



がまごおりじなる

がまごおりじなる連載

蒲郡の魚

蒲郡では、内湾・近海・深海からさまざまな魚が水揚げされ、それらを新鮮なうちに食べることができます。そのような環境にあることはまさに、蒲郡ならではの「がまごおりじなる」。

今号では、蒲郡の港から水揚げされる魚にスポットを当てながら「がまごおりじなる」な魚の魅力を紹介します。

県内有数の深海魚水揚げの港

太平洋岸に位置する愛知県には魚介が水揚げされる港が多いため、新鮮な魚たちを入手しやすく、気軽に食べることができます。その中でも蒲郡の港には深海魚を取るための沖合底びき網漁船が入っているため、深海魚の水揚げがされる珍しい港になっています。深海魚は水圧の高い深い海の底に生息していることから、脂の乗りが良く芳醇な味わいが魅力です。

魚離れが進む現状

日本は島国のため、古くから魚が食べられてきましたが、平成13年をピークに魚の個人消費量は減少の一途をたどっています（水産庁より）。これは食の欧米化や、ライフスタイルの変化による家事時間短縮が要因とされています。そのため、味がたんぱくで調理が面倒な魚は食卓に上がりにくくなっていきます。

一方、魚には栄養が多く含まれており、摂取することで近年食の欧米化による生活習慣病の予防にもつながるため、食に取り入れたい食材のひとつです。また、季節によって変わるおいしい魚を楽しむこともできます。

蒲郡で水揚げされる魚はおいしい

地魚を食べる市民の中で「蒲郡の魚はおいしい」と当たり前にならなくなった言葉がありますが、特に根拠を持って言われていたことではありません。そこで、蒲郡で水揚げされる魚が「おいしい」ことを科学的に検証しました。調査をしていると、内湾である三河湾は海域の多くが水深10メートル以内のため、太陽光が海底まで届き植物性プランクトンが育ちやすい環境であることが分かりました。また、三河湾は豊川・矢作川などから豊富な栄養塩が流入するため、良質なエサを多く含みます。豊かに育った植物性プランクトンやエサのおかげで、蒲郡から水揚げされる魚はいい影響をもたらされているようです。

おいしい魚であるということの証として、市では蒲郡で水揚げされる魚介のうち特に優れた成分をもつ8種を「がまごおり撰魚」と認定しました。

