

「鯉に恋する郡山」プロジェクト

郡山市 市長・品川萬里
 県南鯉養殖漁業協同組合 代表理事組合長・熊田純幸

伝統と革新。双方のアプローチによって 郡山市の特産「養殖鯉」の可能性を拓く

明治時代の一大事業として行われた安積開拓、明治期に完成した安積疏水とともに農業と鯉の養殖が発展し、現在では全国有数の鯉の生産地となった郡山市。しかし消費者の食生活の変化により鯉の消費量は徐々に減少、さらに2011年の震災の影響によってその課題は深刻化した。そうした中、鯉食文化を絶やさぬよう、生産者だけでなく産学官、そして市民までも一体となって鯉ブランドの創生に立ち上がった。プロジェクトの取り組みは、単なる「郡山の鯉」の再興だけでなく、鯉食への関心を通して地域の絆をより強めるとともに、時代に合った新しい商品やマーケットの創造にもつながり始めている。

「郡山の鯉」を“気軽に”親しみやすく

かつて全国一の高値で取引がされていた郡山市の養殖鯉は、食生活の変化や震災の影響により出荷量が減少していた。市内でも日常的に鯉料理を食べられる場所が少なくなり、地域の食文化の継承が困難になりつつある中、「鯉に恋する郡山」プロジェクトは、郡山の鯉料理を“気軽に”食べてもらうことをコンセプトに動き出した。

プロジェクトでは、生産者をはじめ料理人、飲食業者、学生を集めて新商品の開発に向けたワークショップを行うとともに、和食として親しまれてきた鯉をほかの方法で調理しようと、鯉食文化を持つハンガリーの大使館や、市内の日本調理技術専門学校などの協力を得て新しい鯉料理の試作をくり返した。こうした活動が実を結び、2017年2月から1ヶ月間、イタリアンやフレンチ、中華などの市内飲食店14店舗で、新たな鯉料理を提供するキャンペーン「郡山の名店で鯉を食べよう」が実施された。食べやすくアレンジされた数々のメニューは、「来客時に郷土食としてすすめたい」と市民に好評を博し、期間終了後も「郡山の郷土料理を盛り上げたい」と、全店が鯉料理の提供を継続。さらに、新たに鯉料理を提供したいという店も現れた。また、「鯉に恋する郡山」プロジェクトでは、販売促進のロゴマークを市内にある国際アート&デザイン専門学校の学生と共同で制作するなど、市民と力を合わせて事業を推進している。これからも、地元の様々な人々の力を結集させ、新たな鯉食文化の創造を図っていく。



プロジェクトから生まれた商品



小田原漬物店 「鯉シリーズ」

地元漬物店が開発した鯉の風味を活かした瓶詰め商品。バーニャカウダ、アヒージョ、鯉フレック、大葉味噌の全4種類。
 <内容量>150g、80g

気軽に楽しめる鯉料理

お問合せ
 郡山市農林部園芸畜産振興課 鯉係
 所在地:福島県郡山市朝日一丁目23-7
 TEL:024-924-3761
 <URL>
www.city.koriyama.fukushima.jp