

フォト いばらき

PHOTO
IBARAKI
2010
No.578

新年号

特集1

いばらきの食づくりに 挑戦する人たち

新春対談

「人が輝く 元気で住みよい いばらき」
～生活大県を目指して～

茨城県知事

筑波大学長

橋本 昌 × 山田信博





網の中を元気に泳ぐコイ



平成元年から続く鯉のうま煮の加工



新しく開発された薫製とマリネ。鉾田市の新たなブランド品として誕生したばかりです



コイ生産量日本一の復活を目指して

コモリ食品（鉾田市）

いばらきの食づくりの 特選 1
現場を訪ねて

いばらきの食づくりに挑戦する人たち

People file 03

[コモリ食品]
小森喜幸さん
(鉾田市)



薫製やマリネにも挑戦
鉾田ブランドに
新しいラインアップ

「平成19年に霞ヶ浦のワカサギが県の基本構想における地域資源認定を受けました。しかし、コイは平成15年に起こったコイヘルペス（KHV）の影響でワカサギに続くことができませんでした。コイ養殖業者にとって、あのころは非常につらかったですね。後継者が育たないという理由もありますが、あの騒動でやめてしまった仲間もたくさんいます。」

苦しい時期を乗り切った小森さんは、父親が築いたコイの養殖業を守り続け、現在では新たな可能性を見つけ出しました。霞ヶ浦でコイの養殖が始まったのは昭和

40年前後のこと。小森さんの父親が開業したのもそのころでした。当初は養殖だけを行っていましたが、平成元年からは「鯉のうま煮」の加工業を始めました。順調だった経営が一転するのは、コイヘルペスの流行でした。マスコミにも大きく取り上げられ、コイの養殖は自衛せざるを得ない状況になったのです。

それから時は流れ、昨年4月にコイ養殖の自衛が解除され、7月には初めてコイが地域資源認定されました。

小森さんは棧橋の左右にいくいを西角に打ち込み、5メートル間隔で網をつるしていく「小型式養殖」を採用。網の中のコイは自由に泳げるようになっています。

「茨城はもともと水の良いところ。元気に育てたコイは勢いよく泳ぐので、その分酸素を水に取り込んでくれます。水車による人為的な酸素補給などもほとんど必要なく、自然のままの良環境でコイを育てています。」

元氣なコイに目を付けてくれた人がいました。鯉のうま煮だけでなく、他の製品も作らないかと声をかけられたのです。

「うま煮を作っていたとはいえず、あくまで養殖専門の業者です。最初は新製品の開発に自信がありませんでした。セミナーなどに参加し、魚の加工業を行っている人を紹介してもらってアドバイスを受けているうちに、次第に勇氣がわいてきて、コイの薫製やマリネに挑戦。養殖再開後、最初に開発された商品となりました。」

それらの製品は鉾田市のブランドとして認定され、近日中にはJ Aや道の駅などでも販売される予定です。

一時は苦境に陥ったコイの養殖業でしたが、新たな展開とともに元気に再スタートを切っています。