

小 浜を象徴する魚の一つ、
挙げるとしたら何を思
い浮かべますか？
毎年、皇室に献上する若狭が
れいや若狭ぐじ、若狭ふぐ…。
小浜で水揚げされる四季折々
の魚は、どれも本当においしい
ですが、「サバ」を挙げる人も
多いのではないのでしょうか。
小浜のサバは、一塩して京
都に運ばれ、「ハレの日にはさ
ば寿司を食べる」という京都
の食文化を創り出しました。
小浜を起点に、京都へと至る
道のりは「鯖街道」と呼ばれ、
平成27年4月に、日本遺産第

1号に認定されました。道に
名前が付くほど、サバが重要
だったことが分かります。
サバは、小浜の歴史を語る
重要なキーワード
小浜では、行事の際などに、
串に刺して豪快に焼き上げた
「焼き鯖」を食べる習慣がよく
見られます。獲れすぎて食べ
きれないサバを長持ちさせて
おいしく食べるための「へし
こ」や「なれずし」、小浜独自
のしょうゆベースの干物「お
ばま醤油干しょうゆぼし」といった加工技
術も発達しています。

サバは、小浜のまちや文化、
歴史を語る上で、重要なキー
ワードなのです。
市では、現在は漁獲量が減っ
てしまった小浜のサバを、養
殖という技術で復活させる取
り組みを、田鳥区の釣つる姫地先
の海岸で始めました。暑い夏
を乗り切り、小浜で育ったサ
バが、まもなくお披露目され
ようとしています。
小浜の海で育った、とびき
り新鮮で、刺し身でも食べる
ことができるサバは、小浜の
鯖文化の新たな看板の一つに
なるかもしれません。

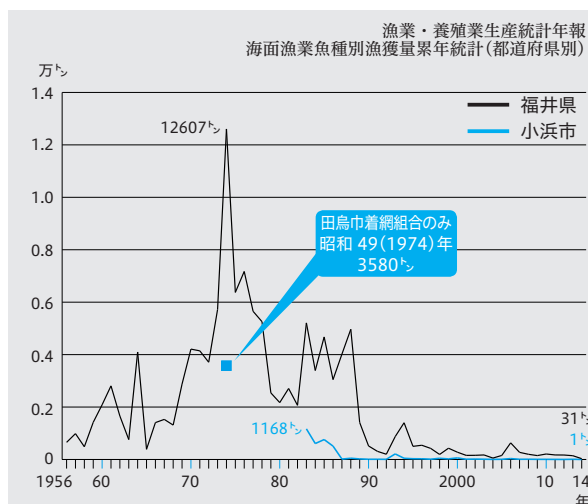
今、なぜ「サバ」なのか。 サバ復活で、鯖文化の新たな“看板”を



鯖、復活プロジェクト

激減したサバの漁獲量

福井県と小浜市のサバの漁獲量



海 の底から湧いてくると言われるほ
ど、小浜ではサバが大量に獲れた時
期がありました。昭和49(1974)年
は、田鳥区だけでなんと3580トとい
う記録が残っています。当時、田鳥巾着組
合は近海の漁業では最大規模の船団で、小浜
からはサバを運ぶ列車が出たとか…。
しかし、時がたち、乱獲の影響とも、温
暖化の影響ともいわれ、はっきりした理由
は分かっていませんが、全国的にサバの漁
獲量が減る中で、小浜の漁獲量も激減し、
平成27年の漁獲量は1トにも届きませんで
した。
最近では、サバを獲りすぎることなく、
守っていこうという国際的な動きも出てき
ており、注目されています。

「鯖」を入りにまちを元気に

「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定第1号を追風風に、刺し身で食べられる、小浜育ちのサバを養殖する取り組みが始まりました。名付けて「鯖、復活プロジェクト」。「鯖」の養殖技術の確立を入りに、小浜育ちのサバによる鯖の食文化の新たな展開で産業振興や誘客促進により、にぎわいを創出し、まちを元気にしようというものです。サバ養殖に取り組む人たちや、鯖の食文化にスポットを当てました。

■問い合わせ 農林水産課 ☎ 64-6024



小浜市漁業協同組合 参事 樽谷 宏和さん（57 歳・田島）

「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定という歴史に裏付けされたストーリーと、最新の養殖技術によって「鯖のまち小浜」を復活できれば、漁業者にとっても明るい将来が開けます。漁協としては、「サバに付加価値を付け、ストーリーへの共感を得ることで需要を創造する」という考えで、養殖による「若狭もの」の復活を何としても成功させたいと思います。



福井県立大学名誉教授 青海 忠久さん（67 歳・上中井）

サバは夏の高温に弱く、特に皮膚が弱い魚です。いくつもの解決すべき課題がありますが、水産試験場や県立大学も協力して、取り組みます。3年くらいでどのようなサバをどのように育てるのか、が固まればと思います。さまざまな分野の人が、それぞれの立場から協力するというきっかけを作り、サバ養殖事業以外にも広がっていくことを期待します。

養殖サバのメリット

寄生虫アニサキスがつきにくい 刺し身で食べられる

サバは「足がはやい」と言われるように腐りやすい魚で、鮮度に気を付けなければなりません。食あたりの原因の一つは、寄生虫アニサキスによるもので、天然のサバが食べているエサに由来します。サバが有名ですがほかの魚にもいます。人工種苗に配合飼料や冷凍魚をエサにして与えればその危険性はなくなり、刺し身での提供も可能となります。養殖魚の味は、食べさせるエサの質と量によって変わるので、目指す味のサバを育てられる可能性もあります。

◀夏を乗り切る養殖サバ



▲養殖サバの刺し身
エサの質や量を変えて味を調整することが可能。夏を乗り切り、これからのエサの与え方が課題。神経締めなども取り入れ鮮度を生かした調理での提供が期待されます

歴史を誇りに需要の創造で「若狭もの」の復活を

サバ養殖をきっかけにまちの活性化を

サバ養殖事業に取り組む樽谷参事と、アドバイザーの青海名誉教授にサバ養殖に対する期待を聞きました。



サバの養殖に取り組む漁業者 浜家直澄さん（60 歳・田島）

はまいえ ただずみ ■高校卒業後、漁家を継ぎ、田島巾着組合で10 数年サバ漁も経験。定置網漁を専業として民宿も営む

元気で泳ぐサバにワクワク

「取り組みを決めたのは。市の担当者から、「鯖、復活プロジェクト」の話聞き、その熱意にほだされました。県や市、県立大学などのバックアップ体制があるのも大きいですね。」

「サバの養殖は初めてとのことですが、課題は。サバは、肌の擦れや高温に弱く、病気になるかと打つ手がないのが現状です。ストレスを与えないよう水温など環境の適正な管理が課題です。」

「採算面はどうですか。目標としている「刺し身で食べるサバ」の価値が認められて需要が高まれば、採算ベースに乗れると期待しています。食べ方や売り方など、その分

サバが元気に泳いでくれるのを見ると、ワクワクします。」

「おはよう、元気に育てよ」と声を掛けています。サバも分かれるのか、船を近づけると海面に上がってきて、エサを催促するんです。愛媛県で、タイの養殖で声掛けの効果がっていると聞いたので、うちでも実践しています。愛情を込めて育てることが大事ですね。かわいいものですよ。」

「おはよう、元気に育てよ」と声を掛けています。サバも分かれるのか、船を近づけると海面に上がってきて、エサを催促するんです。愛媛県で、タイの養殖で声掛けの効果がっていると聞いたので、うちでも実践しています。愛情を込めて育てることが大事ですね。かわいいものですよ。」

■事業のあらまし

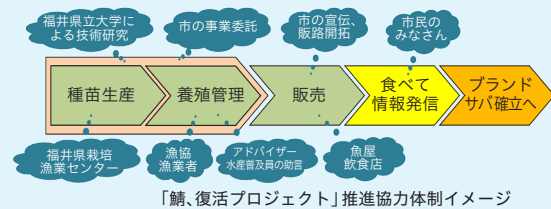
サバは安くておいしい、日本人にはなじみの深い魚ですが、実は養殖にはあまり向いていないと言われています。

その理由は三つ。一つ目は他の魚と比べて取り扱いが難しいこと。サバはタイのようなろががなく、とても傷つきやすい繊細な魚なのです。二つ目は、養殖するために必要なサバの稚魚の安定確保が難しいことです。三つ目は、これまであまりなじみのない「養殖のサバ」を、消費者の皆さんが受け入れてくれるかということです。

課題を克服して養殖技術を確立

市では、これらの課題を一つずつクリアしながら、市民の皆さんと、小浜のサバを新たなブランドに育て上げていこうと考えています。

今年は、このプロジェクトの第一段階として、サバの養殖技術の確立と、市民の皆さんへのお披露目を目指して、養殖の場所は、



「鯖、復活プロジェクト」推進協力体制イメージ



■なまぐさ汁

新保区に伝わる伝承料理で、焼き鯖の頭でだしをとった甘めのすまし汁に焼き鯖の身やネギなど大き目の具をたくさん入れたおかず感覚の一品です。同区では、家の建前などの祝い事のほか法事などに作る家があります。



■サバのなれずし

内外海地区などの家々で作られてきた正月のご馳走の一つです。一般的ななれずしは生魚から作りますが、小浜では一旦、へしこにしてから、サバの塩やぬかを抜いて作るのが特徴で、これを飯とこうじなどに漬けて作ります。



■へしこ

塩漬けたサバを再び、ぬかに漬け、ひと夏(丑の日)を越し半年以上漬けこんで作ります。サバがたくさん獲れた時に漬け、保存食として重宝されてきました。田鳥区では、へしこやなれずしの普及や継承に取り組んでいます。



■サバの缶詰

大きなサバの身が入った缶詰で、定番のしょうゆ味やみそ味、唐辛子入りなどの種類があります。サバが大漁に水揚げされていた昭和10年代に市内で缶詰製造がはじまり、現在ではお土産にも人気の一品です。



■サバのしょうゆ干し

新鮮なサバをしょうゆにさっとくぐらせて干した、小浜を代表する干物です。しょうゆ干しの中でもサバは、特に家庭の食卓で人気の高い一品です。御食国若狭おばま食文化館では、しょうゆ干しを作る調理体験ができます(要予約)。



■サバのぬた

しめ鯖とネギ、辛子、酢、味噌などであえて作ります。小浜の伝統野菜の谷田部ねぎを使うと、さらにおいしく仕上がります。西相生区の伝統行事「山の口講」や法事などで欠かせない料理の一つです。



■焼き鯖

小浜を代表するサバ料理の一つで、サバを丸ごと串に刺して焼きあげたもの。おろし生姜を添えて食べます。小浜では、行事や儀礼に欠かせない食材です。人をもてなすときや、おすそ分けなど、人や地域を結ぶ特別な食材と言えます。



伝統行事と鯖 世代を超えて育まれた 鯖の食文化を誇りに

御食国若狭おばま食文化館が、若狭路文化研究会と滋賀県立大学市川研究室の協力を得て、今年の春、調査報告書「小浜市の伝統行事と食」をまとめ、発行しました。本書発行に携わった同館の一矢学芸員に、小浜の伝統行事に見る鯖の位置づけや、「鯖、復活プロジェクト」への期待を聞きました。併せて、鯖の食文化として受け継がれているサバ料理の主なものを紹介します。

鯖の食文化は小浜の財産。鯖の復活でにぎわいを

平成27年4月、日本遺産の第1号に「海と都をつなぐ若狭の往来文化遺産群」御食国若狭と鯖街道」が認定されているように、若狭おばま「鯖」は、大変深い関わりがあります。例えば、小浜の食文化の特徴として、市内各地で行われている祭りや講などの特別な日には、サバを使います。記録によると18世紀後半に豊漁

が始まり、不漁の時期もあったものの明治から昭和にかけての長期間、サバの豊漁によって小浜のまちはにぎわってききました。身近な食材として数多くのサバ料理が作られ、食卓では貴重なたんぱく源として、またハレの日など地域の人々が親睦を図る際にも、特別な食材として食べられてきました。世代を超えて育まれ

てきた鯖の食文化は、小浜の財産の一つです。

近年、サバの資源の減少が問題となり、漁獲に制限を設けるなどの対策がとられていますが、サバの養殖は小浜の新たなにぎわいを期待させてくれます。



御食国若狭おばま食文化館 一矢 典子 学芸員

鯖街道起点のまちで鯖サミットin若狭おばま開催

■御食国若狭おばま食文化館 ☎ 53・1000

■養殖サバをお披露目

日本遺産認定第1号、鯖街道起点のまち・若狭おばまから、全国の鯖文化を発信するイベント「2016 鯖サミット in 若狭おばま」を開催します。本イベントで「鯖、復活プロジェクト」で養殖した鯖をお披露目します。
と き 10月29日④、30日⑤ 両日とも10時～15時
ところ 食文化館海側スペース（川崎三丁目）＝2日間開催
市総合卸売市場（川崎三丁目）＝30日⑤のみ開催
内 容 鯖にゆかりのある県外のまちから9団体、嶺南の5市町から10団体が鯖に特化した飲食・物販ブースを出店。「ノルウェーサバ」でおなじみのノルウェー王国大使館も参加します。ステージでは、市内小学校の発表やシンポジウムを開催します＝チラシ写真

■てまり寿司づくり体験

と き 10月29日④ 10時30分と12時15分の2回
内 容 鯖そぼろ、小鯛、きすの3種類のてまり寿司を作ります
料 金 500円
定 員 30人
申し込み 電話で

■キッズ・キッチン拡大編～鯖サミットバージョン

と き 10月30日⑤ 10時30分～
内 容 魚さばきや鯖の郷土料理で「いただきます」「ごちそうさま」の意味を学びます
料 金 1,000円
定 員 25人
申し込み 10月14日⑤までに電話で

キッチンスタジオ



(※) 調査報告書「小浜市の伝統行事と食」は、市立図書館で閲覧できます
■問い合わせ
御食国若狭おばま食文化館 ☎ 53-1000

絶賛された若狭小浜のサバ
書・てん刻・絵画・陶芸・料理など多彩な才能のほか、美食家として知られた北大路魯山人(1883-1959年)が、「若狭春鯖のなれずし」で、「さばは若狭が第一」とし、「さばを語らんとする者は、ともかくも若狭春秋のさばの味を知らねば、さばを論じるわけにはいかない」と褒めたたえています。

