

小名浜さんま郷土料理 再生プロジェクト

いわきサンマリーナ研究所 会長・上野臺優



「さんま暮らしに取り戻す」 オールいわきで挑む郷土料理再生計画

古くから漁師のまちとして知られる小名浜は、福島県の中型・大型船の港としてさんま漁やカツオ漁が盛んであった。かつては家庭の食卓には夏はカツオ、秋はさんまが毎日のように並んでいたが、震災に原発事故、漁師の高齢化による人手不足などが重なり、昨今の水揚げ量・流通量は大きく下降、小名浜の魚食文化は衰退の危機に直面していた。こうした中、さんま加工業者が音頭を取り、地元の仲卸や飲食店、企画会社など11業者を集結させ、小名浜の伝統的なさんま料理を商品化し、日常の魚食を復活させるプロジェクトが始動した。

再生への鍵はこだわり抜いた商品を“必死に”伝えること

プロジェクトで注目したのは小名浜の郷土料理「さんまのポーポー焼き」と「さんまのみりん干し」。「さんまのポーポー焼き」とはさんまのすり身に味噌、ネギ、生姜などを混ぜ、ハンバーグのように焼いた料理。小名浜が発祥とされ、漁師が船上で料理する際に、さんまの脂が炭火に落ちて「ポーポー」と炎が出たことから名づけられたといわれている。一方「さんまのみりん干し」は腹開きにしたさんまをタレに漬け込み数日間干したもので、昔からのいわき市の名産品である。

「昨今、地元では「さんまのポーポー焼き」を知らない世代がいるほど、食卓にあがる機会が限られた料理になっていました。もっと日常の風景に「さんまの郷土料理」を溶け込ませて、家庭料理として復活させたい」と熱い思いを抱くのは会長の上野臺優（うえのたい ゆたか）さんだ。商品開発に特別にこだわったのが鮮度。上野臺さんは、自前で加工場を持っていることを活かして、小名浜で水揚げされたさんまを24時間以内に加工し商品化することを徹底した。また認知度向上のために、地元飲食店14店舗に協力を仰ぎ「さんまのポーポー焼き」をパスタやシウマイなど様々な料理にアレンジしてもらい、各店舗での提供を始めている。「絶対に美味しいものを作って、それを必死で伝える。仲間を増やす。突き抜けた商品力と活力があれば、風評被害なんてきつと関係ないんです」とぶれない思いを持つ上野臺さん。“小名浜に賑わいを取り戻す”、その決意はこれからの小名浜の未来を創っていく。



プロジェクトから生まれた商品

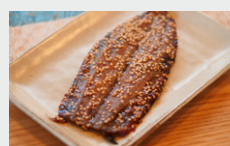
食卓に小名浜のさんまを

お問合せ
いわきサンマリーナ研究所
所在地:福島県いわき市
小名浜吹松3-8
TEL:0246-92-3163



さんまポーポー焼き

さんまのすり身に味噌、ネギ、ショウガなどを混ぜ、焼き上げました。さんまの旨みをギュッと閉じ込めた小名浜発祥の郷土料理です。
<内容量>:2個入(1個100g)、3個入(1個60g)



さんま ふわっと みりん干し

旨みを高め、さんまの肉厚でふわっとした食感を極限まで引き出しました。小名浜元祖の味をぜひご賞味ください。
<内容量>:3枚

