



特集

夢 広がるご当地グルメ誕生



安くて 美味しく 珍しい
B級グルメに端を発して
地域で長く愛されてきた庶民の味が
各地で再発見されている今
阿南市でも「しらす」を使った料理が
新たな地域ブランドとして
脚光を浴びています

椿地域の熱意とアイデアが生んだ
しらす丼とバーガー
「ここでは食べられない」
という希少価値が呼び水となって
温泉利用客の増加や
地域の活性化につながると
期待されています



阿南市椿町

船瀬温泉保養センター
(かもだカフェ)

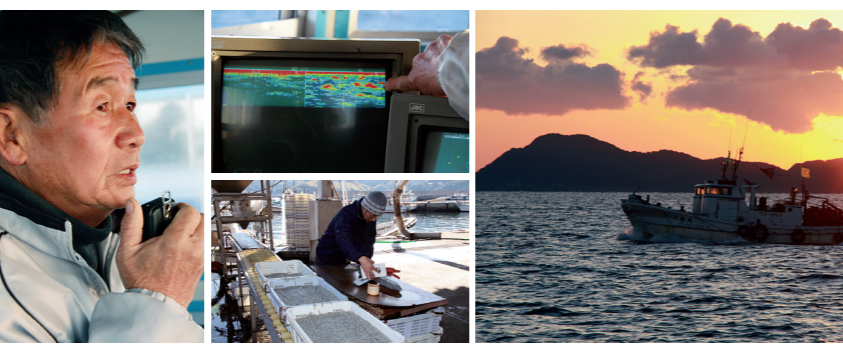
アクセス
国道55号線 福井町大西の交差点を左折。
5km東進し、椿川河口最下流の橋を渡り、
蒲生田岬方面へ約7km進む。

電話 (0884)21-3030
ホームページアドレス
<http://www.anancity.office-x.jp/>

大自然からのおくりもの

阿南市沿岸の海は、鳴門海峡と紀伊水道に挟まれた中間的な海域で、内海と外海を行き来する魚の通り道になっています。また、那賀川の水と海水が混ざり合う汽水域は、海産物が育つ格好の場所として好漁場を形成しています。阿南市では一年を通してしらす(いわしの稚魚)魚が盛んに行われており、年間約500トの水揚げは、小松島に次いで県内2位の漁獲量(徳島農林水産統計年報より)を誇っています。徳島沿岸の海域を3つに区分した操業区域のうち、阿南市では、淡島から椿灘までの海域でバッチ網漁船が団を成しています。しらす漁は春から初夏にかけてが最盛期で、1隻あたり1日1ト以上水揚げすることもあります。椿泊では、現在12軒の漁師がバッチ網漁を操業しており、しらすのほか、あじ、いわし、いかなどさまざまな魚を営んでいます。

1月8日、泊宝丸(阿利茂昭さん)のしらす漁に同行させていただきました。空が白ける午前6時30分に港を出た船は、橘湾沖の中瀬(通称)と呼ばれる漁場へ。明るくなると群れで泳ぐしらすの習性を狙って、日の出とともに漁が始まりました。1隻の探査船(運搬船)が魚群で探査しながら2隻の網船(本船)を誘導します。魚影を探知すると2隻がタイミングよく網を入れていきます。網目が細かいため水の抵抗が大きく、網船の速度は人が歩く程度。漁師の勘を研ぎ澄まし、網を引くこと約2時間。とれたしらすを探査船に積み込み、港へ運びました。



船瀬温泉保養センター内にある「かもだカフェ」では、地元でとれた新鮮な食材を使った料理が考案されメニューをにぎわしています。昨年12月22日、看板メニューとして登場した「生しらす丼」は、その日にとれた新鮮なしらすをそのまま豪快に盛り付けた海の香り漂う丼。そして、自然の恵みと旨みがギュッと詰まった「釜揚げしらす丼」もメニューに並びました。生しらすの鮮度は半日が命と言われ、普段、地元でもあまり食されていません。全国的にも水揚げされる地元に限られ、丼として提供している所は、四国ではここだけ。自然の恵みと土地の利が生んだ希少なご当地グルメと言えます。昨年9月に完成した蒲生田岬モニュメント「波の詩」をひと目見ようと、蒲生田を訪れる若者が増えています。ユニークな名前と手軽さが売りの「あーなんバーガー」は、こうした若年層にもしらすの味を楽しんでもらおうと考案されました。地元産の米粉を使用したナンは、椿の地形をモチーフにするなどアイデアがいっぱい詰まった一品です。



地元の新鮮な食材を使った美味しい料理を食べてほしい。そんな地域住民の熱い思いが、新たなグルメブランドづくりを加速させています。



地域で育む グルメブランド

丼で花咲く皆さんの笑顔が楽しみです



食空間プロデュース
「MIZUYA」代表
フードコーディネーター
田中美和さん（徳島市）



「生しらす」は、神奈川県鎌倉市などの観光地でしか食べられないものと思っていましたが、今回のプロジェクトに参加してみて、あらためて四国の海の魅力を感じました。初めは、地元でもあまりなじみのない「生しらす」を取り扱うことへの不安もありましたが、安定供給や安全性などの課題を一つ一つクリアしていきうちに、「生の状態で提供したい」という思いが少しずつ形になっていきました。しらすの風味を生かしながら生臭さを消すことや、薬味の種類や量、ごはんの固さなど、幾通りもの試作を重ねました。何よりも難しかったのが「たれ」。試行錯誤の末、ようやくたどりついたのが地元の調味料「生しらすのゆで汁」でした。

天然ミネラルやDHA、カルシウムを多く含み、骨粗しょう症や動脈硬化、ストレス解消などにも効果的ならすに、地元の知恵が隠し味となつて一層美味しく仕上がりました。春到来とともに最盛期を迎えるしらす漁。丼で花咲く皆さんの笑顔が楽しみです。

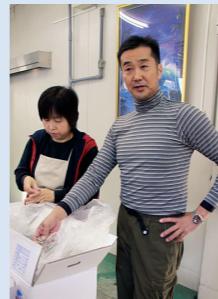
地産地消を 全市的に広げて



阿南漁業協同組合
組合長
阿利茂昭さん
（樺泊町）

阿南市沿岸でとれるしらすは、カタクチイワシが多く、見た目もきれいで美味しいのが特徴です。今回のプロジェクトでは、地元でとれたしらすを地元で味わっていただけるということで、漁協としても大いに協力したいと思っています。そして、生しらすや釜揚げしらす丼、あ！なんバーガーが「かもだカフェ」だけでなく、ほかの食堂でも食べられるよう、地産地消の取り組みが全市的に広がっていくことを期待しています。

最高の釜揚げを お届けします



有限会社竹内水産
代表取締役社長
竹内 正さん（樺泊町）

しらすの加工を始めたのは10年ほど前。ちりめんを取り扱う会社は、うちのちりめんが一番というプライドを持っています。徳島で

は和田島が有名ですが、品質では樺泊のちりめんも負けていません。目の前の漁協で仕入れた新鮮なしらすを、間を置くことなく釜揚げに加工しています。どこよりも早く茹でるから最高の味に仕上がっています。鮮度を保ったまま水揚げしてくれる地元の漁師さんには感謝しています。

匠の技としらすの旨味がギュッと詰まった釜揚げをご飯と一緒にかき込めば幸せな気持ちになりますよ。ぜひ、ご賞味ください。

夢広がるご当地グルメ



「あ！なんバーガー」登場
1個 280円
しらすのかきあげとレタスにタルタルソースをからませ、米粉のナンでサンドしたオリジナルティーあふれる一品。「阿南」にひittaけたユニークな名前と手軽さが、お客様の心を引き寄せます。幅広い年齢層の方に食べてほしいバーガーです。

今回の取り組みでもおもしろいところは、第6次産業にも似た仕組みが地域の中で確立されつつあるところです。かもだカフェが核となり、農業・漁業・加工業が連携することで、今までにない商品価値や波及効果を生み出しています。地元でもあまり食されていない「生しらす」をあえて食材に選んだり、樺の地形をモチーフにバーガーを開発するなど、斬新でユニークな発想が郷土の食文化に新たな風を吹き込みました。こうしたご当地グルメの誕生は、地域の活性化につながるばかりでなく観光客にも魅力的な存在となります。「旅の醍醐味は何といつても料理」と言われるように、四国の東の端っこを訪れる旅人は、「ここでしか食べられない」という希少価値に心を躍らせることでしょう。

洋々たる大海原からの小さな贈り物「しらす」。古より漁師の生活の糧となり人々の健康を支えてきたしらすですが、新たな食文化の扉を開こうとしています。その扉の向こう側に広がる夢が、豊かな地域社会を築こうとする地域住民の新たな原動力になっています。

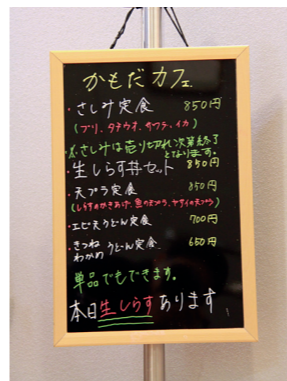
夢の架け橋になって

地元の皆様のご協力により「かもだカフェ」は高い評判をいただいております。地域住民の方が地域の食材を使って、心のこもった地元ならではの料理を提供していただけることは、まさに時代や人々が求めている要素だと思えます。これからは皆様方と力を合わせて「かもだカフェ」を育てていきましょう。



850円
地元でとれた旬の魚を使った刺身定食や煮魚定食も好評です。

【ご了承ください】
生しらすは、天候や季節によってとれない時があります。



市商工観光労政課
課長補佐
鈴江省吾さん



阿南の「端っこ」パワーの広がりで、市の観光活性化を！

のブランドづくりの輪が大きく広がり、市全体の観光活性化が図られることを期待しています。



チーフの岡本喜和子さん（中）を中心に、お客様を明るくもてなす「かもだカフェ」の皆さん。



しらす丼の発売前に激励に訪れた岩浅市長。