

はっち魚ラボ 新聞

hacchi

8.10 八戸イカの日

おいしく イカを 食べよう

す。日本海など、遠方で漁をする船は、獲ったイカを船の上ですぐに冷凍します。品質のよい冷凍イカが、八戸から全国に出荷されていきます。

八戸の地の利は、冷凍ではなく、八戸前沖で獲れたばかりの生のイカを新鮮なうちに食べられることです。それは、これから年内いっぱい供給される「昼イカ」。朝の3時4時に出た船が獲ったイカが、その日の15時から18時の間に水揚げされ、即、競りが行われ、市内の魚屋や飲食店にその日の夜には運ばれるのです。なんとすばらしい、スピード感あふれる供給システムでしょうか。

イカのまち八戸の市民なら、新鮮なイカをおいしく食べる知恵を身につけたいものです。

そこで、イカの街はちのへ連絡協議会と八戸市は、イカ料理のコンテストを開催しています。中学生から70代までの市民から、90作品以上のバラエティー豊かなレシピの応募がありました。8月10日には、予選を通過した約20作品が10時30分からはちに展示され、審査会のと、グランプリが発表されます。表彰式は13時開式です。入賞レシピは、八戸市のホームページに掲載予定です。このレシピを参考に、ぜひイカ料理のレパートリーを増やしてみてください。

また、コンテスト前日の8月9日には、八戸イカの日にちなみ、みろく横丁全店でイカ料理が割引提供されます。旬のイカをみんなで楽しみましょう。

8月10日は八戸イカの日です。イカの水揚げダントツ日本一を誇る八戸。44000トン(2012年)もの年間水揚げ量は、2位の函館の約3倍です。八戸は文字通り「イカのまち」なのです。

イカが豊漁となる夏から秋にかけて、八戸港は特に活気づきます。漁師たちは、八戸前沖や日本海まで、イカ漁に向かいます。今は、刺身にしても加工してもおいしいスルメイカが獲れま

8月10日『八戸イカの日』記念ご当地イカ料理コンテスト 作品展示と表彰式

8月10日(日)

■はっち1階はっちひろば

10:30~ 13:00 応募作品のうち、一次審査を通過した作品をはっちひろばに展示。最終審査。13:00~ 審査結果発表及び表彰式。最優秀賞、優秀賞各1点、優良賞2点が選出されます。

■主催：イカの街はちのへ連絡協議会 八戸市

八戸市六日町は「肴町」とも呼ばれ、かつては多くの魚店が軒を連ねていました。今は繁華街になっただけで、その一角に、昨年創業100周年を迎えた唯一の鮮魚店「福真」があります。その3代目店主で有限会社福真代表の福田充宏さんに「魚屋のいい仕事」と題して、お話を聞きました。



5階共同スタジオには子どもたちも若者もベテランも多様な世代が集まった。

第4回 魚ラボ会予告!

「八戸釣り三昧」

すばらしい釣りのポイントと、美しい海、川の景観に恵まれた八戸。釣りの楽しみ方について、釣りに夢中のフィッシングガールと、八戸の釣り人をゲストに迎えて開催します。釣りに関心のない方にこそ、お集まりいただきたい魚ラボ会です。

■9月6日(土)18:30-20:30

■はっち5階共同スタジオ

第2回 魚ラボ会レポート 「魚屋のいい仕事」

ゲスト 福田 充宏さん 有限会社福真 代表取締役
日時：平成26年7月12日(土)18:30-20:30
場所：はっち5階共同スタジオ

福田 私が生まれたのは六日町の魚屋でした。肴町って言われていますが、本来は六日町です。南部八戸藩ができて350年。表通り、裏通りが出来て、町屋町になって市が立つんですね。毎月六日に市が立つから六日町。お魚を売んなさいという達しが出て、商売で賑わうようになったのが肴町の所以です。明治26年に八戸町の市場が、六日町に作られたこともあったようです。その後に市場は河口や鮫

の蕪島の方に移るので、魚の取り引きが変わらず賑わっていたといいます。戦前戦中の食糧難の頃にも魚の配給所が六日町の一角にあったそうです。

私は戦後の昭和22年生まれで、隣の町内の十六日町、天聖寺さんの幼稚園に通うんですが、通りには軒並み、ずっと魚屋さんが続いていたんです。私の家の隣が豆腐屋さんで、その隣から信号までずっと魚屋さんだったんですね。向かい側もずらりと魚屋さん、魚屋さん。私の家は、そのうちの1軒だったんです。当時は、馬車で来て、仕入れて内陸の方まで運びました。隣の十六日町は馬を休ませる馬喰町(ばくろうまち)と言わ



魚ラボ 何時から何時までやっているんですか? 私たちが夜に飲みに出る時間でも、まだ魚屋さんやっているってビックリして

も大きな要因かなと思うんです。競りでは、儲けにな

福真の福田克宏さんが語る魚屋のいい仕事

たんですけども(笑)。



肴町の伝統を継承し、日々魚に向き合う福田さん。

福田 市場では朝6時半ごろから競りが始まるんですけど、私はちょっと勘弁してもらって(笑)、朝7時ぐらいに行っています。夜は9時、10時まで店を開いているということもあるんです。筋向かいの屋台村とか隣近所にも居酒屋さんとかたくさんあるもんですから、店の(メニューが)品切れになったと買いに来たりするので、若干でもお役に立てることもあるのかなと――。

魚ラボ 1軒だけ残った秘訣はなんでしょう。

福田 親たちが一生懸命やってきた背中を見えますし、いい従業員の方にも恵まれたし。また仲買人の権利を早く頂戴して、直接市場で競りが出



肴町の伝統を継承し、日々魚に向き合う福田さん。

魚ラボ 八戸では沿岸・近海で頑張っておられる漁業者がいて、漁師さんたちが獲った生魚を、まちなかの魚屋さんが店先に並べてくれる。だから地物を食べられるんですね。それは魚の消費のほとんどが冷凍魚という現状の中で、すごく貴重なことですよね。

魚ラボ 八戸では沿岸・近海で頑張っておられる漁業者がいて、漁師さんたちが獲った生魚を、まちなかの魚屋さんが店先に並べてくれる。だから地物を食べられるんですね。それは魚の消費のほとんどが冷凍魚という現状の中で、すごく貴重なことですよね。

魚ラボ 八戸では沿岸・近海で頑張っておられる漁業者がいて、漁師さんたちが獲った生魚を、まちなかの魚屋さんが店先に並べてくれる。だから地物を食べられるんですね。それは魚の消費のほとんどが冷凍魚という現状の中で、すごく貴重なことですよね。

魚ラボ 八戸では沿岸・近海で頑張っておられる漁業者がいて、漁師さんたちが獲った生魚を、まちなかの魚屋さんが店先に並べてくれる。だから地物を食べられるんですね。それは魚の消費のほとんどが冷凍魚という現状の中で、すごく貴重なことですよね。



すが、「春は曙、タイがうまいよ」と初めて耳にしたのが、仙台に修業に行っていたでした。春とタイのイメージの結びつきがいいなあと非常に記憶に残っていたんですよ。春の終わりには「カキは桜が咲くまで」「アソコウは梅が咲いたら終わりだよ」とか、5月になつたら「小判一枚初ガツオ」とか。ホヤが出てくると「パイナップルが熟してきたよ」と冗談を言ったり(笑)。句をことうして魚屋が伝えていました。昔は三戸で獲れた天然のアユを金アユとって、「三ちゃんのお金アユが入ったよ」と言ったものです。(笑)。秋には、「サンマが出ると按摩が引つ込む」となんて言います。サンマは栄養

があるからみんなが元気になる、按摩さんが暇になるということ。腐ってもタイ」とか、足が速いサバについては「サバの生き腐れ」とか言います。瞬間冷凍技術や氷をぎっしり入れた発泡スチロールに、魚がいたまなないように入れて運ぶ流通技術も格段に進歩した今と違い、保存がむずかしかつた時代に、こんな言葉で魚に関する知恵を伝えてきたのです。「サンマにはダイコンおろし」とも言いますね。いわゆる出会いもの。ニシンにウド、イワシにはひえ飯。冬になると「雪道とタラ鍋は後の方がいい」「カジカ鍋かしの(鍋壊し)」とかね(笑)。カジカ鍋がうますぎるので底までつついて鍋を壊してしまうとか。

魚ラボ 魚屋として喜びを感じる時は?

福田 買って行った魚を、工夫して唐揚げにしたら家族が全部平らげてくれたという話を聞いたりますと、私はとてもうれいんです。食卓で魚を話題にしてくれるのが、魚屋としての喜びで

やってみよう! アジの三枚下ろし



1

まず、ゼイゴを取る。包丁を静かに身の方に押しながら前後に動かし、尻尾の方から取る。裏も同じように。ウロコがある場合は、頭の方向に向かって取る。



3

はらわたを出し、水洗いする。



4

腹の骨の上に包丁を入れる。



2

頭を取る時は、包丁をしっかり握り、斜めにVの字を切るように頭を落とす。包丁は刃先と根元の方を使い分ける。



5

裏返して、骨の上を指三本ぐらいて抑えて骨の上に包丁があたっているのを感じる。最初は静かに切れ目を入れて、尻尾の方から少し立てる感じで包丁を入れ、最後にずっと切る。隙間が少し空いたらスイスイスイと骨を乗り越えるように切る。



7

刺身は角が立っている方がいい。あまり力を入れずに包丁の根元から刃先まで使って、自分の心の中で、シュウツという気持ちで引き切り、包丁を斜めに曲げるようにして、一切れずつ切り離してた時に切り口が立つように盛りつける。



6

腹骨を取る時は、頭の方に引っ張る。タオルで身全体をちょっと押さえると取りやすい。

すね。だいたいお店にいますので、遊びに来てください。魚ラボ「はっち魚ラボ」としては、「魚屋のいい仕事」を「魚ラボの重要な無形文化財」に指定したいと思います。