

掬ぶ

mu su bu

食文化創造都市白杵
ストーリーブック

the story of usuki's gastronomy

category

海



USUKI
CITY OF GASTRONOMY



食文化の屋台骨、 白杵の海を知る

「白杵んしは舌が肥えちよん」「美味しい店がよおけある」。一度は耳にしたことがあるかもしれない。食文化が花開くには申し分のない資源と気質が白杵にはある。海の産物もその一つ。白杵で水揚げされる魚介を見ると、その底力を感じずにはいられない。漁師の腕、料理人の目利き、味わう市民の確かな舌がある。みんな、きつとこの豊かな海を次世代に残したいと願っている。そのためにもまず白杵の海を知らないで、ページをめくり、ひとつずつ、白杵の海について知識を深めていこう。

泊ケ内のタチウオ共同出荷に密着

2月の昼下がり、大分県漁業協同組合白杵支店(以下、漁協)には、1台のトラックが待機している。これから白杵の漁港の一つである泊ケ内漁港へと出発する。泊ケ内漁港は津久見市との境に位置する白杵の東端エリア。白杵市街からはリアス式海岸沿いの入り組んだ道を20分程度走らないといけない。カーブミラーを確認しとびれると、危うく対向車と立ち往生になることも。初めてここを運転する時には、ちよいと神経を使う。

リアス式海岸をひた 走る! マル白トラック

陸路は難儀な場所が多いが、泊ケ内は豊富な魚が荷揚げされる白杵を代表する漁港の一つだ。この場所が28年前からスタートしたというタチウオの共同出荷に密着する。この取組は過去に農林水産大臣賞、そこからノミネートされ天皇杯を受賞した経歴を持つ。それ以上に価値があるのは、昨今の海洋環境を担い手問題といった深刻な課題を抱えながらも、今なお継続してこの共同出荷が行われているということ。

今日も7隻の船が出港し、新鮮なタチウオを積んで帰ってくる。



▲2002年に農林水産大臣賞、翌年に天皇杯を受賞した



▲箱にはどの漁師さんのものか分かるマーク、タチウオの本数などが書かれている



▲福岡行き10トントラックに積み替える



▲夕方17時を過ぎたころ、福岡へ向けて出発した

イキとしてしている。この質の高さを「目キレ、腹キレ、バラツキなし(※)」と呼ぶそう、この共同出荷の成功と信頼の証であり、彼らの誇りでもある。

このタチウオの上にていねいに置かれた専用のパチにもブランド戦略が見え隠れする。「目キレ、腹キレ、バラツキなしのタチウオ＝マル白」と一目で分かるパチの役割も大きい。タチウオの価値をあげるため、当初からクレームには徹底して対応した。仲間だからといって容赦はせず、高め合うために叱咤激励を続けた。いつしか福岡魚市場から高い信頼と評価を受け、「マル

白ブランド」は、セリにかけられる前に高値で買い取られる「先買い」で出荷できる体制が整っている。

スムーズな送り出しで、鮮度を逃さず

新鮮なタチウオを乗せたトラックは来た道を戻り、白杵の魚市場へ到着。すでに到着している福岡行き10トントラックに素早く移送され、福岡の魚市場へ運ばれていく。

漁師さんたちが長い時間海へ出て獲ったタチウオが、漁協とのタッグで鮮度を保つ

共同出荷の声があがったのは1995年。それまで獲ったタチウオは仲買業者に直接手渡しして、仲買業者の判断で福岡や熊本の市場へ出荷されてきたため、セリ値に影響され収入の変動も大きかった。さらに業者さんへの手数料が11%から14%に値上げされる事態にも陥った。危機感を覚えた当時30代だった漁師たちが立ち上がり「共同出荷組合」の設立を提案。今までの慣習を破ってまでも新たな活路を見出したい若手が奮起したので。それから販売推進委員会を立ち上げ、各所へ説得してまわる日々。一方で漁協と出荷体制に関する協議も行いながら、卸先を探すため県外の魚市場へ視察に出向き、値が一番安定していた福岡の1ヶ所に絞った。そして同年10月、参加組合員22人で舵を切ることになる。彼らの一連の動きは、まさに「マーケティング戦略」そのものだった。

「マル白ブランド」
確立で、築いた信頼

さて、話は現在に戻る。時計の針が14時を回ったあたり、ぼちぼちと漁を終えた船が戻ってきた。多い日は10隻程度が出港するらしい。「泊は夫婦船」と漁をよく知っている人たちは口を揃えて言う。夫婦で助け合って漁に出る漁師さんが多い地域のようだ。

1隻の船が戻ってきた。すでに船上で出荷用の発泡スチロールに5キロ単位でまとめられたタチウオを、漁協の職員と協力して船の上からトラックへ積み込んでいく。談笑を交えながらも作業は手慣れたもの。箱の中のタチウオはキラキラと輝き美しく、今にも嘖まれそうなほどイキ



白杵の東端にある泊ヶ内漁港。多くの船が出港し、漁を終えて帰ってきていた



リアス式海岸沿いをスイスイと進む4トントラック。マル白マークが目立つ

今でいうところの、THE・マーケティング戦略

共同出荷の声があがったのは1995年。それまで獲ったタチウオは仲買業者に直接手渡しして、仲買業者の判断で福岡や熊本



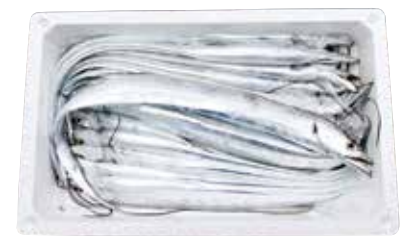
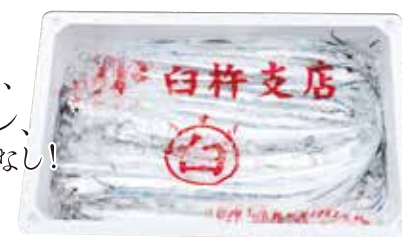
陸に揚げられる時にはすでに梱包された状態。ていねいな仕事っぷり



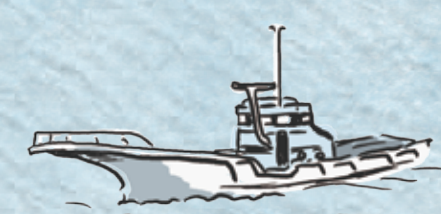
夏は朝3時、冬は朝6時に発航する

※目キレとは目方切れのことで、重量がじゅうぶん足りていること、腹キレは、腹部が割れていないこと、バラツキなしは、箱の中の魚の大きさが揃っていることを指す

目キレ、
腹キレ、
バラツキなし!



▲赤字でマル白と書かれたパチがブランド力を高める



白杵の 漁港・港湾 マップ



白杵市北東部に広がる海域には、津久見島や黒島などの島々が浮かび、遠くは四国の佐多岬まで眺めることができます。南東部では海岸線まで迫るリアス式海岸の景観もまた特徴的。そんな白杵の漁港・港湾と、そこで水揚げされる主な魚介類を一覧にしてみました。

1 さしう
佐志生漁港

- ・タチウオ
- ・サザエ
- ・アワビ
- ・海藻

2 したのえ
下ノ江港

- ・アジ
- ・タイ
- ・サザエ
- ・アワビ
- ・カキ

3 なかつうら
中津浦漁港

- ・フカ
- ・カマガリ
- ・カマス

4 おおはま
白杵港 大浜

- ・クルマエビ
- ・カマガリ
- ・イカ

5 白杵港 白杵

- ・タチウオ
- ・アジ
- ・サバ

6 いたちや
白杵漁港 板知屋

- ・アジ
- ・サバ
- ・サワラ

7 おおどまり
上浦漁港 大泊

- ・カタクチイワシ
- ・アジ
- ・ブリ

8 かざなし
上浦漁港 風成

- ・カジキマグロ
- ・アジ
- ・サザエ

9 なるかわ
鳴川漁港

- ・アジ
- ・サバ

10 つぼえ
坪江漁港

- ・アジ
- ・サバ

11 ふかえ
深江漁港

- ・アジ
- ・サバ

12 かきのうら
東深江漁港 柿ノ浦

- ・タチウオ
- ・アジ
- ・タコ

13 くぼうら
東深江漁港 久保浦

- ・アジ
- ・サバ
- ・タイ

16 しみず
清水漁港

- ・クルマエビ
- ・アジ
- ・サバ

17 どもりがうち
泊ヶ内漁港

- ・タチウオ
- ・アジ
- ・サバ
- ・サザエ
- ・アワビ
- ・ウニ

14 おろば
東深江漁港 苜場

- ・アジ
- ・サバ

15 はそ
東深江漁港 破磯

- ・アジ
- ・サバ
- ・イワシ

臼杵のおさかな図鑑

豊かな海を持つ臼杵。この地で水揚げされる魚介類の代表をまとめてみました。



臼杵では主に一本釣りや底びき網漁業で獲られ、その他に定置網漁業や刺し網漁業で獲られる。旬は春と秋。

マダイ



●科目 … スズキ目タイ科
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
一本釣り、底びき網、定置網、刺し網

秋から翌春にかけて多く獲られる。

アジ



●科目 … スズキ目アジ科アマジ属
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
まき網、定置網、刺し網など

臼杵が最も漁獲量が多く、県内の約8割を占める。臼杵では古くからフカを食べる文化があり、湯引きは花見や祇園祭では欠かせないものとなっている。

●科目 … メジロザメ目ドチザメ科ホシザメ属
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
はえ縄など

フカ



大分県で一番の漁獲量を誇る臼杵産のタチウオ。一本釣りで一匹ずつ丁寧に釣上げるため、傷もなく美しい姿で出荷されている。

タチウオ



●科目 … スズキ目タチウオ科タチウオ属
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
一本釣り

レースケ



●科目 … ウナギ目アナゴ科クロアナゴ属
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
はえ縄

1年中獲られますが、12月から4月にかけてが旬。臼杵ではクロアナゴのことを「レースケ」と呼ぶ人が多い。

養殖ブリ



臼杵では「かばすブリ」「臼杵酔いブリ」の2種類のブランド養殖ブリがある。どちらも脂のノリ、旨みに定評があり、県内外で親しまれている。

●科目 … スズキ目アジ科ブリ属
●漁期 … 11月～3月
[臼杵の漁法]
養殖

クロサバフグ



●科目 … フグ目フグ科
●漁期 … 10月～12月
[臼杵の漁法]
一本釣り、はえ縄など

漁具をかみ切ったり、漁獲物を傷つけたりすることから、厄介者とされているが、上品な白身で本来は美味しい魚である。

ナマコ



臼杵では、主に潜水漁業や磯突漁業で獲られています。独特のコリコリとした食感と磯の香りを楽しむことができる酢の物がオススメです。

●科目 … じゆんしゆ 楯手目シカクナマコ科
●漁期 … 12月～2月
[臼杵の漁法]
潜水、磯突など

カマガリ



正式名称はクログチ。美しい白身で臭みもないため「隣の家から釜(カマ)ごとご飯を借り(ガリ)るほど美味しい」という名前の由来がある。

●科目 … スズキ目ニベ科
●漁期 … 通年
[臼杵の漁法]
はえ縄

アワビ



臼杵ではクロアワビとメガイアワビが獲られる。

●科目 … 古腹足目ミミガイ科
●漁期 … 通年(一部禁漁期間あり)
[臼杵の漁法]
潜水、磯突など

サザエ



潜水は素潜りで、水深10メートル以上の深い海から獲られることもあります。臼杵で水揚げされるサザエには「角」がないものがほとんど。

●科目 … 古腹足目サザエ科サザエ属
●漁期 … 通年(一部禁漁期間あり)
[臼杵の漁法]
潜水、磯突など

はえ縄漁法

一本の縄に多くの釣り糸と釣り針を一定間隔で取り付け、魚針を使用して魚をとります。

とれる魚介

カマガリ・フカ・ホゴ・レースケ・フグ・タイ・ハモなど

磯突漁法

小船から箱メガネで覗きながら4、5メートル下の岩陰に潜む魚介を狙ってとります。

とれる魚介

サザエ・アワビ・ナマコ・ウニなど

潜水漁法

人間が潜水して魚を行う漁法です。白杵では息をこらえて潜水する、いわゆる素潜りでとります。

とれる魚介

アワビ・サザエ・ウニ・ナマコ・カキなど

白杵の漁師さんはどんな方法で魚介をとっているの？

漁業種類

10選

突きん棒漁法

船上からモリを投げて大型魚類をしとめます。漁船には、船首にもり手が立つ突きん棒台と、中央には高い魚見台を備えています。

とれる魚介

カジキマグロ

一本釣り漁法

その名のとおり、船の上から複数の針と糸を使って丁寧に一匹ずつ魚を狙う漁法です。

とれる魚介

タチウオ・アジ・サバ・サワラなど

底びき網漁法

海底に袋状の網を下ろして船で引いて、70～80メートル下の海底付近にいる魚などをとります。

とれる魚介

エビ・イカ・カレイ・ヒラメ・ハモなど

定置網漁法

海中の定まった場所に網を設置し、海遊する魚群を誘い込む方法です。

とれる魚介

アジ・ブリ・サバ・タイなど

巻き網漁法

網船と付属船からなる船団で、大型の網を円形に広げて、群れを作って回遊する魚をとります。

とれる魚介

アジ・サバなど

刺網漁法

上にウキ、下におもりをつけた帯状の網を魚の通り道に仕掛け、魚を絡め取る漁法です。

とれる魚介

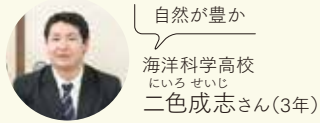
タイ・ヒラメ・カレイ・イセエビなど

船びき網漁法

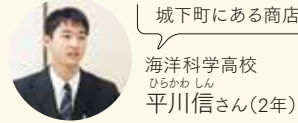
小型の漁船2艘で、走行しながら網を引く漁法です。魚群を取り囲むようにゆっくり引いてとります。

とれる魚介

シラスなど



自然が豊か
海洋科学高校
にいるせいじ
二色成志さん(3年)



城下町にある商店街
海洋科学高校
ひらかわしん
平川信さん(2年)

白杵の
好きなところを
教えて!

白杵の醸造や発酵文化が豊かであることのひとつに、水が良いのでは? という言葉をよく耳にする。「科学的な根拠はないにしろ、白杵の環境がそれを物語っている。山、川、海の循環がもたらすものは大きい」と佐藤さん。ユネスコ部として活動をしてきた白杵高校の5人、実際に海を専門的に学んでいる海洋科学高校の5人、自分達の経験と知識が新たにこの場での話し合いのエッセンスとなっていく。

海を知りたいなら、 山を学ぼう

白杵の環境を語る前に、気候変動問題について話し始める佐藤さん。SDGsを交えながら地球環境のことを車座になって話し合った。ここに書くことになると難しい話になるが、ありとあらゆる膨大な情報があるなか、物事を正誤で議論することは、争いの火種を生んでしまうことを佐藤さんは分かります。生徒たちに伝えた。その上で白杵の山・川・海がもたらす水の循環に話をスライドさせていった。

ひとねるアカデミー 佐藤さんと学ぶ

ミライのウスキ

若者と考える



ひとねるアカデミー
佐藤陽平さん

実践と脳科学の視点から生まれた独自の体験教育法を体系化し、行政機関や企業へのコンサル業務、アドバイザーとして講演会・セミナーを開催するなど全国を駆け回る。白杵では、食文化プロジェクト「白杵食楽アンバサダー養成講座」の講師を務めるなど、白杵の環境や食文化をテーマに幅広く活動中。

大分県立白杵高校ユネスコ部に所属する生徒5人と、大分県立海洋科学高校に在籍する生徒5人。白杵で学生生活を送る等身大の彼らが、白杵のこど環境のことについて、何を思い感じているのか? ひとねるアカデミーの佐藤さんを講師に迎え、みんなで意見を交換してもらった。

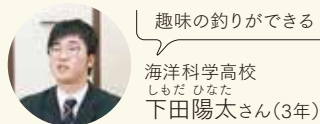


お互いの意見を尊重し、発言者は自分の意見をしっかり持って発言していた

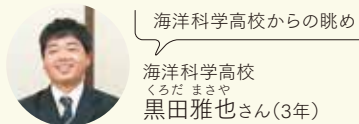
「山は植林すればするほどいいと思う?」海の話し合いなのに山の植林の話? と戸惑い気味の10人。「植林をしすぎたことで、山は今、三密状態にある」と佐藤さん。「三密になると、山の地面まで太陽の光が届かない。土壌の生き物が育たない。土が固くなり降った雨が保水されない。植林は大事だけど、間伐しなければ意味はない」。山の間伐が豊かな森を育み、川を伝い栄養が海に供給され、豊かな海が育まれることを皆で学んだ。

そして、釣りが趣味と言っていた海洋科学高校の生徒からは「磯焼け」の問題も論じられた。「海藻が海中からなくなってしまう現象で、藻などを餌とする魚にとって死活問題となっている」と教えてくれた。海藻は魚の産卵場所だったり、餌場だったりする。「その場所が少なくなっていることが、魚の減少にもつながっているのかもしれない」と、海洋科学高校の生徒たちがこれからの課題を挙げてくれた。

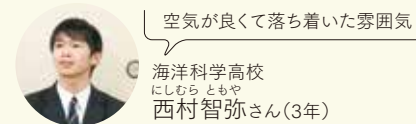
循環を妨げる 山の三密、磯焼け問題



趣味の釣りができる
海洋科学高校
しもだひなた
下田陽太さん(3年)



海洋科学高校からの眺め
海洋科学高校
くろだまさや
黒田雅也さん(3年)



空気が良くて落ち着いた雰囲気
海洋科学高校
にしむらともや
西村智弥さん(3年)



海と産業を次世代に残す

持続可能
な
白杵養殖

豊後水道北部に位置する白杵湾。陸地へ入り込んだ穏やかな内海と、黒潮の一部が分岐し沿岸に暖かい水が入り込む分岐流が混ざり合った漁場に、真珠養殖を手がける2社とブリ養殖を手がける2社がある。それぞれの海に対する思いとアクションを紹介していく。



白杵でわずか2社、真珠養殖に生きる

私たちは海の百姓
海を汚すのは、畑を汚すのと一緒

白杵の養殖は魚だけではなく、真珠の養殖を手がけている会社が2社ある。磯和真珠と小坂真珠だ。真珠の産地は三重県の伊勢志摩が有名だが、その地形は白杵と似ている。リアス式海岸の入江があり、潮の流れが穏やかな場所。健康な海と、その海に栄養

を注ぐ森林が近くにある場所が、アコヤガイの餌となるプランクトンが豊富で良い漁場とされている。冬場でも海水温は13度以下になりにくく、年間平均15度くらいがベスト。まさに白杵は、最適な漁場というわけだ。真珠の養殖は力仕事と繊細な作業の両方が必要だ。アコヤ

海の仕事は、海の世界と天災など外的要因に左右されることも多い。「つらい時はどん底まで落ちるが、這い上がる喜びを知ると生き甲斐にもなる」と話してくれた人がいる。磯和真珠の磯和秀通さんだ。伊勢志摩の出身で、運命的に白杵の海と出会い、真珠の養殖を今は亡きお父さんの清行さんと親子で始めた。「苦労話をするつもりはないんけど、苦労

ガイに核と呼ばれる真珠になるためのもとを入れ、真珠層と呼ばれる層をしっかりと巻いてもらい、テリの美しい玉に仕上げてもらう。夏の暑い時期には頻繁に陸に上げ、フジツボなどの附着物を掃除し沖に戻す、まさに力仕事。核入れはオペのようなもの。アコヤガイに外科手術を施すような繊細な作業で、この作業次第で真珠の品質が決まるといっても過言ではない。

苦労の連続の先に賭けた、一縷の望み
真珠が想いに応えたとき

磯和真珠



美味しい料理
白杵高校
いしい ななみ
石井菜々美さん(2年)



おじいさんおばあさんが優しい
白杵高校
ごとう あいる
後藤愛流さん(2年)



佐藤さんは一人ひとりと対話をするように進行するファシリテーター

未来への想い

先人たちが残してくれたものを未来に生きる人たちに受け継ぎたい
平川さん

磯焼けの原因を作っているブダイで商品開発し、環境に貢献したい
二色さん

自然環境に優しいタイラバ(ルアー)を完成させたい
西村さん

海のためにもっと山の環境について学ぼうと思う
黒田さん

海浜清掃をすると漁業用パイプが多くみられる。漁師さんも頑張っているのでは何か解決できる術を探したい
下田さん

ユネスコ部でしているゴミ拾い、できれば海にまで足を運びたい
後藤さん

物事を側面だけから見ず、そこにある背景を知り行動に移したい
石井さん

山と海の循環、磯焼けの問題を初めて知った。知識を深めたい
亀井さん

山の三密を聞いて驚いた。もっと深く考え原因を知ることが大事
神矢さん

禁止事項が増えるといい結果を生み出さない。異なる価値観も共有したい
塩崎さん

自然環境問題は、心の問題
江戸時代初期に作られた「諸国山川掟」(※)を例に挙げながら、先人が残してくれたものに感謝することを佐藤さんから教わった。そしてテーマは、現在の白杵の課題に。「最近、釣り場所が減った」と1人の生徒。原因に「釣り人のマナー」「ゴミの投げ捨て」などが指摘され「海岸に漂着するゴミ問題」にまで話は発展。「自分たちのこ

の問題」だった。「釣り禁止の柵を立てた人たちのせい、間伐をしない人たちのせい、誰かのせいにするのではなく、ちゃんと学んで行動することが大切。世の中の変化を認めて、自分たちも変化しなければという考え方が大事」。マスク越しではあるが、決意を帯びた力のこもった言葉に強い意志が感じられた。



フラフープダウンというゲーム。片手の人差し指でそれぞれが1つのフラフープを支え、フラフープが地面に落ちることなく下まで行けるかという遊び。みんなで協力をしなければ達成することは難しいということを体感した



城下町の雰囲気
白杵高校
しおさき ことほ
塩崎心春さん(2年)



白杵煎餅
白杵高校
かみや はるか
神矢華花さん(2年)



白杵石仏
白杵高校
かめい きょうみ
亀井杏美さん(2年)



二代目を継いだ、小坂真樹さん

真珠の美しさは幾重にも重ねられた真珠層にある。品質の良

なるべく多くの越し物を作れるように

ます。いまだに病原体が何なのかは解明されていないんです。

真珠養殖が環境のためにできること海を「育てる」意識を持つ

小坂真珠は2006年に農林水産大臣賞を受賞している。

い真珠を育てるために、夏を2度越すものを「越し物」という。

アコヤガイやブイを掃除する際に付着する、フジツボやカ

磯和さんも小坂さんも、「海の近くに山があることでアコヤガイがよく育つ」とおっしゃっている。

キなどを除去する作業がある。磯和真珠では、取り除かれた付着物を畑の有機肥料として農家さんに提供している。



沖から陸にあげて貝を洗う作業が多い真珠養殖。貝の入る網も定期的洗浄する

「もう真珠養殖を諦めて、ファストフード店をするつもりでいた」。白杵の海で真珠が取れないという事態に陥った

1年間無報酬で捨て身の覚悟を決めて勝ち取った農林水産大臣賞



社長の磯和秀通さん

「うちへ来てみないか」。この一言がきっかけで白杵で真珠養殖をすることになった。ただ最初はひたすら苦勞の連続。なかなか貝が育たず、他県の漁場を探すこともあったそうだ。

なる前に出た最後の賭けだった。選んだ貝は、この場所で生まれ育った母貝が産んだ稚貝だった。ただしこの選択は、1年間無報酬を意味することに

1994年〜1995年には、貝の病気に悩まされることも。「細菌の感染により赤く着色し衰弱してへい死する赤変病という病気が流行ったこともあり

に白杵で頑張っている小坂さんとは苦勞をともにした仲です。同業者だからこそ一緒に頑張るんですよ。小坂真珠、白杵の真珠養殖を手がけるもう一社だ。

すべて手作業で削ぎ落としていく労力のかかる作業



ブイに付着した大量のフジツボ



海と産業を次世代に残す

持続可能
な
白杵養殖
ブリ



株式会社 白杵海産

白杵の酒粕で育てる、 地域循環型ブランド養殖魚

「白杵酔いブリ」が誕生したのは2021年。吉良祐社長曰く「白杵のものでブリを育ててみたかった」。ブリの餌には、白杵の蔵元「久家本店」の酒粕を練り込んでいる。白杵市で栽培された酒造好適米「若水」を使用した特別純米酒から取れる酒粕だ。白杵の地域内循環の賜物がこのブリというわけだ。

ここまでの道のりは順風満帆ではなかった。「餌に混ぜる酒粕の量を変えながら試食を繰り返しました。大学の研究機関にお願いして成分分析をしてもらったり。想像以上に時間がかかりました」。白杵酔いブリのネーミングと評判は徐々に各地に広がっている。自分達だけで完結するのではなく酒粕を作る久家本店など、地域でうまく循環することに価値を見出す、吉良社長の挑戦は続く。



▲手慣れた作業で生簀を見回る



▲程よく太った「白杵酔いブリ」
◀餌に混ぜる白杵産酒粕



▲三代目として跡を継いだ吉良社長。大分県内を主な卸先とすることで、地産地消を意識した取組を実施している

株式会社 大分みらい水産

質の良い魚と志の高い人材が 豊かな海へとつなげていく

かぼすブリを育成している大分みらい水産は、2020年「マリン・エコラベル認証」(以下MEL認証)を取得した。水産資源の持続性と環境に配慮している事業者が取得できる認証制度だ。「仕事場である海が汚れると養殖は続けられない」と専務の秋月良太さん。冷凍管理している生魚と魚粉を主体とした配合飼料と呼ばれる餌を8:2で混ぜ合わせた「モイストペレット」と呼ばれる餌をブリに与えているが、「貴重な資源である魚を餌ではなく、食用に回すべき」という声が世界的に上がっています。最先端をゆく海外の養殖では、人工の植物性タンパク源を主原料にした配合飼料にシフトしつつあるという。MEL認証も例外ではなく、「モイストペレット」よりも環境負荷が軽いと言われている「エクストルダペレット」(EP飼料)へのシフトが今後(2025年7月末まで)認証の条件となった。現在その準備を検討しているという。「白杵の海で末長く養殖に携われるよう、1つずつ取り組んでいきたい」と力強く締めくくった。



▲白杵の海は穏やかで潮通しが良く、水温などの条件が良く、魚が健康に育つと話す秋月さん



▲マリン・エコラベル認証



◀餌となるペレット



▲大分県立海洋科学高校の出身者もいる社員のみなさん



▲身がパンパンで粋のいい「かぼすブリ」



▲生簀ではブリが悠々と泳いでいる



ビーチクリーンで美しい海に
大分県漁業協同組合白杵支店が主体となって開催しているビーチクリーン。毎年「海の日」に各漁港で行われています。漁業関係者と地域住民が参加し、海岸全域38kmに渡ってゴミを拾っています。令和4年のビーチクリーンでのゴミの収集量は、自然物ごみは6,560kg、人工物ごみは4,370kgでした。
この人工物ごみの大半はプラスチックのゴミです。使い終わったものが正しく捨てられずに海に流れ出て、海の生き物を傷つけたり、マイクロプラスチック(5mm以下の微細なプラスチック)やレジ袋を海の生きものが食べてしまったり、海岸や海底に蓄積していくなど、生態系に悪影響を与えてしまいます。
プラスチックは私たちの生活を便利にしてくれる反面、自然界では分解されにくいもの。私たち一人ひとりが環境保全を心がけることが大切です。

海の日一斉清掃

ビックリ簡単! / 郷土料理でアレンジレシピ



カボスをきゅっと絞ったらできあがり

教えてくれた人
ポルト蔵 安野祐二さん

おからのコロケ

材料(すべて適量)

- ・きらすまめし
- ・マヨネーズ
- ・カレー粉(お好みで)
- ・チーズ(お好みで)
- ・薄力粉・溶き卵・パン粉



きらすまめしにマヨネーズ、お好みでカレー粉やチーズなどを入れて粘りが出るまで混ぜる。しっかり丸めて薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、180℃の油で3、4分揚げる。盛り付けて出来上がり。



りゅうきゅうは懐石の時に小鉢で出すときもあるよ

教えてくれた人
川口屋旅館 別亭 久楽 亀井諭さん

りゅうきゅう韓流アレンジ

材料(すべて適量)

- ・りゅうきゅう
- ・ニンニク
- ・ごま油
- ・塩
- ・コチュジャン



りゅうきゅうを味変したいときにオススメ。ナムルの要領で韓国風にアレンジ。すりおろしたニンニク、ごま油、塩を入れ混ぜ合わせ、仕上げにコチュジャンとネギをのせて完成。

掬ぶ musubu
海編

食文化創造都市 白杵
the story of usuki's gastronomy

https://gastronomy-usuki.com/

@gastronomy.usuki.city
@gastronomy.usuki

STAFF CREDIT

editor/writer 青木貴絵
designer woop
photographer 脇屋伸光

CONTACT INFORMATION

白杵食文化創造都市推進協議会 事務局
(白杵市産業観光課 食文化創造都市推進室)

住所 大分県白杵市白杵72-1
Tel.0972-63-1111(代表)

発行元 白杵食文化創造都市推進協議会
発行日 2023年3月