



◀有限会社下北郡水の加工部主任の渡辺敢さん

今回のレポート先
有限会社
下北郡水

〒035-0042
青森県むつ市
大曲2丁目14番37号
TEL 0175-23-5421



とうほく 元気 レポート

産地ならではのおいしさで勝負

津軽海峡や陸奥湾で獲れた新鮮で肉厚なスルメイカを使った「いかずし」。全国有数のイカの漁獲量を誇る青森県の下北半島の周辺で、冬の保存食として、そしてふるさとの味として地域の方々から愛され続けています。

この「いかずし」をはじめとした水産加工品の製造販売と、地元産を中心とした水産物の卸売りを手掛ける青森県むつ市の有限会社下北郡水で加工部の主任を務める渡辺敢さんは「産地ならではの新鮮な海産物のおいしさを一人でも多くの方々に伝えていきたい」と話してくれました。



▲ふるさとの味として人々から愛され続けている「いかずし」

鮮度にこだわった製品づくり

むつ市は、まさかりの形をした下北半島の中央部に位置し、北は津軽海峡、南は陸奥湾に面する本州最北端の市です。日本海と太平洋がぶつかり合う津軽海峡の荒波で育った魚は身の締まりと甘味が違います。魚の種類も豊富で、古くからこの地域に多くの海の恵みをもたらしてきました。特にイカ漁は江戸時代から盛んで、現在もイカの漁獲量は全国でもトップクラス。イカを中心とした海産物の加工技術も早くから発展してきました。

「むつの水産加工品のおいしさを支えているのは鮮度です」と話す渡辺さんは、下北郡水の製品は「原料の鮮度に特別のこだわりがあります」と自信をのぞかせます。



▲下北郡水の「いかずし」は一本一本、丁寧に手作業でつくられています



▲レモン果汁を加えた甘酢のさわやかな酸味が特徴です



▲肉厚で大ぶりのイカを使った下北郡水の「いかずし」



▲良質な海産物を育てる下北半島周辺の海



▶イカの漁獲量は全国でもトップクラス

新鮮な海産物を産地で加工

下北半島周辺で獲れる海産物の品質は抜群です。しかし、水揚量が少なく、価格も高いため、そのまま販売しても他産地との競争には勝てません。そこで、水揚げされたばかりの海産物を現地で加工することで付加価値を高めてきました。「産地で加工するから鮮度とおいしさが違う」というのがセールスポイントです。

鮮魚の卸売業としてスタートした下北郡水も、現在は鮮度にこだわった水産加工品の製造に力を入れています。昨年からは販売を開始した「いかずし」もそのひとつ。「普通のいかずしよりも大ぶりで肉厚なイカを使い、名物の名に恥じない製品をつくり上げました」と渡辺さんは話します。

寿司なのに酢飯がない「いかずし」

むつの「いかずし」のイカの中には、酢飯ではなく野菜が詰められています。もともとはゆでたイカを塩と米飯で漬け込んで発酵させた下北地方の郷土料理でしたが、1970年代のころに、地元の水産加工会社がアレنجシ、イカの中にキャベツ、にんじん、生姜、イカゲソなどを詰め、甘酢に漬け込んだものを開発したのが今の「いかずし」の始まりと言われています。

下北郡水の「いかずし」はレモン果汁を加えた甘酢のさわやかな酸味が特徴で、サラダ感覚で食べてもらえるように工夫されています。肉厚なイカのモチモチ感、その中に詰められた野菜の甘さとシャキシャキ感が絶妙にマッチします。

個性的なイカの加工品がズラリ

むつ市の一帯では「いかずし」をはじめ、イカを使った多彩な加工品がつくられています。イカの一夜干しを半生に仕上げた「生っぴ」はジューシーなイカのうま味が楽しめます。イカスミを練り込んだ麺とホタテのスープとの相性が抜群の「いかすみあらめん」、イカスミと魚介だし、白ワインなどを使った真っ黒なルーとサフランライスとの鮮やかな黄色が目を引く「海峡いか墨カレー」などいずれも個性派ぞろいです。もちろんイカ以外の加工品も豊富にあります。渡辺さんのイチオシは、近海物のアンコウの身と肝を青森県産の味噌で和えた郷土料理の「あんこうともあえ」。ご飯やお酒が進む一品です。

ふるさとの名物を全国に発信

むつ市では、地域資源の魅力を活かした地域ブランドの創出を目的に中小企業庁が進める「ふるさと名物応援宣言※」を青森県で最初に宣言し、官民一体となって名物のイカを使った加工品の商品開発やブランド力の強化などに取り組んでいます。また、下北ブランド開発推進協議会とも連携し、厳選した安心で高品質な地場産品を「下北ブランド産品」として全国に発信しています。

「下北は本州の終着点で人の流入が少ない地域。こちらから積極的に情報を発信していかないと発展は望めません」と渡辺さんは現状を語ります。

※「ふるさと名物応援宣言」は市町村が旗振り役となり、地域をあげて「ふるさと名物」を応援する取り組みを支援する国の制度です。

詳しくは中小企業庁のウェブサイト(<http://www.chusho.meti.go.jp/shogyo/chiki/2015/150708hurusato.htm>)をご覧ください。



▲農林水産大臣賞を受賞した「あんこうともあえ」。下北地方の郷土料理の一つです



▲「いくらのしょうゆ漬け」。大粒のいくらをこだわりのしょうゆで味付けしました

◀地域資源を活用して地域活性化に取り組む市町村を支援する「ふるさと名物応援宣言」

◀安心で高品質な地場産品が「下北ブランド産品」に認定されます



▲「いかの町」を目指すむつ市。「ふるさと名物応援宣言」を青森県で最初に宣言しました

有限会社 下北郡水



下北うまいもの館 (yahoo! ショッピング)

http://store.shopping.yahoo.
co.jp/shimokita-g/

※ 下北のさまざまな海産物を取りそろえています!



▲特製のタレに漬け込んだ「たこキムチ」(左)
生ウニをたっぷり使った「塩うに」(中央)
コリコリとした食感の「味付まこ」(右)

こちらからもお買い求めいただけます



海鮮倶楽部 いさりびハウス

〒039-4402 青森県むつ市大畑町正津川敷敷488-1

T E L ▶0175-34-6388

営業時間 ▶8:30~18:00

定 休 日 ▶年中無休(元日を除く)



道の駅よこはま『菜の花プラザ』

〒039-4134 青森県上北郡横浜町宇林ノ脇79-12

T E L ▶0175-78-6687

営業時間 ▶ 4月~10月 8:00~18:00

11月~ 3月 9:00~17:30

定 休 日 ▶12月31日、1月1日

1月2日~3月31日まで毎週火曜日定休

※火曜日が祝日の場合は翌水曜日定休



有限会社 下北郡水

〒035-0042 青森県むつ市大曲2丁目14番37号

営業時間 ▶8:00~18:00

定 休 日 ▶年中無休(GW・お盆・元日を除く)

TEL▶0175-23-5421

FAX▶0175-23-4452

購入 方法

ご注文の際は、下記の内容を
TEL・FAXでお知らせください。

- 商品名・数量 ●ご購入者氏名
- 住所 ●連絡先(TEL・FAX)
- お届け希望日

※お電話でのお問い合わせは、
月~金曜日(8:00~17:00)にお願いします

切磋琢磨しながら味のレベルアップを目指す
「いかずしは手間もかかるし、原料も高騰しているのだから採算の合わない商品なんです」と苦笑いしつつも「大切な下北の味、ふるさとの味なのでこれから守り続けます」と渡辺さん。
現在、むつ市が中心となり、地域の水産加工業者が定期的に集まって情報の共有や意見交換などを行い、切磋琢磨しながら製品のレベルアップを図っています。渡辺さんは「地元ならではのおいしさを全国の人知ってもらえれば、下北を訪れる人も増えるのではないかと期待しています。そのためにも、お客さまからおいしいと言ってもらえるもの、自信を持っておすすめできるものをつくり続けていきます」と話してくれました。



▲下北郡水では、下北地域で水揚げされた新鮮な海産物を使用した商品を取りそろえています