

はっち魚ラボ 新聞

魚食ガールズ募集中!

魚食情報を集めるはっちフィッシングにご参加ください!

はっちフィッシングは、魚を食べることをめぐる情報「フィッシング」する市民参加プロジェクトです。

「魚をおいしく食べる」ための知恵や技が潜んでいる八戸のまち。

みなさんの身近にある魚食をめぐる人、こと、ものを改めて見つめ直し、フェイブックで紹介ください。

まちで見つけた魚食をめぐる情報を見ながら共有し、魚をおいしく食べることに繋がる関心を高めて、八戸のまちを「魚の素敵なうわさ」で盛り上げましょう。

毎月注目したい重点テーマを決めて、たくさんの方の意見をみんなで共有します。

現在、「刺身盛」に注目中。板前さんの技とセンスが光る刺身盛の美学をみんなで見たいと思います。

みなさんの発見した素敵なネタの中から、この魚ラボ新聞が改めて取材をし、ご紹介することもあります。

はっちフィッシングの環境として、はっち魚ラボでは「魚食ガールズ」を募集します。魚食というと、漁師さんも市場の人も魚屋さんも板前さんも、「男の世界」というイメージがあります。釣り好きも圧倒的に男子です。

そこで、女子目線で魚食情報を収集する女子チームを編成することにしました。

応募の条件は、「魚好きであること」。

月1回みんなで月イチフィッシングミーティングに集まって、情報交換するほか、魚食でまちを盛り上げる楽しいプロジェクトを企画します。

魚食ガールズのファシリテーターを務めるのは、アート・コーディネーターの今川和佳子さん。わくわくするような企画を考えましょう!

年齢不問です。10代〜80

はっちフィッシングの環境として、はっち魚ラボでは「魚食ガールズ」を募集します。魚食というと、漁師さんも市場の人も魚屋さんも板前さんも、「男の世界」というイメージがあります。釣り好きも圧倒的に男子です。

そこで、女子目線で魚食情報を収集する女子チームを編成することにしました。

応募の条件は、「魚好きであること」。

月1回みんなで月イチフィッシングミーティングに集まって、情報交換するほか、魚食でまちを盛り上げる楽しいプロジェクトを企画します。

魚食ガールズのファシリテーターを務めるのは、アート・コーディネーターの今川和佳子さん。わくわくするような企画を考えましょう!

年齢不問です。10代〜80

はっちフィッシング hacchi fishing

はっちフィッシングで、八戸の魚食を盛り上げましょう。お気軽にご参加ください。

■参加方法 / Facebookで「はっちフィッシング」を検索。管理者に参加希望のメッセージを送付してください。または下記フィッシングミーティングにご参加ください。

6月の取材テーマ 刺身盛

刺身盛はアートだ! 板前さんたちの技と美学を写真に撮って、みんなで共有! 刺身盛はアート作品。その美を愛でましょう。

6月の月イチフィッシングミーティング

はっちフィッシングの情報交換会です。どなたでも参加いただけます。

- ファシリテーター 今川和佳子 (アートコーディネーター)
- とき 6月23日(月) 18:30~20:00
- ところ はっち5階共同スタジオ

「魚食ガールズの目標」

- ①イカをあざやかにさばけるようになる。
- ②魚を三枚におろせるようになる。
- ③焼き魚を美しく食べられるようになる。
- ④魚のおいしさを熟知した素敵な女性になる。

こんな目標をクリアしながら、魚をテーマに八戸を探索しましょう。みなさんのご応募お待ちしています。

魚食ガールズ募集について

八戸を魚食でもりあげるさまざまな企画と一緒に考え実現する活動です。魚に関する写真や情報を、はっちフィッシングにアップしたり、手作りフラッグでおいしい魚や料理を提供しているお店を応援したり、遠足したりします。活動の中で、魚のさばき方や食べ方教室なども行います。

■応募条件

- 魚好きな女子・年齢不問
- 月1回のミーティングに参加できる方

■申し込み方法

- 電話またはメールで下記に参加ご希望の旨ご連絡ください。

お名前、住所、電話番号、メールアドレス、年齢をお知らせください。

TEL 0178-22-8228
e-mail hacchi@city.hachinohe.aomori.jp

- または6/23(月)18:30-20:00、はっち5階共同スタジオで行われるミーティングにおいでください。
- 締切 6月25日(水)

http://hacchi.jp 魚ラボのWEBサイトもご覧ください。

毎月いろんなテーマで魚食をめぐる語り合い!



魚ラボ会で わいわい魚談義!

「魚ラボ会」は、さまざまに切り口で「魚を食べる」ことについて、ゲストと参加者が語り合う時間です。

みんなで八戸の魚食カルチャーを改めて見つめ直しましょう。

魚のまち 八戸には、地域に根ざした宝物がいっぱい眠っているはず。

知ってるようで知らない、魚をめぐると知恵や技、美学…。魚をおいしく食べる文化の魅力をさまざまなゲストと語り合いながら楽しく見つけていきましょう。

第2回 魚ラボ会 魚屋のいい仕事

みなさんは魚をどこで買っていますか? 八戸は魚屋が多い街ですが、最近ではだんだん魚専門店が少なくなっています。魚の専門家である魚屋さんから、旬の美味しい魚を、おいしい食べ方と一緒に提供してもらえ、もう一度考えてみませんか? 魚をだれよりもよく知る魚屋さん語り合うひとときです。

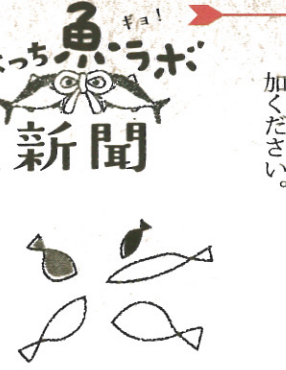
7.12(土) 18:30-20:30
はっち5階共同スタジオ

参加無料

ゲスト 福田充宏さん (代表取締役)

六日町の老舗魚屋の3代目。いい魚を提供し市民に親しまれている魚店店主。

みなさんは魚をどこで買っていますか? 八戸は魚屋が多い街ですが、最近ではだんだん魚専門店が少なくなっています。魚の専門家である魚屋さんから、旬の美味しい魚を、おいしい食べ方と一緒に提供してもらえ、もう一度考えてみませんか? 魚をだれよりもよく知る魚屋さん語り合うひとときです。



自薦他薦のイカさばき名人たちと、イカをさばいてお刺身にしたり、イカの塩辛を作る調理実習を行います。

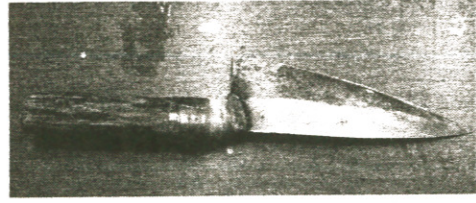
イカのさばき方にも、人それぞれの段取りがあるものです。8月10日のイカの日を前に、八戸の美味しいイカをさらにおいしく食べる技を身につけましょう。おいしいイカ料理のレシピも達人からご紹介いただきます。

第3回 魚ラボ会 私流イカのさばき方 8.3(日) 13:30-15:30
はっち4階共同スタジオ

参加料 500円

自薦他薦イカさばき名人

●事前に下記までお申し込みを!
TEL 0178-22-8228
e-mail hacchi@city.hachinohe.aomori.jp



福田さん愛用の出刃包丁。しょっちゅう研ぐので刃がどんどん減っていく。



6時起床、7時には競りに行き、10時頃には店を開けるのが日課という福田の福田光弘さん。なんと夜10時くらいまで店に立つ。

魚ラボ 福田さんが若い頃は、肴町には魚屋がたぐささんあったのですか? 福田 たくさんあります。もともとは藩政時代に魚屋がこのへんに集められたらしく、歴史は古いです。いつのまにか少なくなりましたね。

市場ができてから、積立金を払って仲買人として商売をするようになってたわけですが、だれでも仲買人になれたわけじゃない。生き残れたのも仲買人として商売できたからかもしれない。スパーとかで魚を買う時代になってから、魚屋は少なくなりました。

うちは私で3代目。父

八戸市中心部の六日町には、六のつく日に市が立ちました。馬車が走るようになった昭和15年頃まで、いさばのカッチャたちが、浜通りから天秤棒をかついで売りに行ったといわれます。(八戸市史)

別名肴町と呼ばれる通り沿いには、多くの魚屋が建ち並んでいたと老舗魚店の福田充宏さんは振り返ります。福田さんの店先には、多種多様な新鮮な魚が夜遅くまで並び、今では肴町のシンボルのような風景を醸し出しています。

初物から旬、そして名残と、同じ魚でもそれぞれ味わいがちがうんです。5月、6月頃のほりガツオはそのさわやかさを食べてほしい。秋のもどりガツオは脂が乗ってトロカツオになる。季節毎の味覚を楽しんでもらうことが、私たちの生きがいです。

店でお客さんと対峙するといろいろなことがわかる。どんな魚を誰が待っているかわかるんです。そんな情報交換も楽しいです。

日本人は、海で魚をとって、魚を食べて生きて来た。健康のためにも魚をもっと食べてほしいね。

肴町の「福田充宏さん」に聞きました

魚は季節を感じさせる日本の風物なんだよ。仙台で魚屋が「春はあけぼの、鯛がうまいよ」と声をかけながら売っているのを見たことがある。季節を感じるよね。「アッコウは梅が咲くまでだよ」なんていうものもある。どんぶり油が抜けて行くから、そんなふうで言うって、旬を知らせながら売ってるんです。