しまねを食べようキャンペーン vol.07

掲載内容はこちらでも確認できます　http://www.sanin-chuo.co.jp/shimane-shoku/

食を通じて島根県のよさを見直そう　しまねと食

安来のドジョウをブランド化

民謡・安来節のどじょうすくい踊りで知られる安来市で「やすぎどじょう生産組合」（渡辺健次組合長、38戸）が中心となってドジョウの養殖、販売事業に取り組んでいる。骨が柔らかく丸ごと食べられて栄養価も高いドジョウを訪れる観光客にPRするとともに、島根の食材として全国に売り込みを図っている。安来の養殖ドジョウの生産拡大を目指す取り組みを紹介する。

安来市・どじょう生産組合

島根の食材として売り込みを図る安来の養殖ドジョウ＝安来市西松井町、やすぎどじょうセンター

消費拡大、生産量アップを目指す

2003年に設立された安来市西松井町にある「やすぎどじょうセンター」は、市のドジョウ養殖推進機関である「やすぎどじょう研究所」と地元の生産者が組織する生産組合で種苗生産、稚魚の育成販売と養殖された成魚の販売を行っている。稚魚は年に1回、20人の組合員が休耕田を活用した各戸の養殖池でそれぞれ3カ月間、配合飼料を与えながら養殖する。成長したドジョウは、同センターでサイズ別に分けるなど品質の均一化を図って全国に向け販売している。同センターと組合員の養殖池の総面積は5万5千平方メートル。

全国2番目の生産量

センターでは、マグロ養殖で知られる近畿大農学部出身の同生産組合事務局長の秦拓也さん（30）が稚魚の育成、農家への技術指導、販路開拓、養殖技術の改良などの業務を担う。毎年5月末頃に卵をふ化させ、約1センチ大になった稚魚約300万匹を組合員に渡す。秦さんによると、ふ化直後の口の小さなドジョウの餌となるプランクトンの確保や、異なる養殖池でのサイズのばらつきの解消といった課題もあるという。

島根県のドジョウ生産量は大分県について全国2番目で、大半が安来産。同生産組合から地元をはじめ全国各地に10センチ前後の中サイズを中心に年間4トンが出荷されている。料理店での食材のほか、動物園などで飼育される鳥類の餌、釣り餌としての需要もある。需要の多い北陸地方では、背開きしたドジョウを串に刺して甘辛いたれを付けてかば焼きにして食べるのが人気という。

ドジョウ養殖の中核を担うやすぎどじょうセンター＝安来市西松井町

児童に人気の空揚げ

ドジョウは古くから低カロリー、高タンパクで滋養強壮にいい食材として知られている。市内の料理店でもドジョウ料理が味わえ、毎年夏には市と市観光協会、生産組合、飲食店などが官民共同で安来産ドジョウをPRするキャンペーンを行い、観光客らに売り込みを図っている。ただ、食用として一般への浸透はいま一歩。観光客や地元民にも親しまれる食材に―と市観光協会が市内の料理店などと新しいメニューの開発に力を入れているほか、市内の小学校の給食にも年3回地元食材として供給されている。ご飯に地元野菜の卵とじをかけ、丸ごと空揚げしたドジョウを乗せた「どじょうすくい丼」は、サクッとした食感で子どもたちに人気だったという。また、お菓子製造業者と協力して開発した魚粉を利用したドジョウ入りチップス、かりんとうなども商品化されている。

養殖の後継者育成を

秦さんは「大間のマグロ、関サバのように安来のドジョウを地名とセットになるようブランド化していきたい。それには地元の消費の拡大と全国にシェアを広げていくことが欠かせない」と話し、来年に発売を目指して市などと取り組む、ドジョウを活用した新ご当地グルメの開発に期待を寄せる。

また、同組合長の渡辺健次さん（69）は国内ばかりでなく、ドジョウをボイルし、すり身にして野菜と合わせて調理したり、健康食材としてサプリメント的に利用している韓国や台湾にも注目。日本の10倍の消費量があって多くを中国から輸入する韓国への輸出の可能性も視野に入れながら「養殖技術はほぼ確立しているので、県や市などと一体となって島根の特産の一つとなるよう頑張っていきたい。新しく若い人にも養殖に取り組んでもらえるよう販路拡大と生産量拡大に努めていきたい」と話している。

新ご当地グルメ開発にも期待

しまね まいもん☆recipe

公益社団法人 島根県栄養士会

いか飯（1人分）

材料
- いか……中2はい
- もち米……30g
- 水……100g
- みりん……5g
- しょうゆ……11g
- 砂糖……3g

作り方
①いかは、内臓を取り出し、水洗いしておく。
②米はといで、ざるにあげ、水気を切っておく。
③いかの中に小さじで米を入れ足先が少し出るように形よく詰め、つまようじで閉じる。
④鍋に水と調味料を入れ、煮る。
※もち米と米を半々にしてもいいです。

栄養価（1人当たり）
- エネルギー：261kcal
- たんぱく質：31.5g
- 脂質：2.3g
- 塩分：3.0g

言い伝え・自慢したいこと

冬場に獲れる手無しいか、剣先いかは刺身にもなりますが、ご飯にいか独特の甘みのしみこんだいか飯はまた味わい深いものです。丸々とふくらんだ可愛い姿のいかを大皿に盛り、近所の人たちとよもやま話に花を咲かせながらいただく味は、港町ならではのものです。

島根県の取り組み

島根県オリジナル野菜「あすっこ」

「あすっこ」はブロッコリーとビタミン菜を交配して誕生した島根県のオリジナル野菜です。茎も葉も 花も全て食べることができ、甘くてクセがないため、さまざまな料理で楽しむことができます。

県内各地で栽培が行われ、最近では晩秋から収穫ができる早生（わせ）系の育成・普及に取り組み、11月から4月まで県内外に出荷されています。また、学校給食での利用を拡大するため、本年から給食専用の畑を設けて栽培も行っています。

お問い合わせ先　島根県 農産園芸課 TEL.0852-22-5126

得々プレゼント情報

「やすぎどじょう生産組合」様よりご提供いただきました

「どじょう入りチップス」「どじょうかりんとう」のセットを5名様にプレゼント!!

【応募方法】氏名・年齢・住所・連絡先を明記のうえ、下記連絡先までハガキかFAXにてご応募ください。
〒690-8668 松江市殿町383　FAX.0852-32-3530
山陰中央新報社営業局『しまねと食』係
【プレゼントに関する問合せ】TEL.0852-32-3380
【応募締切】平成28年1月10日（日）まで（消印有効）
【当選発表について】当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。
【個人情報について】おあずかりした個人情報は、賞品の発送以外には使用いたしません。個人情報保護のため、最終的な処分につきましても山陰中央新報社が責任をもって行います。

みんなのよい食プロジェクト
JAしまね
http://ja-shimane.jp/

県民の皆様に管理栄養士・栄養士が気軽に栄養支援・食の相談を行う「栄養ケア・ステーションしまね」を開設し、お申し込みをお待ちしています。
公益社団法人 島根県栄養士会
【事務局】〒690-0877 島根県松江市春日町615
TEL.0852-27-6674／67-1636（栄養ケア・ステーションしまね）
FAX.0852-27-8987　http://www.eiyou-shimane.com

島根県スーパーマーケット協会
株式会社 キヌヤ　株式会社 ヤマダヤ
株式会社 ウシオ　株式会社 ふくしま
株式会社 みしまや

技とこだわりが光る
人を和ませ、絆を育む
島根の酒
島根県酒造組合　松江市東津田町1258-1　TEL.0852-26-5595　FAX.0852-26-5739

松江郷土料理研究会
代表世話人 景山直観
事務局／松江市母衣町55-4
松江商工会議所観光振興課内
TEL.0852-32-0504

人と環境にやさしいお米 無洗米
㈱やすぎトーヨー
JAしまね やすぎ地区本部
無洗米取扱／やすぎ精米センター
安来市利弘町925-3 TEL(0854)22-6958

株式会社 イトハラ水産
ICOHARA
松江市和多見町153-3
TEL(0852)27-5690　FAX(0852)27-5691
Email：naois@ruby.ocn.ne.jp
ネット事業部　松江市国屋町438-25
http://itohara.co.jp　しじみの学校　検索

ご飯のお供にはもちろん、お酒のおつまみにもぴったり!
なかうらの ずいの粒漬
中浦食品株式会社
〒699-0109 島根県松江市東出雲町錦浜583-41

挽きたて、打ちたてのこだわりの出雲そば
出雲そば 左たまき
出雲市斐川町沖洲1630
TEL（0853）72-0653　FAX（0853）72-0130
http://www.sobasho-tamaki.jp/

松江市（津田村）特産 津田かぶ漬の老舗
浜田漁港産どんちっち「奉書干し」の元祖
有限会社 土江本店
本社工場／島根県松江市矢田町250-41　TEL.0852-21-3150
浜田漁港工場／島根県浜田市日脚町306-4　TEL.0855-27-3103

やすぎ牛乳
YASUGI
安来乳業株式会社
島根県安来市赤江町1900
TEL.0854-28-8671㈹　FAX.0854-28-8787

ナンメの青豆粉・白玉だんごの粉
南目製粉
〒690-0025 松江市八幡町953-17
TEL.0852-37-1306　FAX.0852-37-2590
http://www.namme-k.com/

日本シジミ研究所
代表取締役 水産学博士 中村幹雄
島根県松江市玉湯町林1280-1
TEL.0852-62-8956　FAX.0852-62-8957
http://sijimi-lab.jp

CreCla クリクラ
クリクラ 山陰　0120-840-966

島根県 宍道湖産 しじみ
「海人の藻塩」で砂ぬきした宍道湖産しじみをぜひどうぞ。
平野缶詰有限会社
島根県松江市中原町166　TEL.0852-21-2596

日本茶製造販売
お茶の三幸園
千鳥城の殿様 お姫様茶 各100g 1,080円（税込）
〒690-0826 島根県松江市学園南2-16-5
TEL.0852-25-0885 FAX.0852-22-7771

アゴおばさんの健康弁当
丸藤伸興アゴおばさん弁当有限会社
〒690-0046 松江市乃木福富町735-175
TEL.0852-21-3995

郷土料理 てれすこ
〒690-0006 島根県松江市伊勢宮町528
TEL.0852-24-2288
http://www.teresuko.jp

彩り レストラン irodori
宍道湖が一望できる湖畔の御食事処
多彩なランチを景色とともにお楽しみください
●定休　日/火曜（祝日の場合は営業）
●ランチタイム/AM11:00～PM2:30
〒699-0404 島根県松江市宍道町東来待443　TEL.0852-67-3405　FAX.0852-67-3406
株式会社 暉祥

毎週火曜日 とんかつ特売日
通常1枚280円が 190円
毎週金曜日は!! お肉屋さんのから揚げ 1ヒレ1円セール開催
有宮本食肉店　フリーダイヤル 0120-976-429
☎0852-22-1928㈹　松江市浜乃木2-4-6

ギフトの相談窓口
ギフトのデパート フジキ FUJIKI since 1974
松江市東出雲町意宇南2-1-1
TEL.0852-61-1241
http://mondawa.jp
●松江学園通り店
●松江田和山店
●安来店　●出雲店
●米子店　●大田店

中華蕎麦 将
津田本店／松江市西津田3-5-26 パステル中島1F　TEL.0852-23-8840
伊勢宮店／松江市伊勢宮町535-57-30　TEL.070-5520-2397
学園店／松江市学園2-26-20　TEL.070-5305-8074

ステーキ館 和 SAWA
〒690-0011 松江市東津田1109-2
☎0852-31-0338
水曜定休日　ステーキ館 和　検索
ランチタイム限定メニュー
11時～14時
2,100円（税別）
1日限定20食

いづも寒天工房
Izumo Kanten Kobo
出雲大社神門通り出雲大社前駅前
TEL（0853）53-5377

山陰中央新報社
「しまねを食べよう」キャンペーンに賛同しています
（順不同）