

# はっち魚ラボ

## 新聞

hacchi

# 魚のまちを 楽しく歩こう



**尾崎商店**  
昭和28年から続く、サンマの開き、ホッケの開き専門店。寿子さんが店を続けています。ほっけの開きを電田揚げやフライにして食べるとおいしいそうです。野月美香さんが、元(いちもと)という屋号とホッケの開きをデザインしました。

**工藤商店**  
塩鮎など、魚の塩物がイチオシの商品です。店主の工藤正弘さんは、店を継いで10年。サッカーと果物好きです。お客さんの好みに合わせて商品を用意することを心がけているそうです。サッカーのエニフォームを着たサケとサッカーボールの看板は、八戸水産高校の宮崎真希さん作。

**中村商店**  
40年間、乾物店に立つ中村ツマさんのモットーは「一生懸命」です。好きなことは働くこと。ここで働いていることが喜びです。八戸はスルメやさきイカもとてもおいしいので食べてほしいとツマさん。美空ひばりの大ファンというツマさんのために、イカがひばりさんのように着飾って唄っている看板にしたのは八戸水産高校の宮崎真希さん。



**高橋商店**  
おばあさんの代からお惣菜を販売しています。高橋京子さんは店に立って3年目。煮物は京子さん自身も好きでおすすめの惣菜だそうです。仲間とおしゃべりするの何よりの楽しみです。よく味がしみたおいしいような煮物を縁に並べた八戸水産高校の宮崎真希さんの作品。



**天満商店**  
40年続く天満商店自慢の商品はスジコとサケ。天満美知子さんが好きなことは食べること。いっぱい食べて早寝早起きが健康の秘訣です。八戸水産高校の宮崎真希さんは、「頭と尻尾までつけた魚にしてね」という美知子さんのリクエストでサケを描きました。赤い丸はスジコです。

**佐々木商店**  
佐々木世津子さんがこの店でイチオシの商品は、とびきりおいしいスジコ、タラコです。おいしい銀シャリと、世津子さんの好きな赤でタラコとスジコを描いたのは池田七恵さん。もう40年、店に立つ世津子さんの特技はおしゃべり。笑顔でお客様に接すると、どんどん会話が生まれていくそうです。



魚食振興のために活動するはっち魚食カールズが、8月2日(土)と3日(日)の両日、「魚のまちを目玉看板で彩ろう」と題してワークショップを行いました。

初日は、アーティストの千葉ひろみさんとともに八戸水産高校の生徒や先生、白浜に住む女性たちなど6人が、降参温泉前の魚菜小売市場を訪れました。各店でイチオシの商品、心がけていることやモットー、好きなことや特技などをインタビューし、それをもとにイメージを考えてお店の看板を作りました。

3日間、総勢14人で制作した目玉看板は40枚。8月11日に魚

菜小売市場のみなさんに贈呈しました。

屋号や店主の好きなもの、自慢の商品をデザインした手作り看板に、歓声があがりました。

魚菜小売市場のみなさんからは、「それぞれ、その人をよく表しているなあ。」という感想もいただきました。

経験豊かな店主たちが、自信を持って選んだ商品が並ぶ魚菜小売市場、もつともつと利用したいと魚食カールズ全員が実感しました。

それぞれのお店でイチオシの商品を看板で知っていただきたい!そして、何度も通っていただきたい!それが、はっち魚食カールズたちの願いです。



看板を描いた八戸水産高校の宮崎真希さんと南山さん。

**南山商店**  
勇太郎さんが店を始めたので屋号は(勇)です。カジキマグロ専門店ですが、気仙沼のマグロを仕入れています。11月～春までのマグロが一番脂がのっています。南山あけみさんはパッチワークが大好きということで、得意の六角形のパッチワークと屋号、カジキマグロを描きました。



**佐々木商店**  
佐々木留美子さんは、お店に立って30年。八戸で獲れたイカ、サバ、イワシをぜひ食べてほしい。留美子さんはそう思っています。秋には秋刀魚、冬にはキンキン、ナメタグレイなど、おいしい魚がいっぱい並びます。八戸水産高校の米久春奈さんが新鮮なイカとサバをデザインしました。



**みなと商店**  
みなと商店は、現在のご主人渡邊代さんで3代目です。イチオシの商品は焼きサバです。美しく焼き上がるように、一本ずつ丁寧に串刺しにして、2間もある長い焼き器にのせ炭火で焼き上げます。日曜日はブルーマリンで白球を追いかけしています。宮崎真希さんが、串刺しサバを炭火で焼いている様子デザインしました。

**関川商店**  
昭和28年の魚菜小売市場開設当時から、ここで店を営んでいます。屋号は「イチヤマセ」。なんとと言ってもイチオシはマダコです。八戸のマダコは味がいいです。好きなことは「暮ること」です。八戸水産高校の小野澤千代子先生が、タコの足にスパンコール付きの布を貼って、吸盤を表現しました。



**沼館商店**  
銭湯が大好きということで看板にたらいとタオルを描きました。イチオシの商品はカレイです。煮付けの仕方はいつでもお尋ねください。大切にしているのは、お客様との信頼をつなぐことと、愛情だそうです。





## 魚を運ぶオトコの美学 ～魚とデコトラ～

冷凍技術や冷蔵・冷凍車、さらには高速道路がなかった昔から、八戸に水揚げされた魚は、長距離トラックで遠地に運ばれていました。トラックで長時間魚を輸送していた男たちは、故郷八戸の祭りを想い、トラックの装飾を始めました。それが「デコレーショントラック(デコトラ)」の始まりでもあったのです。

今回は、はっちの番町スクエア側にデコトラを展示。元祖トラック野郎の夏坂照夫さんと、長年全国のデコトラやドライバーを追いかけて、写真集「decorata」を出版した写真家 田附勝さんをお迎えし、「男たちの美学」について語り合います。田附さんは現在八戸の浜の人々を撮影中ですが、そのエピソードについてもご紹介いただきます。

- 日時 9月28日(日)  
16:30～18:00
- 会場 はっち1階シアター1
- 出演 夏坂 照夫さん(天竺運輸 代表取締役)  
田附 勝さん(写真家)
- 28日の予定  
13:30 デコトラ展示スタート(番町スクエア)  
16:30～18:00 魚ラボ会(シアター1)  
18:00～19:00 デコトラ観覧ツアー

ゲスト  
赤坂 美千子さん(里山夢食堂)  
金澤 正博さん(魚家金兵衛)

日時:平成26年8月3日(日)13:30～15:30  
場所:はっち4階食のスタジオ

3回目の魚ラボ会は「私流イカのさばき方」。  
八戸三社大祭のお選りで賑わう8月3日、はっち4階食のスタジオで開催しました。  
8月10日は八戸イカの日。イカの漁獲高が全国ダントツ第1位の八戸に住んでいるなら、イカのさばき方くらい覚えておきたいものです。

講師は、里山夢食堂の赤坂美千子さんと居酒屋魚家金兵衛の金澤正博さんにお願しました。  
タイトル通りにまずは各自自己流でイカをさばいてもらいます。それから改めてプロの金澤さんからさばき方を教わり、再度実践しました。  
「イカのさばき方もそれぞれあるし、私はさばくより食べる方が好きなので」と赤坂さんは笑いながら、イカ刺しの他にイカの塩辛、イカゲソ塩バター炒めなど多彩な料理法を教えてくれました。「ナスの味噌汁にイカゲソと頭を入れてサツと煮立てるとおいしいし、味噌漬け、麹漬けにすると酒の肴(アテ)になりますよ。イカは捨てる場所がないんです。」

イカソーメンの作り方を見せてくれた金澤さん、イカの断面を3枚に薄くさばくプロの手際に、思わず参加者から拍手が起こりました。  
「イカ刺しは、飾り包丁で繊維を断ち切ると甘みが出ます。コリコリ感を味わいたい時は繊維に沿って切ります。ただの刺身でも、技はいろいろあるんです。」  
八戸だからこそ手に入る、新鮮なスルメイカを相手に参加者はそれぞれ格闘していました。  
「イキのいいイカだから、イキ力なあと思いますが(笑)」と赤坂さんのダジャレも飛んで、和やかな空気の「イカのさばき方」教室でした。



新鮮なイカを  
おいしく食べる

## やってみよう! イカのさばき方



1 靴の中に指を入れ、ワタ(内臓)と腸を少しずつはずしていきます。ワタと胴体の間にある軟甲(薄く透明でペラペラした物)をはがします。



2 エンペラ(イカの上部の三角の部分)を片手で持って、胴から足と軟骨を一括にゆっくりと引き抜きます。



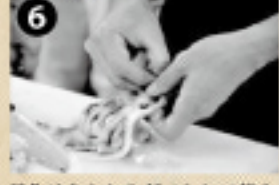
3 足のつけ根から、黒い筋のようなスミ袋を破らないように注意して静かにはがします。



4 足とワタを足のつけ根(目の上部位置)で切り離す。ワタは塩辛などに利用できるため、器に移して取っておきます。



5 足のつけ根を切り開き、目とくちばしを取り除きます。



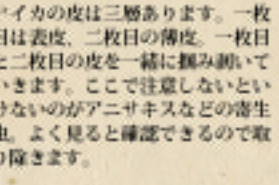
6 足先はあとからゲソとして使えます。(赤坂さんのオススメは、ナスの味噌汁にイカゲソを入れた簡単かつ豪華な一品。)



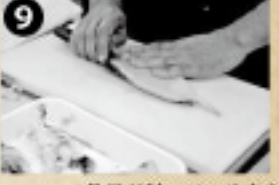
7 胴体とエンペラの付け根を人差し指と親指でギュッと握ると、そのまま腸に沿って引いてエンペラの先をはがします。



8 胴のさけ目を手がかりにして皮をむきます。滑って薄皮が剥けないという時は、キッチンペーパーを使うと便利です。



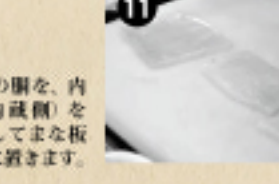
9 イカの皮は三層あります。一枚目は表皮、二枚目の薄皮、一枚目と二枚目の皮を一緒に剥き取っていきます。ここで注意しないといけないのがアニサキスなどの寄生虫。よく見ると確認できるので取り除きます。



10 軟甲が付いている方を下にして包丁を縦に入れてイカを削ぎます。ここで一度、軟甲と残った内臓や汚れを水で洗い落とします。



11 イカは横方向に筋肉繊維があります。コツコツとした食感のある繊維に沿って切る(横切り)と、繊維を断ち切るようにすることで甘味を出す「縦切り」(断面式)があります。



12 切った刺身を包丁ですくいき盛りつけて、イカ刺し完成。

