

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

青森県むつ市
が応援するふるさと名物

日本中に海の幸
お届けします！
いかの加工品



ふるさと名物応援宣言

産地で加工するから鮮度がいい！鮮度がいいから抜群にうまい！

青森県むつ市

平成27年9月16日

地域のプロフィール

◆気候・歴史・文化

下北半島の中央部に位置するむつ市は津軽海峡・陸奥湾・平館海峡の3つの海に面しており、日本海と太平洋が交差する津軽海峡で育った新鮮な「いか」は下北半島に多くの恵みをもたらしています。

下北地域でのいか釣りの歴史は古く、享保年間(1713年～)津軽海峡に面したむつ市大畑地区で漁獲されるめとして江戸に移出されました。また、明治25年(1892年)、佐渡から訪れたいか釣り教師の漁業指導により普及がなされ、大正14年(1925年)新保嘉一による発動機漁船の導入でさらにいか釣り漁業を中心とした水産業が広まったといわれています。

漁火とは、夜間に漁船が魚を集めるために灯すライトのことです。岸から見ると水平線上に光が並び、とてもきれいなものです。いか漁の集魚灯は他の魚と比べて非常に明るいので、特に美しく輝きます。この津軽海峡に浮かぶ漁火は宇宙空間からも視認できるそうです。



津軽海峡に輝く漁火



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

ふるさと名物の内容(いか加工品)

◆いかずし

津軽海峡の荒波で獲れた新鮮な「するめいか」は、コリコリとした歯ごたえと口の中に広がる甘さが絶品です。

ボイルし、その中に野菜を詰めていかごと漬けた「いかずし」

各家庭ごとに作り方は異なり、キャベツや人参、しょうが等の野菜の種類はもちろん、ご飯を入れるかどうか各家庭によって様々。

津軽海峡沖で獲られるいかは産卵前のしっかりと太り肉厚となった時期に獲れるので美味しいと評判です。

現在、市内では4社が製造販売しており、キムチなど変り種の味付けもありバリエーションも様々です。



市内で製造販売されている「いかずし」商品販売業者「デリカむつ」「マルモ」「ヤマイチ扇谷」「下北郡水」

◆背景

いかが多く獲れることから冬の保存食として遙か昔より下北地方を中心に茹でたいかを塩、米飯で漬け込んで発酵させた郷土料理として各家庭でつくられてきました。

昭和50年頃、水産加工会社による新商品開発により「いかずし」として野菜を漬け込む形に変化したものといわれています。いかずしはむつ市内の水産加工会社で生産されたものが一番多く、約95%の割合を占めており、まさにふるさとの名物です。

ふるさと名物の内容(いか加工品)

◆生っぴ

生っぴとはいかの一夜干しのことで、半生であることからむつ市では「生っぴ(なまっぴ)」と呼ばれます。

干すことで旨味が増し、半生なので中はジューシー。焼いて食べるとまさに絶品です。

お土産用の冷凍パックは保存が効いて便利です。



多くの地元民に愛される生っぴ

◆いかすみらあめん

大畑町漁業協同組合と製麺所、地元商工関係者等によって開発されたいかすみらあめん。麺の方にいか墨を練り込み、スープはほたて出汁のあっさり塩味が大畑スタイル。

澄んだスープの中に鎮座する真っ黒な麺。

この不思議なラーメンはむつ市大畑地区でしか食べることができませんので、是非食べに訪れてください。



お土産用のいかすみらあめんも販売していますが、大畑地区のお店でのみ販売をしています。

◆いか加工品の安定生産に向けた市独自の取り組み

青森県は素材供給県とも言われており、他県に比べて付加価値を高められず労働生産性が低いと言われています。

こうした現状を打開するため、むつ市では、特産品のいかの販路拡大を目的に、付加価値の高い新商品の開発に事業者と共同で取り組み、海峡いか墨カレーなどの開発に対して支援を実施しております。

また、ふるさと納税のお礼の品として、いか加工品の特産品セットを全国の寄付者へ送るなど、安定生産の一助とすべく支援に努めています。



真っ黒なルーと鮮やかな黄色のサフランライス。目にも鮮やかなこのカレーは大畑町商工会青年部によって数年かけて開発された渾身の新名物。いか墨、魚介出汁、白ワイン等で上品に仕上げられたこのカレーは、あっさりした中にコクのある深みのある味です。

さらに、青森県知事・むつ市長によるトップセールスにより、首都圏でのスルメイカをはじめとした様々な加工品の販路拡大にも努めています。



市の取組

◆下北ブランド産品認証制度

下北地域(むつ市、大間町、東通村、風間浦村、佐井村)、さらに隣接する上北地域(横浜町、六ヶ所村)で生産された農林水産物及びその加工品について、下北ブランド開発推進協議会が自主的に設定した厳しい基準(理化学的・微生物学的検査及び証明書類の確認)に適合する優れた製品を「下北ブランド産品」として認証しています。

平成15年度に認証制度がスタートし、これまでに20団体が製造・販売する25品目57商品が認証されました。

いか加工品としては「いかずし」「生っぴ」が認証されています。

市では下北ブランド開発推進協議会と連携して下北ブランド産品のレベルアップを図っています。



◆むつ市地産地消運動



むつ市では、地元の安全・安心で新鮮な農林畜水産物を地元で消費しようという目的に賛同する、地元の農林畜水産物を取り扱う直売所・小売店・量販店、ホテル・旅館・飲食店、食品加工事業者等から「むつ市地産地消運動協力店」として申請していただき、登録しています。

「むつ市地産地消運動協力店」では、各種PRグッズを使用して地産地消運動の推進し、広くPRを行っています。

いか加工品を扱う製造業者や小売店など多くの事業者が協力店として加盟しています。



いか加工品を応援してくれる皆様

◆ご当地酒場「青森県むつ下北半島」

ご当地酒場青森県むつ下北半島神田小川町店(東京都千代田区)は、むつ下北地域から産地直送の海の幸を届けてくれるアンテナショップ居酒屋として2012年にオープンしたお店です。

店内にはむつ下北半島の豊富な海の幸や食材を用いた料理の数々が楽しめるだけでなく、内装の電球には実際にいか釣りに使う集魚灯を用いており、東京にいながら地元感覚を味わえるつくりになっています。



ご当地酒場「青森県むつ市
下北半島」神田小川町店

◆元気むつ市応援隊

首都圏在住のむつ市に縁のある方々から産業振興に関する意見、提言等を市長自ら聴取し、市の取り組みに反映させることを目的に平成21年度から実施。これまでに応援隊の力を借りて江東区亀戸での特産品PR事業や横浜市での特産品プレゼント事業の実施に結びつき、むつ市の企業の販路拡大に影響を与えています。

応援隊には、会社の重役に就かれている方のほか、平成27年度からは市内外でのPR事業に協力してもらえる方を対象に「応援サポーター」制度を創設し、むつ市特産品のPRを全国各地から発信してもらえるよう努めています。



ふるさと名物に関連した祭り・イベント

◆大畑祭り(大畑八幡宮例大祭)

祇園祭りの流れを汲むと言われる大畑八幡宮例祭の「渡御」の行列は、享保3年(1718)から続けられています。

神楽や御神輿、山車などの一連の行列が、古い体系を保ちながら荘厳な行列を整えていることから、平成12年には、青森県無形民俗文化財の指定を受けています。

行事中に行われる海上安全・大漁祈願祭(浜祈祷)は、「いかの町」ならではの光景。



大畑祭りの様子

◆ミナカダ祭



2012年から始まったミナカダ祭

2012年から始まった新しい大畑の祭「ミナカダ祭」は、有志の町おこしグループ「イカす大畑カダル団」によって～温泉と自然の中で愉しむ、伝統と未来の音楽・アートフェスティバル～をテーマに、2015年の薬研温泉郷開湯400年に向けて立ち上げられました。

温泉・音楽・アート・食と五感で楽しむ現代型マツリ“フェスティバル”として、下北の“いままで”と“これから”、新旧もジャンルも超えて共存する、「祝祭空間」を提案し、2015年に向けて10月に開催されます。

イカす大畑カダル団



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

◆地産品ショップ「のもの」での検証販売

「のもの」は、JR東日本グループが地域と連携して進める「地域再発見プロジェクト」の一環として、東日本各地の食を中心に地域の魅力を紹介する地産品ショップです。

むつ市では東日本への玄関口として親しまれてきた上野駅、「ものの上野店」において、2015年9月下旬に行ういかずしの検証販売を通じて、パッケージや商品の容量、産地に対する理解等のイメージ調査アンケートを実施し、加工事業者へフィードバックすることで、いかずしを始めとしたいか加工品に関する新商品開発を行政・商工団体・事業者・消費者が連携して、進めていきます。



◆新魚市場の整備事業

昭和48年に整備されたむつ市地方卸売市場大畑町魚市場は、老朽化による衛生危害の課題や、いか釣り漁船の氷積作業時間のロスなどの課題を抱えております。

そこで、衛生管理による水産物の品質保持や、流通機能の促進、市場関係者の就労環境の改善を目的に地域拠点型の市場として水産業全体の活性化を目指すため新魚市場の建設を予定しています。

新魚市場では鳥害・異物混入対策を実施し、衛生管理能力を高めることで、いか加工品の更なる品質向上を目指します。



市長からのメッセージ



むつ市長 宮下 宗一郎

いかを主力産業とした大畑は、昭和53年、55年には漁獲数量が1万8千トン台、漁獲金額は50億円から60億円台もあり、このうち、漁獲数量・漁獲金額が全体のほぼ全てを占めた時期もあったと伺っております。

当市では今後、高度な衛生管理による魚価の向上・いか釣り漁船の氷積作業時間の短縮・漁業者の所得の向上を目指した新魚市場の建設を予定しております。

「いかの町」として盛り上げるために、衛生管理能力の向上、新商品開発、販路開拓、飲食店や消費者などの応援団と連携しながらむつ市のふるさと名物「いか加工品」を全国津々浦々へと発信し、応援していくことをここに宣言します。