

味わおう！ 尾道のおいしいお魚



尾道は干潟や内湾などで形成された複雑な地形になっています。それぞれの地形では環境が異なるため、生息する生物の種類も変わってきます。複雑な地形を持つ尾道近海では、様々な種類の魚介類が水揚げされています。

また、瀬戸内海を回遊する魚の産卵場所にもなっていて、多くの魚が産卵の時期に集まってきます。

季節ごとに多くの種類の魚介類が獲れることが尾道の水産業の特徴の一つです。



尾道季節の地魚の店

Specialized restaurant offering seasonal fish of Onomichi

尾道近海で水揚げされた魚介類の料理が食べられるお店を「尾道季節の地魚の店」として認定しています。



専用HPでは、認定店舗と地魚を紹介しています。

▲尾道季節の地魚の店HP

● 尾道あこう祭り

かつては幻の魚であった「アコウ」。今では尾道を代表する魚となっています。「尾道あこう」をPRするキャンペーンが定期的開催されています。参加店舗でアコウ料理を食べてアンケートに答えると抽選で食事券が当たります！



● 尾道地魚エール祭り

尾道の地魚を取り扱う飲食店を、地魚を食べて応援するキャンペーンが令和2年から開催されています。参加店舗で地魚料理を食べて応募するとクーポン券が抽選で当たります！



● おいしい！広島プロジェクト

「おいしい！広島プロジェクト」とは、広島の「おいしい」イメージを醸成し、ひろしまブランドを強化すること、ひろしまの食文化の発展と継承につなげることを目的に広島県が実施しているプロジェクトです。

プロジェクトの一環として、地魚と地酒の組み合わせをおすすめする動画の制作が行われています。

尾道を舞台に「アコウ」をテーマにした動画が制作され、広島県のSNS各種で配信されました。動画は広島県YouTubeチャンネルからもご覧になれます。



▲YouTube

漁師は信用第一 プライドをもって 良い魚を提供したい

尾道漁業協同組合
代表理事組合長 藤川伸一さん



● 最近の海はどうか？

温暖化などの影響で水温や栄養の状態が変わってきています。

海の生態系が変化してきていて、アイナメなど一部の魚は以前より獲れなくなっています。水温が上がった影響で、獲った魚がいけすのなかで死んでしまい、市場に鮮度の良い状態で届けるのが難しいこともあります。

しかし、悪い変化だけではありません。水温が上がったことにより、近年は冬でも「アコウ」が獲れるようになるという良い変化もありました。

変化する海で漁を行うには、とにかく情報が大事です。

近隣の漁業者と情報を共有して、その年の魚の動きを読んで漁を行っています。

また、魚にはそれぞれ習性があります。潮の流れに対する泳ぎ方の癖など、魚の習性を覚え、それを利用して漁師は漁を行っています。船に乗って失

敗を重ねながら漁を続け、20年ほどで魚の動きが読めるようになりました。

漁師は横着せずに地道に頑張ることが必要。自分のブランドを自分で作っていく時代になったと思います。

「この人の魚ならまちがいない、良い魚だ！」とってくれるリピーターを作る努力が必要です。絶対に活きの悪い魚は売りに出しません。良い魚だけを出すというポリシーを持って魚を売っています。魚は獲れたら終わりではありません。獲った後の扱いが大変です。どうやって活きの良いままで届けるか、丁寧に工夫しながら鮮度を保っています。

県外からも尾道の魚は評判が高いです。県外の魚屋で尾道の魚を取り扱ったコーナーの商品はすぐに売り切れるとも聞いています。尾道の魚の価値は上がってきています。流通の幅を広げていくために漁業者みんなで頑張っていかなければいけません。

これからの季節におすすめの魚は 「クロダイ(チヌ)」!!



- ・低脂肪
 - ・低カロリー
 - ・高たんぱく質
- 健康にも良いおいしい魚です!



夏と冬が旬の魚です。水炊きに入れて「チヌ鍋」で食べるのが冬のおすすめ!

竜田揚げにするのもおいしいですよ。焼いても煮ても揚げてもおいしい魚です。尾道近郊の海では安定した漁獲量があります。

