WATEWATE
Community-based newspaper
地域密着型新聞
MADE IN AMA

04
2023
summer

わてわて

島風生活。

『こまい。』から生まれた、新しい価値

『海士弁で小さいという意味

「アジと言えばフライでしょ！」「大きなアジこそ一級品でしょ！」…と思っている皆さん、ちょっと待った！『島の常識』はひとあじ違います。（アジだけに…。）

ふるさと海士のCAS凍結センターで作っているアジフライは、通販でも大人気商品。でも実は…知る人ぞ知る逸品があるのです。今回こっそりご紹介するのは、一般的な「豆アジ」（※体長10cm前後）の中でも特に小さい「豆々（まめまめ）」のアジを使った独自製法の「唐揚げ」と「ちょっと干し」。それって何？教えて奥田社長！

水揚げの瞬間

「アジの漁期は隠岐では4月～8月いっぱいで、旨さのピークは5、6月。大敷で水揚げされる旬のアジは脂がのって、身が厚くふくれて最高だけんな！でも、こまいのは昔は主に輸出用の飼料としてタンクごと売られていたな。それを何とか商品化しようと、干物にしたり、フライにしたり…。でも、味は抜群でも加工に手間がかかりすぎてはダメだし、どこぞの二番煎じになっても勝てないし。試行錯誤の中でようやく完成したのが、唐揚げとちょっと干しだ。一口や二口で食べられるのが、ツマミとしても良いぞ！」

ーバリエーションがあって嬉しいですね。なんだか黒いのも?!

「唐揚げは3種類で、海士乃塩で味付けした米粉揚げ、こじょうゆ味噌に漬け込んだ米粉揚げ、そして海士乃塩をシンプルに利かせた素揚げ。黒いのは、こじょうゆ漬けだ！こじょうゆ味噌は海士町で昔からある万能調味料だから、島らしさ満点だな！海士乃塩は隠岐の海水から作った天然の塩で、ちょっと干しの隠し味にもなっている。塩の旨みがアジの旨みを引き出して、さらに引き立てて。…結局、うちの加工品の美味しさの源は、日本海の海水ということだ！」

【こじょうゆの米粉揚げ】
粉チーズをかけるのも◎。
コクが増します！

日本海の魚は、脂ののりが違う！…漁師の実感。

大窪さんは、以前は京都の飲食店で接客業をしていましたが、2013年に島へ移住。同時に定置網漁師に転身しました。現場で経験を積み、28歳という若さで大敷の副漁労長に就任。現在は総勢11名のチームで毎朝の漁に出ています。

定置網漁は、沿岸部に巨大な漁網を仕掛けてそこに入ってきた魚だけを獲るという伝統的な漁法です。大敷で水揚げされる魚の大半は、箱詰めしてフェリーで境港の市場へ出荷。また、ふるさと海士への卸販売、島内の鮮魚店や飲食店、地元客への小売りも行っています。つまり、島の魚食文化を支えているのです。

「大敷は、魚が入る身網の大きさが、縦横約400m×約70m、水深50m。容積約100万㎥もあって、東京ドームくらい…かな？（笑）そこに約740mの道網がついています。道網は、魚を身網へ誘導するための壁の役割です。この仕組みは本当に凄くて、魚が入りやすく逃げにくいように工夫が凝らされている。まさに先人たちの知恵の結晶です。だから僕たち漁師は、網をとても大切にしています」

お魚大好き、かつ勉強熱心で、全国各地の大敷を視察したり、特産の水産物を食べ歩いている大窪さん。その肥えた舌と鑑定眼からみても、隠岐の魚は抜群だそう。

「太平洋は魚種が豊富。一方で日本海の魚の良さは、もう暴力的なまでに脂がのること！隠岐のメインは冬のシマメですが、脂がのりのりの旬のアジも大きな魅力です。シマメもアジも、CAS凍結で一年中売れることは有り難いです。CASで活かしてもらうためにも、魚がもっとたくさん獲れてほしい！」

大窪諒慈さん
石川県出身。飯古建設の定置網事業部（＝崎の大敷）、副漁労長。

INTERVIEW WITH STAFF

COMMON THINGS

海士町じゃ常識!? 豆アジの知識！

アジなのに、呼び名はカボチャ？

一般的に「豆アジ」と呼ばれるものは重さ100gほどですが、CAS関係者は、それより小さいもの（40～100g未満）を「カボ」（カボチャの略）、さらに40gに満たないものを「タネ」と呼んでいるそう。アジフライにするのはカボ。唐揚げやちょっと干しにするのはタネ。…という名のアジ。カボもタネもアジ！関係者以外は意味不明です。

隠岐の学校給食で人気！

CAS凍結センターが作る豆々アジの唐揚げは、隠岐4島の学校給食のメニューとしても使われています。ちょうど取材した日も、「隠岐の島町の来月分、給食用2400匹の注文が入ったばかりだわい！」と奥田さんはホクホク顔。質の高い加工品を隠岐全島に確実に供給できるのも、在庫を持てるCAS凍結技術の威力です。お見事！

海士町の学校給食に「五色揚げ」として豆アジの米粉揚げが使われてるよ！

隠岐國・海士町から獲れたての鮮度でお届け
離島通販 島風生活。
TEL 08514－2－1244
【通販サイト】

運営会社
株式会社ふるさと海士
〒684－0404 島根県隠岐郡海士町福井1524－1
【インスタグラム】