No.1234
2
2022.Feb.

広報 がまごおり

Gamagori public relations magazine

シティセールス推進室　66-1225
農林水産課　66-1126

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。

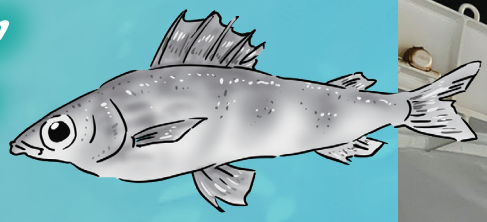
一方、魚には栄養が多く含まれており、摂取することで近年食の欧米化による生活習慣病の予防にもつながるため、食に取り入れたい食材のひとつです。また、季節によって変わるおいしい魚を楽しむこともできます。

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」と当たり前に言われてき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。

届くまで



漁師

沖合底びき船　第八東海丸　　船長　尾崎行保

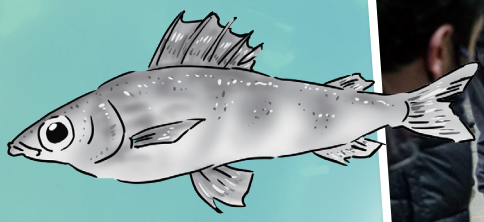
我が家は父も祖父も伯父も漁師の漁師一族。私自身も三谷水産高校で水産を学んだ後漁師になりました。私が乗る沖合底びき船は、陸から遠く離れた沖合で深海魚を取る船です。漁は海上で1～3日かけて行い、１日６～８回ほど網を張っては引き上げるのを繰り返しています。網は引き上げてみないと、魚が取れたかどうか分かりません。

自然との勝負なので、潮の影響を受けて魚をうまく取れないこともありますが、潮を予測して漁がうまくいったときは船員一同で喜び合っています！頑張って取ってきた魚なので、たくさんの人が食べてくれると嬉しいですね。

おすすめの魚と食べ方　ニギスの団子汁

水揚げ

セリ



競り人

蒲郡漁業協同組合（西浦支所）　参事　牧原英基

私はもともと漁師をしていて、父から引き継いだ沖合底びき船に乗っていました。平成７年に廃業を機に現蒲郡漁協に勤め始めました。漁協は海産物の販売・購買、製氷を担っており、私は勤務当初から競り人という競りを仕切る仕事をしています。

競りは競り人によって動きはさまざまです。市場は活気が命だと思っているので、この西浦漁港では威勢のいい声が速いテンポで飛び交います。初めて見る人だと、何がどう進んでいるのか一見分からないかもしれませんね。

蒲郡漁港の魅力はやっぱり深海魚。抜群に新鮮な深海魚が入ってきます。深海魚には高級魚が多く市民でも食べたことがない魚もあると思いますが、ぜひ１度食べてみてください。

おすすめの魚と食べ方　ワガ（ユメカサゴ）の煮付け

魚が家庭に

仕入れが多いと手伝ってくれる娘と

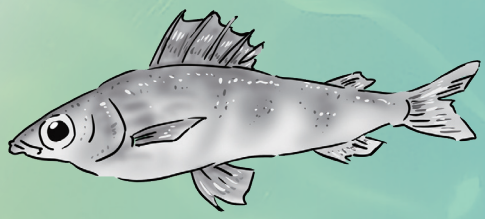
丸山 萌恵

仲買

鮮魚浩三　丸山浩三

仲買は、魚を市場で競り落としてスーパーなどの小売店に卸したり、ほかの大きな市場の仲買に納める仕事をしています。競りは認められた人しか参加できません。私も別の仲買さんの元で修行して経験を積み、約30年前に権利を貰って仲買になりました。

競りは毎朝大勝負！競り人が値段をいう前に先に言うのも作戦のひとつ。ボーっとしていたらあっという間に終わってしまいます。人によっては受注を受けて仕入れる場合もありますが、私は売れ筋を把握して仕入れています。高すぎるものを買って余らせてはいけないですし、品質の良いものでないと商品になりませんので、この見極めが大事。ここがうまくいかないと皆さんの食卓においしい魚が届きませんから、重要な任務ですね。



おすすめの魚と食べ方　深海魚全般、刺身か煮付けで

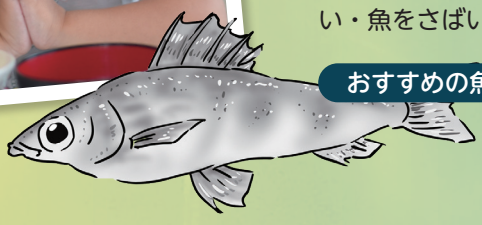
仲買 販売店

販売

サンヨネ蒲郡店　鮮魚担当　北川真也

当店には、日々あらゆる地魚が並びます。最近では、金目鯛がおいしい季節になってきました。来店されるお客様には、近隣だけでなく遠方から旅行がてら来られる方もおられます。

鮮魚コーナーで働いていると、お客様から「この魚はどうやって食べるの？」と聞かれることがあります。蒲郡の特徴である深海魚のように、見た目が変わっている魚も、特徴に合わせて調理して食べればとてもおいしいものばかりです。分からないことがある・おススメを知りたい・魚をさばいてほしいなど、そんな時は私たちにお声がけください。



おすすめの魚と食べ方　黒ムツの刺身・炙り

お店で魚を

とれたての新鮮な魚を出来立てで食べられるのが外食の魅力。市内には、新鮮な地魚を食べられる飲食店が多くあります。「今日はどこに行こう」といろいろなお店を巡るもよし、いつもの食事だけでなく誕生日や記念日に贅沢をするもよし。地魚を食べるのを楽しんでみませんか。

がまごおり地魚普及実行員会会長
株式会社笹やグループ代表取締役　笹野弘明

私は27歳から飲食店を経営してきましたが、当初は魚に重きを置いていませんでした。しかし、自分の子どもが地魚を知らないと気づいたとき、こんなにおいしいものが近くにあるのに食べないでいるのはもったいないと感じ、市内飲食店有志で地魚普及実行委員会を立ち上げました。地域の地魚への認知度を上げるために、毎月17日を「地魚の日」と決めてイベントをしたり、地域の学校で魚講座を行ったりしています。

蒲郡は水揚げ港が近くにあるので、私たち飲食店には新鮮な魚が入りやすいのがいいところ。また、深浅な漁場から揚がる豊富な種類の魚も魅力的です。ぜひ店舗それぞれの特色を感じながら味を楽しんでもらえたらと思います。

おすすめの魚と食べ方

赤ムツ（ノドグロ）の煮つけ

地魚をお店の味で体験しよう！

がまごおり撰魚に認定されたうまい地魚が食べられる店がたくさん！グルメマップを持って、お店を巡ってみませんか？

配布場所　図書館・ナビテラス・農林水産課

インターネットからはこちら

ニギスを使った料理をつくろう！

お家で食す

料理は食べるのも楽しいですが、作るのも醍醐味のひとつ。魚をさばくのは難しいと感じる人も多いかもしれませんが、コツをつかめば、あら簡単！お家で気軽に魚料理を作ってみましょう。

市内在住
中村さん・加藤さんが挑戦！

下処理は簡単！

①頭とウロコと腹ビレを取る
②背に切れ込みを入れて内臓を取り出す
③背骨を取る

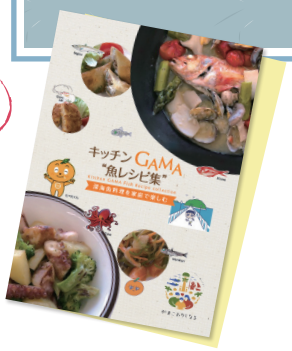
パン粉をつけて
揚げ！

梅・シソと巻いて
焼き！

梅・シソと春巻きに巻いて
アレンジ！

できあがり!!

レシピはこちらから



ID 0245973

日本財団 海と日本PROJECT
がまごおり
深海魚まつり
SHINKAIGYO-FESTIVAL

とき　2月19日(土)・20日(日)
午前10時～午後4時

ところ　竹島ベイパーク

内　容　深海漁師による深海魚のたたき売り、サメ解体ショー、グッズ販売、クイズ大会、深海魚のごった煮のふるまい

問合先　蒲郡深海魚まつり実行委員会事務局（竹島水族館内 68-2059）