



《《 コンセプト 》》

新地の魚について知ろう！ ～地産地消の土台作り～

《《 新地で感じたこと 》》

新地の海鮮料理が美味しかった！



しかし… せっかくおいしい魚介類が獲れるのに
地元で食べられないのはもったいない

魚の地産地消に向けた取り組みができないか？

《《 背景と課題 》》

地産地消を進めるモチベーション



生産者の意見

- ・輸送コストを抑えられる
- ・漁業に興味を持ってもらえる
- ・漁師になりたい人が増えるかも



消費者の意見

- ・新鮮な食材が食べられる
- ・地元で獲れているという安心感
- ・食について身近に感じて
地元の食材、食文化、歴史に
ついて知るチャンス！

経済の自立

地域内で経済が循環し
町が豊かになる

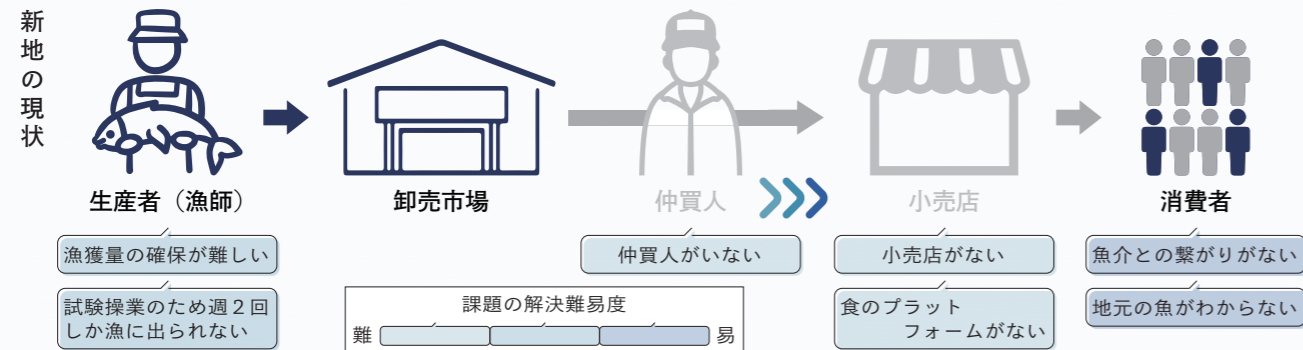
地元への愛着

地元の食を好きになることで
郷土愛が生まれる

環境負荷の低減

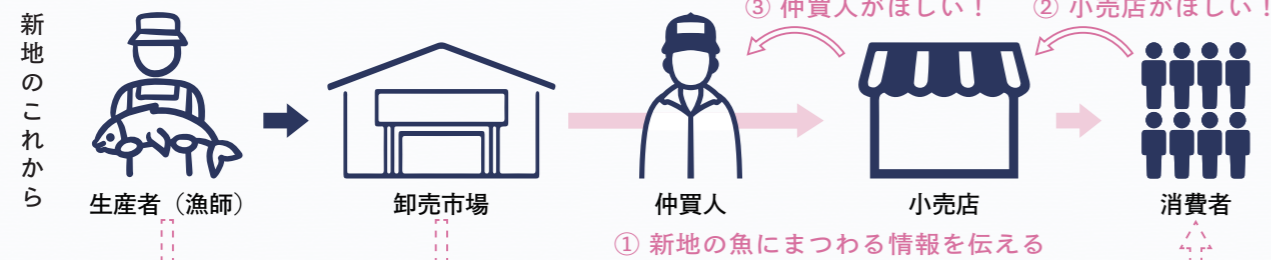
輸送距離を減らすことで
環境への負荷を低減する

水産物の地産地消における課題



地産地消の経路を確立させるには様々なハードルがあり、これらを一気に解決することは困難である。そのため、出来そうな課題からひとつずつ紐解いていき、徐々に地産地消の経路を形作っていく必要がある。そこで、比較的取り組むのが容易である「消費者の魚介に対する興味・関心」に注目したアクションを考える。

プロジェクトのねらい



新地の水産物の地産地消に向けたファーストステップとして、①町民に新地の水産物の魅力を知ってもらうプロジェクトを行う。プロジェクトが周知されるようになることで、徐々に②新地町内に地元の水産物を扱う小売店のニーズが高まり卸売市場から水産物を卸す③仲買人のニーズが生まれ、結果として水産物の地産地消の経路が確立することを目指す。

《《 提案 》》

しんちおさかなプロジェクト

やりたいこと

新地の魚の魅力を知ってもらうことで、
地産地消のための土台を作ることを目的とした
プロジェクトを展開する。



まずやること

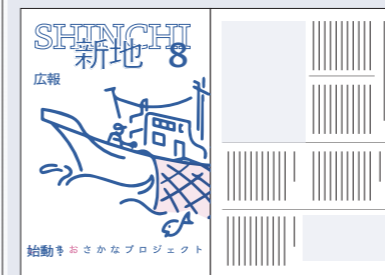
action 00 インタビュー

新地の魚介を知らない私たちや地元への理解を深めたい学生さんたちを中心に、漁師さんをはじめ、新地の魚介に

かかわる様々な人にインタビューをする。まだ何も知らなかったからこそ聞けるお話を聞き、新地の魚介の魅力や現状を再発見する。



action 01 広報しんち



『広報しんち』紙面をお借りして新地の魚を伝える記事を連載する。漁師の生活から季節の魚介類の紹介まで、魚にまつわる多岐にわたる情報を提供し、魚に対する興味を膨らませる。

高齢者 ファミリー etc.

action 02 Web サイト



広報誌に載せきれなかった情報や写真、取材時の裏話を Web サイトに掲載する。記事に関連する漁業関係者の方々の Web サイトがあれば、そのリンクを貼り、誘導する。

学生 若者 etc.

action 03 グッズ



魚や魚について面白く紹介した記事を下敷きにプリントし、それらを小学校で配布することで、子どもたちに新地の魚や魚の魅力や面白さを広める。

小学生 etc.

プロジェクトの効果

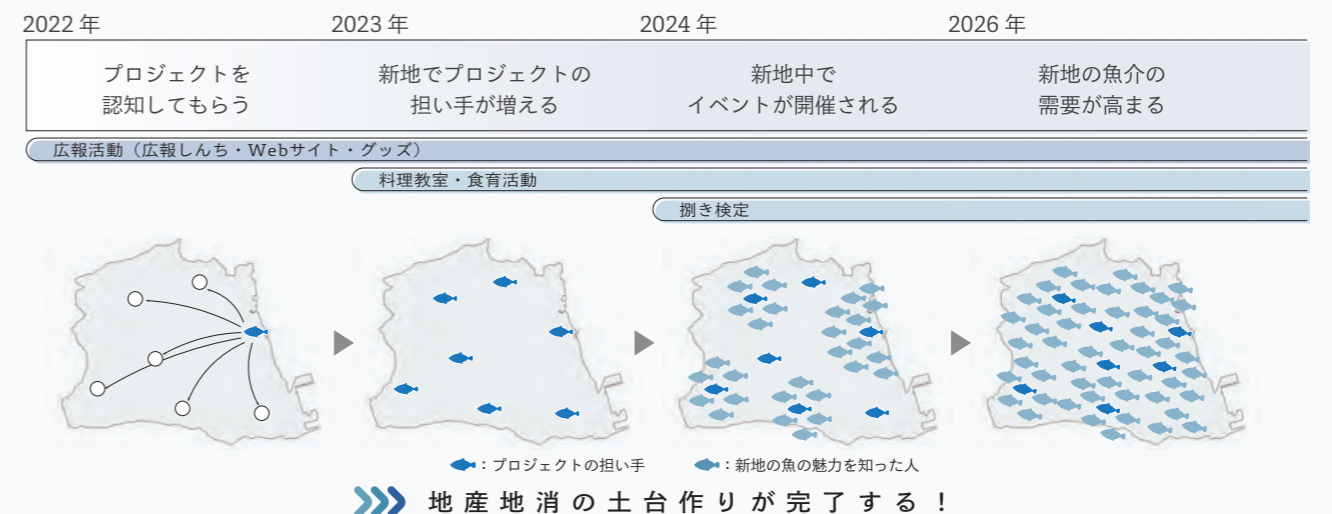
地産地消の土台づくり

- ・魚介について知ってもらうことで買ってもらうことへの後押しになる
- ・魚介に関わる方々の活動の後押しになる

町の人とのつながり

- ・地元の高校生の方に新地の魚介の魅力や地産地消の問題について知ってもらう
- ・漁師さんへのインタビューを通じ、町民間のコミュニケーションが生まれる
- ・地元の高校生の方と協力し、みんなでメディアを作成することで、地元の人からの目線と私たちの目線の両方から見た魅力的な記事ができる

《《 将来ビジョン 》》



しんちおさかなプロジェクト月報 おさかなだより(仮称)

Vo. XX

2022.7.XX 発行

エミクルさんにインタビュー

本プロジェクト月報の記念すべき第一回は、今回のプロジェクトを立ち上げるきっかけとなったデザインスタジオに当初より情報的きょうなどの協力して下さった新地町で活動をされている団体の日下さんに伺ったお話をお届けします。日下さんは新地のほかのお母さん方とともに「エミクル」という団体で活動されています。エミクルさんは新地をよくしたいという思いの下で様々な活動を展開しています。最近の活動内容としては新地の魚介の魅力を伝えるような活動をしています。代表的な例が「タコシウマイ」と「kuropan de Café」です。タコシウマイは新地町でとれる漁師の渡辺さんの魚介を生かした商品は何か作れないかということで、通年水揚げされるタコを用いた商品を作ろうということで作られた商品です。漁師の渡辺さんの奥さんを社長として据えた新たな会社「浜福」を設立し、その会社の下で第一弾として隣町の相馬市の浜の駅やインターネット上で販売しています。



タコシウマイの開発秘話

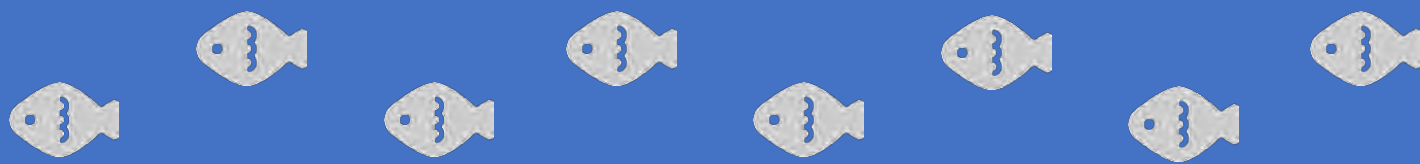
タコシウマイの開発について伺う中で興味深い話があった。実は当初タコを使ったシウマイを作るというアイデアに基づいて、とあるシェフの方に味付けなどの開発を依頼したそうだ。そうして出来上がったシウマイは青のりなどほかの新地の水産物を混ぜて和風なテイストに仕上げられたものだったそうだ。見た目も華やかでいいということになったが、食べてみるとどうもパツとしなかったらしい。決しておいしくないわけではないけども、いろんな味がしてちょっとわかりにくいということになった。そこでエミクルの方々の意見からまずは何もないプレーンがないといけないよねということで、タコと生地に使う魚の白身以外は基本的に用いない白色のタコシウマイが完成したのだ。このプレーンのシウマイができたことで今後様々な味展開も期待できる商品となった。そもそも肉の代わりに魚のすり身を使おうと発案したのもエミクルの方々だそうで、最終的な味を決めたのもエミクルの方々だったということから、結局はすべてエミクルさんの手によって出来上がったといっても過言ではない。あのシェフの試作品がなければプレーンがいいということに気づいていなかったかもしれないため、一概には言えないものの、新地の主婦たち恐るべしである。以上が開発秘話とっては何だが今回の取材で伺うことのできた貴重なお話だった。

おさかなプロジェクト始動



しんちおさかなプロジェクトは新地駅前のUDC しんちを拠点に東大生を中心として活動を開始しました。まずはコラムや動画で新地の漁業の魅力を広める広報活動を行います。また地元魚介を用いた料理教室の開催も計画しています。新地の魅力を伝えたい、一緒に活動してみたいという方を募集しています。連絡は下記まで。





インタビュー

レシピ

おさかな情報

イベント情報

カナガシラ



いただいた
↓なめろう



プロフィール

サイズ：30cm

色：赤(背中)、白(腹)

特徴：石頭

旬：冬

おさかなから一言！

ハウボウと見分けられるかな？

おさかな情報第一弾はカナガシラ！

漢字で「金頭」と書き、この字のとおり頭がチャームポイント♡名前の由来は頭部が大きく、形が金づちに似ていることから、他にも頭の骨が硬いことからと言われていています。全体的に硬い部分が多く鱗も硬いため捌けるようになるまで半年以上かかる場合も。そんなお魚を食べることができたラッキーな取材班は、カナガシラのなめろうを食べてきました！定番のアジのなめろうは弾力が魅力なのに対して、カナガシラのなめろうは「しっとりふわふわ」でカナガシラの虜になって帰ってきました...また食べたい...

さて、このカナガシラ、ハウボウとよく間違われます。いくつか見分けられる点があるのですが、最も分かりやすいのは胸ビレの色と模様です。では、ここでクイズです！次のうちカナガシラの特徴はどちらでしょう？

- ①青緑色に青の丸い模様 ②赤色

正解は右下に。他にも実はいくつか違いがあります。ぜひ、コチラ↓を読んでみてください！

相馬双葉漁業協同組合 「(2020/03/25) 似ている魚シリーズNo.1「ハウボウ」と「カナガシラ」」

<https://soso-gyokyo.jp/landnews/745>

今回はここまで。次は顔のこわいあの魚！？またお会いしましょう～。

正解：②