

いわき水産商品開発協議会 会長・鈴木健寿

さかなでいわきを笑顔にする
プロジェクト



旨さが自慢のアンコウ「どぶ汁」で、いわきの誇りを取り戻す

日本有数のアンコウの水揚げ地として知られる福島県・いわき市だが、原発事故の影響で水揚げ量は減ってしまい、限られた数しか市場に出回らなくなってしまっている。「このままでは、いわきに伝わるアンコウの郷土料理が衰退してしまう」という危機を打開するために、「いわき水産商品開発協議会」が発足。調理に手間がかかると敬遠されがちなアンコウ料理を、手軽にかつ徹底的に美味しく食べてもらおうと、地元の料理人や野菜農家を交えて日夜商品開発に挑んでいる。

安全安心だけではなく、美味しさ勝負にこだわりたい

「震災以降、いわきの魚と聞くと、どうしても安全安心という視点が先に立ってしまう。安全安心だけではなく、抜群にうまいもの、まず美味しいと感じてもらえることにこだわって商品を開発したかった」と語ってくれたのはいわき水産商品開発協議会会長である鈴木健寿(けんじ)さん。プロジェクト発足のきっかけは、市内の小料理屋「わ多なべ」で食べたアンコウの「どぶ汁」の味に感動したこと。「どぶ汁」はいわきに伝わる郷土料理で、もとは沖に出た漁師が、貴重であった真水を使わず、野菜とアンコウから出る水分だけで調理したことが始まり。かつては各家庭の食卓にも登場していたが、臭みの除去や調理に手間がかかる等の理由から次第に家庭で食べる機会は減っていった。

「『わ多なべ』で久しぶりに食べたどぶ汁は臭みがなくコクがあって旨味が凝縮されていた。文句なく美味しく、『これを家庭に届けたい』と思ったんです」。即座に「わ多なべ」の親方・渡邊達也さんにレシピ開発の協力を取り付け、地元の野菜農家とも連携しながら「どぶ汁」の商品化に取り掛かることになった。「まずは市内の魚屋さんを中心に商品展開するつもりです。何よりも地元の人に改めてどぶ汁の美味しさに気づいてほしい。この取り組みがいわきに誇りを取り戻すきっかけとなれば」と鈴木さんは語る。市外からのお客様にも自慢できる郷土の味は、これからいわき市民の笑顔をますますうみ出していこう。



プロジェクトから生まれた商品



どぶ汁

海のフォアグラ「あん肝」で作る“肝みそ”にアンコウの切り身といわき市産のネギと大根を加え、加熱するだけでどぶ汁の美味しさを味わえる具材入り汁ものです。
<内容量>:1,000ml

美味しさにこだわり抜いた、 いわき市の郷土料理「どぶ汁」

お問合せ
いわき水産商品開発協議会
担当:株式会社魚たつ
所在地:福島県いわき市江名字江ノ浦105番地
TEL:0246-59-0111