によっては山菜やキノコ、旅の思い出に欠かせないグルメも申し分ありません。たくさんの魅力あるまち大畑で、きっとあなたも心を打つ景色に出会うことができるでしょう。

DATA

か
来さいまい大畑桜ロードさくらまつり

【開催期間】4月下旬からゴールデンウィーク頃

【開催場所】むつ市大畑地区

☎ 大畑町観光協会

☎ 0175-34-3500

🌐 <http://ohatakankou.com/asobu/sakura.html>

大畑桜ロード

奥薬研温泉
「かっぱの湯」

大函丸

津軽海峡海鳴り太鼓



青森県大間町

津軽海峡フェリー

DATA

☎ 大間町役場 産業振興課

☎ 0175-37-2111(代)

🌐 津軽海峡フェリー ホームページ

<https://www.tsugarukaikyo.co.jp/>

ゴールデンウィークは大間・下北半島で!

大間町に観光シーズンが到来します! 函館~大間を90分で結ぶ津軽海峡フェリー『大函丸』は、ゴールデンウィーク期間中、1日3往復しています。毎年恒例となった、大函丸の「ウェルカム旗振り」と大間の伝統芸能「津軽海峡海鳴り太鼓」で、皆さまを賑やかに迎えます。

また、この時期、旬の味覚といえバウニ! 大間の一本釣りで有名な大間マグロとウニの握りや海鮮丼で、お得な春のグルメ旅をどうぞ。大間町には、新鮮なマグロが食べられる飲食店やお宿がたくさんあります。ここでなければ味わえないおいしさをぜひ堪能ください。

そして、津軽海峡はイルカの生息地です。背びれが草を刈る「鎌」に似ていることから名づけられたカマイルカが多く、ジャンプしながら餌を追う雄姿を船上などから観察することができます。特に5月~6月頃は遭遇率が高く、時には300頭もの群れで泳ぐイルカの姿を観られることもあります。

津軽海峡フェリー大函丸で北の海のイルカに出会ってみませんか。

だいかんまる

芝生広場はたくさんの出店、お客様でにぎわいます



静岡県御前崎市

御前崎シーサイドピクニック

DATA

御前崎シーサイドピクニック

【開催日】4月20日(土)・21日(日)

【開催場所】マリパーク御前崎

☎ 御前崎市商工会

☎ 0537-86-2146

🌐 <http://www.om-sci.jp/>

春の休日を御前崎市で!

4月20日(土)、21日(日)はワンちゃんご家族でマリパーク御前崎へ!

広大な芝生広場に3つのエリアが設けられ、1.ドッグエリア(ドッグラン他)、2.ちびっこエリア(ペットボトルロケット、凧あげ等)、3.飲食物販エリア(フリマ、御前崎市商工会員が自慢の味を販売)と、盛りだくさん。広い空の下でのびのびと家族みんなで1日楽しめます。春の休日のひとときを御前崎市でお過ごしください。

また、御前崎市ではゴールデンウィークに様々なイベントが開催されます。2019なぶらまつり(5月3日(金)~5日(日))、御前崎灯台まつり(5月3日(金)~5日(日))、御前崎渚の交番GWまつり2019(GW中)、掃海艇「ちぢま」寄港(GW中)、ディスクドッグチャンピオンシップ御前崎大会(5月1日(水)~6日(月))と魅力満載のイベントが開催されます。ゴールデンウィークも御前崎市にお越しください! 詳しくは「御前崎市観光サイト」で検索を!





梅丈岳から見た三方五湖



釣りが楽しめる溪流の里

福井県美浜町

若狭美浜フォトコンテスト 作品募集

美浜町の再発見に出かけてみませんか

海、山、川、湖に囲まれた福井県美浜町。(一社)若狭美浜観光協会では、「若狭美浜フォトコンテスト」の作品を募集しています。町内の日常の魅力を再発見する機会にしてみたら、同観光協会が初めて企画しました。

テーマは自然風景や人、歴史、文化、伝統、食など自由で、同町にスポットをあて撮影したものが対象となります。一眼レフ部門とコンパクトカメラ・スマートフォン・携帯電話部門があり、各部門5作品まで応募でき、部門ごとに最優秀1点、優秀2点、入選10点などが選ばれます。入賞作品は同観光協会のパンフレットやホームページなどで活用される予定です。

応募期間は今年11月30日まで。住所、氏名、作品名など必要事項を応募用紙に記入し、メールまたは郵送で、同観光協会へご応募ください。

美浜町には、ゆっくりと流れる時間があります。まちの魅力を再発見してみませんか。



【応募期間】11月30日(土)まで
【撮影場所】福井県美浜町内
【問】(一社)若狭美浜観光協会
☎ 0770-32-0222
URL <http://wakasa-mihama.jp>
✉ photocontest@wakasa-mihama.jp

愛媛県八幡浜市

マーマレードの世界大会 日本初開催!

かんきつの町からマーマレードの魅力を発信

八幡浜市では、日本で初めて、英国で2006年から続くマーマレードの世界大会「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル」を誘致し、5月12日(日)~19日(日)にかけて開催します。

コンテストでは、世界各地からマーマレードを募集し、プロの部・アマチュアの部に分けて金・銀・銅賞を決定。18日・19日に道の駅「八幡浜みなと」にて表彰を行います。募集は3月1日(金)~4月14日(日)まで、アマチュアの部の出品料は全額、平成30年7月豪雨災害支援に寄附します。ぜひ皆さまもマーマレード作りにチャレンジしてみてください。また、開催期間中は「マーマレードウィーク」として、市内各地で皆さまに楽しんでいただけるイベントを多数予定しています。

大会を通じてマーマレードを作る人、好きになる人、愛媛産・八幡浜産の柑橘に興味をもつ人が1人でも増えることを願っています。皆さまからのご出品、そして大会当日のご来場を心よりお待ちしております。



【開催期間】5月12日(日)~19日(日)
【開催場所】道の駅「八幡浜みなと」ほか
【問】ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル 日本大会実行委員会事務局 (八幡浜市役所 産業建設部 農林課内)
☎ 0894-22-3117
URL <http://marmalade-festival.jp>



英国大会表彰式会場の様子

会場:道の駅「八幡浜みなと」

鹿児島県薩摩川内市

甑島イカ祭り大会

太古の地球を感じる宝の島で満喫の2日間!

国定公園に指定されている自然豊かな甑島は、東シナ海に浮かび温かい黒潮の影響を受け、島全域に豊富な漁場が広がっています。鹿児島県本土から高速船で50分というアクセスの良さもあって、地元の人のみならず全国の釣り好きが集まる話題の場所です。

「甑島イカ祭り大会」は北部の上甑地域で毎年開催されており、11回目を数えます。約2ヶ月ぶりの解禁に合わせ行われるこの大会は、子どもや未経験者でも比較的簡単に釣ることができ、経験者も3kgを超えるビッグサイズのアオリイカが釣れるとあり、誰もが楽しんで参加できるのが魅力です。釣り上げた後のイカスミの襲撃も楽しみ方のひとつ!

また、前夜祭の温かいおもてなしは、リピーターの心をつかんで離しません。新鮮な海産物や郷土料理、鹿児島の焼酎、島民との触れ合いもこの大会の醍醐味です。

甑島の大自然と人々に触れあう2日間を過ごしてみたいかがでしょう。



【開催日】6月1日(土)〔前夜祭〕・2日(日)〔競技・表彰式〕
【開催場所】薩摩川内市里町・上甑町内
【参加申込期間】4月1日(月)~5月10日(金)
【問】甑島イカ祭り大会実行委員会
☎ 09969-6-3930
URL <https://koshiki-ikatsuri.jimdo.com/>



大会では1ハイの重量を競います

前夜祭抽選会の様子

