

阿久根と鎌倉

11月19日から鎌倉でFISH WEEKを開催！

2018 / NOVEMBER / TAKEFREE



シラスと
イワシが
つながる
縁？

CONTENTS

FEATURE	阿久根と鎌倉でつくる新しい魚業のカタチ 阿久根/中野浩治(中野水産)、濱崎敬史(濱崎魚類)、下園正博(下園産男商店)、神之田 光(漁師)、石川秀和(阿久根市観光連盟) 鎌倉/濱口智明(エンジョイワークス)、名取良樹(カヤック Living)
INTERVIEW	魚とともに暮らし、働く。未来に繋ぐそれぞれの魚業 阿久根/下園正博(下園産男商店、イワシビル) 鎌倉/中込和行(隆翔丸、鎌倉フィッシャーマンズ・キッチン)
GUIDE	うまい魚と酒が味わえる！鎌倉で楽しむ阿久根トリップ 朝食屋コバカバ、三機商店、おおはま、オステリア コマチーナ、まちの社員食堂、移動式鮮魚店
RECIPE	鎌倉のハーブと果物でアレンジする阿久根焼酎 —— 鎌倉/Mami(ワードコーディネーター)
COLUMN	僕が鮮魚店という風景を残したい訳 —— 阿久根/石川秀和(阿久根市観光連盟) 鎌倉でつながるサカナ男子たちとの縁 —— 鎌倉/狩野真実(「〇〇と鎌倉」プロデューサー) シラスを食べない阿久根の人たち
DIARY	私が、鎌倉のまちで見つけたもの —— 阿久根/鶴翔高校「3年A組」
BOOK	漁師のまちとして栄えた鎌倉長谷のむかしむかし
SHOPPING	超大型スーパー「A-Zあくね」で探す“鎌倉”
TOPIC	阿久根最新ニュース
DATA	データから見る阿久根と鎌倉

遠く離れた神奈川県鎌倉市と鹿児島県阿久根市が手を組み、共同のプロジェクトを進めています。目的は、漁業・水産業の後継者不足という課題を抱える阿久根に、魚に関わる生業を持つ人をひとりでも増やすこと。この『阿久根と鎌倉』は、地域を越えてこれからの「魚業」について考えてくれる仲間をつくるために、阿久根と鎌倉のメンバーが共同で制作したフリーペーパーです。

阿久根と鎌倉でつくる新しい魚業のカタチ*

鹿児島県北西部に位置し、日本で穫れる魚種の約半数が水揚げされる良質な漁場を持つことで知られる阿久根市。しかし、古来からこのまちを支えてきた漁業・水産業はいま、危機的な状況を迎えつつあります。こうした現状を受け、2017年に取り組みが始まったのが、「阿久根と鎌倉」プロジェクトです。遠く離れたこの2つの地域が手を組むことで、果たしてどんなことが実現できるのでしょうか。このプロジェクトに関わる人たちが抱える思い、見据える未来に迫ります。

*フリーペーパー「阿久根と鎌倉」では、漁業から水産業まで広く関わる仕事を「魚業」と表記しています。



左/阿久根の未来について話し合うために集まってくれた漁業・水産業関係のみなさん。左から、神之田光さん、下園正博さん、濱崎敬史さん、中野浩治さん。
右上/阿久根の魚と言えばイワシ。カタクティワシは一年中、ウルメイワシは6月から8月に棒受網やまき網で漁獲され、塩干加工業者に出荷される。右下/8月から2月にまき網で漁獲されるマサバは阿久根漁港で一番の水揚げ。

阿久根の魚業の現在

2017年11月、鎌倉の朝食屋 コバカバには、ひときわ目立つ大漁旗が掲げられていた。「鎌倉で鹿児島のうまい魚を楽しむ3日間」と題して行われたこのイベントは、あいにくの悪天候にもかかわらず、阿久根の良質かつ多彩な魚を求める人たちが終日賑わいを見せた。このイベントを企画したのは、京都から阿久根に移住し、3年間地域おこし協力隊として働き、現在は阿久根市観光連盟の局長を務める石川秀和さんだ。

「阿久根で魚の仕事に関わる人をひとりでも増やしたいという思いがあります。いま、阿久根の漁業・水産業は厳しい状況にありますが、この問題について語ろうとすると、日本全体の後継者不足、漁獲量減少などに話が広がりがちです。そうではなく、始めは小さな一歩でも、自分たち自身の企画で、ひとつの成功事例をつくりたかったんです」

その企画というのが、阿久根の魚を鎌倉で販売する移動式鮮魚店のオープンを目指す「阿久根と鎌倉」プロジェクトであり、先のイベントはその一環として行われたものだったのだ。現在、阿久根には鮮魚販売を専門とするお店

は1軒のみで、最盛期には50軒ほどあったというひもの屋も1/5程度にまで縮小している。そうした状況の中でスタートしたこのプロジェクトには、地元の漁業、水産加工業、仲卸業などに従事し、阿久根の魚業の未来を考える面々が関わっている。

「自分たちの親世代は子どもに跡を継がせようとはせず、公務員など安定した仕事を勧めるようになってしまった。朝が早く、ハードな仕事という漁業・水産業のイメージを自分たちで変えていかないと何も始まらないよね」と話すのは、阿久根の魚を新鮮な状態で全国の飲食店などに卸している濱崎敬史さんだ。

主にイワシの丸干しを扱い、阿久根の水産業をおよそ80年にわたって牽引してきた下園薩男商店の3代目・下園正博さんは、若者を対象にした新商品「旅する丸干し」や、カフェ、工場、ホステルを一体化させた「イワシビル」などを通じて、漁業・水産業にまつわるイメージを変え、新たな雇用をつくり出している阿久根のキーパーソンだ。

「ノルウェーなどでは、漁師は医者と並ぶ職業として、多くの人たちが目指す仕事になっています。日本でもそう思ってもらえる仕事をつくっていかなければ、僕らの業界は立ち行かなくなってしまう」

仕事と暮らしの新しいモデル

「阿久根と鎌倉 移動式鮮魚店」で働くスタッフたちは、阿久根市の地域おこし協力隊として雇われ、阿久根で漁業や水産加工の技術を学び、鎌倉では鮮魚の販売業務に従事する予定だ。2つの拠点を行き来しながら、魚に関わる仕事で起業できる人材を育てることがこのプロジェクトの目的だ。観光地としてだけではなく、暮らすまち、働くまちとしての注目度も年々高まり、新しいライフスタイル/ワークスタイルを実践する人たちも多い鎌倉は、まさにこのプロジェクトにピッタリの地域だ。

「二拠点生活やリモートワークを選択できる人たちが増えている昨今、鎌倉はそれを実践する場になっています。最近では、数ヶ月おきに2ヶ所を歩き来するようなスタイルも増えています。自治体ぐるみでこうした動きの一步先を見据えたこのプロジェクトが上手くまわると、今後色々な物事が動いていくような気がします」

そう語るのは、鎌倉を拠点に、不動産、まちづくり、空き家再生などに取り組むエンジョイワークスで、空き家や遊休不動産とそれらを利活用したい人をつなぐクラウドファンディングサ

ービス「ハロー! RENOVATION」などを担当する濱口智明さんだ。

濱口さんと同じく、今回「〇〇と鎌倉」チームとともに阿久根を訪れたのは、カヤックLivingの名取良樹さんだ。建築特化型のマッチングサービス「SuMiKa」や、移住者と地域をつなげる新サービス「SMOUT」などを通して、住居、仕事、コミュニティをつなげる提案を行う同社でマーケティングマネージャーを務める名取さんは、「これまで多拠点生活ができるのは、ITやクリエイティブ職などに限られていましたが、それ以外の仕事で実現できるというのはとても大きい。また、地域おこし協力隊のセカンドキャリアが課題になっている中、技術を学びながら働ける仕組みも良いですね」とこのプロジェクトの可能性について語ってくれた。



カヤックLivingの名取良樹さん(左)とエンジョイワークスの濱口智明さん(右)。

求む！未来の生業 をつくる人材

一方、阿久根の魚業の現場では、どんな人材が求められているのだろうか。阿久根で日々漁師を営む神の田光さんが、「阿久根では、イワシなどを大量に獲る巻き網漁が主流です。それに比べて自分たちのようにごち網漁を行っているのは、わずかに3艘を残すのみになっています」と話すように、深刻な後継者不足に陥っている中、生食用から、揚げ物や焼き物、珍味まで400種以上の水産加工品をつくる中野水産の代表・中野浩治さんはこう語る。



上/ゴチ網漁の特徴は魚種の多さ。水揚げ選別後すぐに競りが行われ、仲買人さんを介して全国へ。



Photo: 松永 勉

「量が勝負とも言える丸干しや練り物用の魚に比べ、高級魚を釣り上げるごち網漁は一匹ずつの勝負ができる。例えば、手間がかかったとしても魚を船の上でしっかり処理するということを続けていけば、そこに人が集まるようになる。阿久根の丸干しにしても、最初からみんなでやっていたわけではなく、その価値を見つけた人が続けたことで大きくなった。信念を持って続ける人がいれば、たとえ時間はかかって、いずれ変わっていくんです」

新しい価値を見出すという意味では、外部からの評価や視点も重要な要素になる。

「外から来た人が阿久根の良いところを自分たちに教えてくれたり、新しい視点を持ち込んでくれるというのはとても大事なことです。そういう機会を与えてくれそうな人たちに、まずは一度阿久根に来てほしいですよ」と濱崎さんは語る。そして、こうした人たちが働きたい形に柔軟に対応できる受け入れ体制があることも、このプロジェクトの大きな魅力だ。

「漁業・水産業は特殊な世界に思われがちですが、阿久根で僕らと関わっていれば、漁から水産加工まである程度の技術は身につけられるはず。魚の目利きや売り方も学べるから、鎌倉にいる時に関東近郊の飲食店やスーパー、鮮魚店などの友達をたくさんつくっておけば、いずれそれが売り先になる。1~2年もすれば、きっと自分にできそうなことがどんどん見えてくると思いますよ」(中野)

新しい感覚を持った若者たちがふたつの視点を行き来し、学びながら働くことで、それぞれの地域にあるニーズや課題を把握し、そこからこれまでにない新しいサービスや商品を開発する。それはITやデザインなどを使った前例のない生業/ビジネスモデルかもしれない。そんなワークスタイル/ライフスタイルを実践する人たちがこの取り組みから一人でも現れることが、未来の魚業への第一歩になるはずだ。



Photo: 松永 勉

2017年に鎌倉の朝食屋 コバカバを会場に開催された「鎌倉で鹿児島県のうまい魚を楽しむ3日間」のイベントをきっかけに、コバカバのメニューに阿久根産のアジの干物が加わった。

鹿児島・阿久根の魚たち

ハタ類



日本近海では南に行くほど種類が豊富になるハタ類。鮮やかな色彩や模様特徴で、味も良いため高級食材として扱われています。

調理法：煮付け、刺身、鍋、唐揚げなど

アカヤガラ



大きいものだと全長2メートル前後になるヤガラ。頭部が全身の1/3を占め、歩留まりは悪いが、味は文句なし。高級魚として料亭などでよく使われます。

調理法：吸物、刺身、ムニエルなど

アラカブ



関東ではカサゴとして知られる。外見とは裏腹に、クセがなく上品な味わい。キビナゴをエサとする阿久根のアラカブは、旨味が濃いとされます。

調理法：味噌汁、唐揚げ、塩焼きなど

マダイ



「魚の王様」と称される高級魚の代名詞で、阿久根の魚の代表選手。かつては献上鯛としても有名で、全国でもトップクラスの評価を得ています。

調理法：刺身、煮付け、鯛飯など

協力：飯田祥平

「阿久根と鎌倉」FISH WEEK

今年もやってきました！「鎌倉で阿久根のうまい魚を楽しむ6日間」

11月19日から24日まで、鎌倉各所で阿久根の魚をテーマにしたイベントを開催します。23日には、さまざまなカタチで魚に関わるプレイヤーたちをゲストに招き、魚の生業の未来について語らうイベントも開催予定。「阿久根と鎌倉」のプロジェクト、魚に関わる仕事、一次産業を通じた地域の活性化などにご興味がある方、奮ってご参加ください！

1. うみまち食堂「阿久根と鎌倉」

日時：11月19日(月)～24日(土)

場所：まちの社員食堂(鎌倉市御成町 11-12)



19日(月) 朝 昼 夜
20日(火) 朝 昼 夜
21日(水) 朝 昼 夜
22日(木) 朝 昼 夜
23日(金) 昼
24日(土) 昼

鎌倉で働く人のみ対象。
どなたでもご来店いただけます。

朝 8:00-9:30 昼 11:30-14:00 夜 18:30-21:30

2. 移動式！「阿久根鮮魚店」

日時：11月19日(月)～24日(土)

13:00-18:00(予定)

場所：由比ガ浜通り「笹屋」駐車場

↳ 20日(火)、22日(木)、23日(金・祝日)

今泉台町内会館前

↳ 19日(月)、21日(水)、24日(土)



EVENT INFORMATION

3. 「魚で地域おこし会議」

日時：11月23日(金・祝日)

17:30-20:00(予定)

場所：まちの社員食堂(鎌倉市御成町 11-12)

ゲスト：下園正博(下園薩男商店常務)

長谷川琢也(フィッシャーマンジャパン事務局長)

堀田幸作(tasobi代表)

※要予約。イベント詳細、申込方法は、下記 URL から。
<https://sakanameeting.peatix.com>

4. 阿久根の鮮魚を使ったオリジナルメニュー提供

場所：鎌倉の飲食店各所

※参加店舗等については、「〇〇と鎌倉」Facebook ページをご確認ください。
facebook.com/andkamakura

魚とともに暮らし、働く。 未来に繋ぐそれぞれの魚業

阿久根
下園正博さん
——
下園薩男商店
イワシビル



かつては、イワシの丸干し専門のひもの屋がおよそ50も軒を連ねていた阿久根。この地で、1939年から続くひもの屋を営むのが、下園薩男商店だ。3代目の下園正博さんは、福岡の大学を卒業後、東京のIT会社で働き、その後水産関係の商社で営業を務めるなど、7年間経験を積んだ後、家業を継ぐべく帰郷した。そこで正博さんは改めて、丸干しを取り巻く厳しい現状に直面する。「東京にいた頃から売り場は見えていたのですが、丸干しを買っているのは年配の方ばかり。なんとか若い人たちに手に取ってもらわなければ、丸干しがなくなってしまおうと思い、パッケージのデザインを変えたり、レンジでチン

して食べられる丸干しなどをつくりました。ただ、バイヤーの評価は良かったのですが、思うように売れなくて…。なぜだろうと売り場を見に行ったら、そこを通る人たちの層は変わらないから、むしろ逆効果だったんです(苦笑)。それからは、若い人たちが集まる雑貨屋や食材を扱うセレクトショップで販売できる商品をつくらなければと思うようになりました」
こうして生まれたのが、「旅する丸干し」だ。「世界各地の味付けをテーマにしたオイル漬け」という丸干しの概念を一新するこの商品は、またたく間に注目され、学生や20代の主婦など若い層からも支持される下園薩男商店の

ともに海に面する阿久根と鎌倉は、形こそ違えど、古くから魚に関する仕事を生業とする人たちが暮らし続けてきたまちです。しかし、かつて世界一を誇った日本の漁業・水産業が衰退の一途をたどる中、これらの仕事のあり方は大きく変わりつつあります。漁業・水産業の厳しい現実と向かい合い、それぞれの地域で奮闘する2人にインタビューをさせて頂きました。

看板商品となったのだ。
従来通りの製法や販路だけに頼っていたのは先細る未来しか見えない中、新たな丸干しの可能性を示した正博さん。そんな彼の次なる改革は、2017年に開業した「イワシビル」だ。1Fを地元食材や雑貨を扱うみやげ屋とカフェ、2階を生産の現場が直に見られる工場、そして3階を hostel にした複合施設には、これまで阿久根とは接点がなかった若者たちが訪れるようになり、さらに新たな雇用まで生み出している。「現在、約80名いる社員の約9割はメインの工場で伝統的な丸干しをつくっています。もちろん、これをやめることはありませんが、同時に若い人たちが働きたい会社にしていかなければ将来はないと思っています。いま、イワシビルの従業員の半数は、商品開発志望の人たちで、全員が hostel の運営



阿久根のウルメイワシの丸干しを、南イタリア風、プロヴァンス風などの味付けでオイル漬けした「旅する丸干し」。

阿久根の丸干しを未来につなぐ、ひもの屋三代目の挑戦



保険会社が入居していたビルをリノベーションした「イワシビル」。1Fのカフェスペースではドリンクやたい焼きが供され、週末限定のランチも人気。

から商品の製造、開発まですべてを兼務しているんです」
最近では、メイン工場で働きながら、イワシビルの商品会議に参加するスタッフもいるように、社員の働き方にも変化が見え始めている。丸干しを未来に繋ぐため、改革を続ける正博さんは、最後にこんな夢を語ってくれた。

「地域ごとの食材や文化を取り入れた商品開発ができるように、イワシビルを各地につくりたいんです。2店舗目は、自分のイメージにピッタリ合う鎌倉に出したいと密かに思っています。実は、阿久根ではほとんどシラスを食べないのですが、カタクチイワシやウルメイワシなど魚種ごとにシラス井をつくっても面白そうですね」
旅する丸干しから始まった下園薩男商店の新たな旅は、まだまだ続く。

年間を通じてマリンスポーツに親しむ人たちが賑わい、夏には首都圏から多くの海水浴客も押し寄せる鎌倉。ところが、この地の海で多種多様な魚介類が取れることはあまり知られていない。あのイセエビが、かつて関東を中心に「鎌倉海老」と呼ばれていたことを知る人も多くはないだろう。だが、現在の鎌倉には大規模な漁を行う事業者は少なく、天候不順などの影響によって漁獲量も安定しにくい状況が続いている。
「鎌倉の中でも特に材木座や坂ノ下を拠点としている漁師たちは、浜から自分で船を出し入れするしかなく、大きな船が持てないんです。シラス漁以外の漁師の多くは個人経営でやらざるを得ない状況があるので、どうしても周辺の地域に比べると規模が小さくなってしまってます」
そう語るのは、父の跡を継ぐ形で、およそ10年前に料理人から転身し、鎌倉・材木座で漁師を始めた中込和行さんだ。現在は、漁船「隆翔丸」に乗り込み、カマス、カワハギ、ヒラメ、メバルなど季節に応じた魚から、サザエやアワビなどの貝類、そして、ワカメ

鎌倉の魚をもっと地元！元料理人の漁師が語る鎌倉漁業の現在



漁港がないため、鎌倉・材木座や坂ノ下の漁師は、浜から自分で船を出し入れする必要がある。

などの養殖まで幅広い漁を行っている。しかし、こうして獲られた鎌倉の海の幸を、地元の人たちが楽しめる機会は意外なほど少ない。中込さんをはじめ漁港や市場がない鎌倉・材木座の漁師たちは、獲れた魚を市外の仲買業者などに持ち込むケースもある。「いま鎌倉の魚屋さんに並んでいる魚のほとんどは、地元産ではないと思います。鎌倉野菜のように直売所があるわけでもないので、鎌倉産の魚を買う機会は、鎌倉漁協が月一で開催している朝市など限られているのが現状です。やっぱり鎌倉で獲れた魚なので、もう少し地元の人に食べてもらいたいですよね」
そんな思いから、元料理人というキャリアを活かし、中込さんが3年前にスタートしたのが、鎌倉フィッシャーマン

ズ・キッチンだ。自宅の一室を厨房に改装し、あまり市場に出回らない魚や流通規格から外れた魚などを素材にした商品をつくり、朝市などのイベントを中心に販売している。中込さんの他にも、地元の人たちに鎌倉の魚を食べてもらうため、市内の飲食店などを中心に自ら販路開拓をしている漁師もいるが、個人経営の漁師が鮮魚の処理から受注、配達までを担う負担の大きさは想像に難くない。一方、地元の人を働かせたいという飲食店のニーズが少なからずあることもまた事実だ。
「鎌倉の漁業と言うと、どうしてもシラスのイメージばかり先行してしまうの

ですが、鎌倉の海ではもっと多様な魚介類が獲れるということを知ってもらい、少しでも鎌倉の魚のファンを増やしていきたい。それによって、変わってくることもあるんじゃないかと期待しています」
近年相次いでいる大規模な台風や時化、シラスの不漁など、鎌倉の漁業の現状は決して明るいものではない。一方、鎌倉野菜が地元の飲食店や住民のニーズに応える形で個性を獲得していったように、このまちには独自の食文化が根付いている。まずは鎌倉に暮らし人たちに、地元の漁業や魚について知ってもらおうこと。そこから開ける未来というものが、きっとあるはずだ。



鎌倉
中込和行さん
——
隆翔丸
鎌倉フィッシャーマンズキッチン



うまい魚と酒が味わえる！鎌倉で楽しむ「阿久根トリップ」

「阿久根と鎌倉」FISH WEEKでは、阿久根自慢の魚と酒を鎌倉各所で楽しめます。以前から阿久根の食材を扱っている乾物屋さんから、今回のイベントに合わせて期間限定で阿久根の魚を取り扱ってくれる飲食店まで、鎌倉で楽しめる阿久根スポットをご紹介します！

朝食屋コバカバ



(アジの干物)

住所：鎌倉市小町1-13-15
電話：0467-22-6131
営業時間：7:00～14:00
定休日：水曜

昔ながらの製法でシンプルにつくられている干物は、塩分控えめ、魚本来の味が楽しめるので、年配の方に好評です！ 鹿児島島の美味い阿久根と合わせて鎌倉の朝をお楽しみください。



店主・内堀敬介さん

三橋商店



(阿久根の丸干しイワシ)

住所：鎌倉市小町1-13-10
電話：0467-22-1889
営業時間：7:30～(日に応じる)
定休日：年中無休(年末年始除く)

丸干しイワシと言ったら阿久根が一番ですね。もう何年も扱っているうちの定番商品です。



店主・古水章一さん

おおはま



(阿久根の焼酎「阿久根」)

住所：鎌倉市御成町4-15 みゆきビル101
電話：0467-38-5221
営業時間：平日 17:00～22:00(L.O.)
土・祝 15:00～22:00(L.O.)
定休日：日・月曜

阿久根の焼酎は酒屋のお薦めで取り扱い始めたのですが、ファンが多いので継続的に仕入れるようにしています。



店主・大濱幸恵さん

まちの社員食堂



(阿久根の魚を使った定食メニュー)

住所：鎌倉市御成町11-12
営業時間：11月19日(月)～22日(木)※鎌倉で働く人限定
朝 8:00～9:30、昼 11:30～14:00、
夜 18:30～21:30 (21:00 L.O.)
11月23日(金・祝日)、24日(土)
昼 11:30～14:00 ※どなたでも入店可

鹿児島には数回行ったことがあり、友人もいるので親近感があります。釣り好きでもあるので、今回のイベントをとて楽しんでいます！



店長・石原まみさん

オステリア コマチーナ



メジナのロースト(仕入れ状況でメニューが異なります)

住所：鎌倉市小町2-6-12 KUSUNOKI443 1F
電話：0467-23-2312
営業時間：ランチ 11:30～14:00(L.O.)
ディナー 18:00～21:30(L.O.)
定休日：火曜(不定休あり)
※阿久根の魚を使ったメニューは11月19日～24日限定

阿久根は釣りのメッカですね。近海ではあまり獲れないハタ類が豊富なようですね。タカエビをぜひ料理してみたいですね。



シェフ・亀井良真さん

移動式鮮魚店「阿久根鮮魚店」



(阿久根の鮮魚・加工品)

場所：由比ガ浜通り「笹屋」駐車場、今泉台町内会館前
営業時間：11月19日(月)～24日(土) 13:00～18:00(予定)
営業日：由比ガ浜通り「笹屋」駐車場
↳ 20日(火)/22日(木)/23日(金・祝日)
今泉台町内会館前
↳ 19日(月)/21日(水)/24日(土)

毎日、旬の鮮魚を阿久根から取り寄せて販売します。たくさんのお魚の中からとっておきを選びますので、ぜひ足を運んでください。



濱崎敬史さん
(阿久根・濱崎魚類)

RECIPE

阿久根焼酎のドリンクレシピ

鎌倉のハーブ果物でアレンジ！

「まちの社員食堂」の監修などを手がける鎌倉在住のフードコーディネーター・Mamiさんが、阿久根の芋焼酎をアレンジ。ホームパーティーなどで喜ばれそうな色鮮やかな焼酎ドリンクができました。

協力：Delices de Mami、大石酒造

芋焼酎のモヒート

焼酎-----600cc
フレッシュミント---50g
アップルミント
ラベンダーミント
ラフックアップルミント
ステビアリーフ---1g

1. 洗って乾かしたミント、お茶パックに詰め、ステビアリーフを瓶に入れ、焼酎を注ぐ。
2. 1ヶ月後にミントとお茶パックを取り出し、さらに熟成させる。



すだちジンジャー芋焼酎

焼酎-----600cc
すだち-----小4個
新生姜-----150g
ステビアリーフ---1g

1. すだちは皮をよく洗い、水気をふきとり皮をむく。皮はお茶パックに入れる。
2. 新生姜は表面をよく洗い、水気をふきとり、皮ごとスライスして千切りにする。
3. 瓶に生姜の千切り、すだちの身、皮とステビアリーフを入れ、焼酎を注ぐ。
4. 1週間後にバックに入れた皮を取り除き、2ヶ月後にすだちの身と生姜を取り除いて濾す。

柿と芋焼酎

焼酎-----600cc
柿-----3個
ハイビスカス---6g
(ドライハーブ)

1. よく洗い、1/4に切った柿、お茶バックに入れ、ハイビスカスを瓶に入れ、焼酎を注ぐ。
2. 1ヶ月後にバックを取り出し、さらに熟成させる。

重厚な芋の香りがする阿久根の無濾過焼酎に、軽やかな香りやハーブで、一升瓶で三種類のドリンクをつくってみました。



Mami

鎌倉在住フードコーディネーター 株式会社 Delices de Mami 代表。

メニュー開発、レストラン・カフェの企画コンセプトづくりからインテリアのコーディネートまで幅広く手がける。「まちの社員食堂」「鎌倉市会館カフェ」は立ち上げから参画。アニメカフェから伝統工芸の産地プロデュースまで、多岐にわたって活動している。

11月19日(月)～24日(土)に「まちの社員食堂」で飲みます！

僕が鮮魚店という風景を残したい訳

阿久根駅を降りてすぐ、国道3号線沿いにある「武宮鮮魚店」は、阿久根のまちに唯一残る鮮魚販売専門店。「阿久根と鎌倉」プロジェクトが始まるきっかけとなったこの鮮魚店について、プロジェクト発起人の阿久根市観光連盟・石川秀和さんが綴ってくれました。



定時の終業時間は、17時15分。
 インスタ映え夕焼けが気になりつつも、自宅玄関に荷物を放り込み、財布から取り出した裸の千円札をポケットに突っ込んで、18時前後に閉まってしまう武宮鮮魚店へ。
 「今日は魚が食べたいのだ！」と、その理由は自分でも良くわからないけれども、ややテンションが高まった感じでお店に急ぐ。店先には魚ごとのケースが並んでいる。鮮魚店は漁師と一運托生。海が時化れば、魚は獲れず、お店に魚は並ばない。ここ何日か天気が良かったこともあり、今日はケースの数が多。
 今日のラインナップは……刺身にできるサイズのイワシ、いまが旬だ。イサキもいいサイズ。怖かわいいブダイが2匹こっちを見ている。阿久根のソウルフィッシュと仲買人さんから教わった。関東、関西のスーパーではまず見ない魚だ。見た目は良くないが、旨い。特に切り身のフライが美味しい。フィッシュバーガーに使われているアレとは比べ物にならないと思う。カマスも旨い。塩を振って焼くだけで旨いから楽でいい。アカハタもマダイも入っている。ただこれは高級魚だし、二人家族には大きいので今日はパス。カワハギは好きだけど、この町に来てからは色々食べた魚が増えてしまって、最近は無沙汰。他にもイセエビに負けない味わいのウチワエビ、阿久根といえばタカエビ(薩摩甘エビ)も並んでいる。色んな知識、ウンチクもここで教えてもらったし、それも込みでこのお店が好きだ。
 ……で、問題は今日どれにするかだ。お腹はひとつ(家で待って

いるハラペコを合わせればふたつ)だから、選ばなくてはならない。「どうしようかな〜」屋はラーメンを食べた。そういえば昨日は、釣ったアラカブ(カサゴ)で出汁を取って、クックパッド先生に教わり、フライパンパエリアをした。あれはかなり旨かった。機会があったらイタリア、スペイン好きの友人Sにも振る舞いたい。
 というところで、今日は和食にしよう。まだ買ったことがない魚は……。そう言えば、生のイワシまだ買ったことないな。「イワシはどうですか?」とお父さんとのタイミングを見計らって、お母さんに聞いてみた。
 お店に着いてから、陳列されている魚を眺め、どれを買おうかと悩んでいる間、僕はお店の隅で腰かけている店主のお父さんの横のイスに一旦座り、「最近どうしてる?」とか質問されたり、阿久根の方言クイズとかを出されたりして、談笑しながら「魚、今日の魚どうする〜!?」と考えていたのだ。「刺身がオススメ。タタキにしてもいいんじゃない?」
 そういえば、以前に地元のお寿司屋さんで食べたイワシの刺身が凄く美味しかったことを思い出した。生魚なのに旨みをしっかり感じた。ということで、今日はイワシに決まり。大きい魚はお店でおろして貰うけど、イワシなら自分でできると思い、丸魚で購入。
 「小葱と生姜と合わせてタタキを作ろう!」

石川秀和
 リノベーションによって空きビル等をクリエイター向けのシェアスペースに再生する会社を経営しながら、2015年8月から2018年3月まで阿久根市地域おこし協力隊として勤務。退任後、阿久根市観光連盟の事務局長に就任。若者が帰りたいくなる町を目指し奮闘中。



武宮鮮魚店
 住所：鹿児島県阿久根市琴平町30
 電話：0996-72-1544

BOOK

90歳超の漁師兼俳優・茂さんが綴った絵本

漁師のまちとして 栄えた鎌倉長谷の むかしむかし

大漁を知らせるカイボ(ほら貝)を地引網の若衆がやって来て吹く。それを聞いてバケツと一銭か二銭もって浜へ急ぐ。
 これは、漁師のまちとして栄えていた1940年頃の鎌倉・長谷の日常を綴った、加藤茂雄さんの絵本『茂さん 鎌倉長谷のむかしむかし』から一文だ。1925年、江戸時代から続く網元「長四郎網」の分家の長男として生まれた茂さんが自費出版

したこの本には、小学生の頃に手伝った地引網や、漁師さんたちとの思い出のほか、海水浴客で賑わう夏の由比ヶ浜や、長谷寺や大仏様の門前町として賑わった「長谷新宿」(現県道32号線)の商店街の地図など当時の様子が想像できるさまざまなエピソードが綴られている。
 この本に書かれているのは、茂さんの生後から終戦までの話。その後茂さんは、鎌倉・光明寺に開かれた

「鎌倉アカデミア」の一期生として演劇科に通い、卒業後は俳優として、『七人の侍』『生きる』『ゴジラ』など数々の名作に出演した。そして、俳優業の傍ら、茂さんは鎌倉漁協の組合員にも名を連ね、なんと漁師でもあり続けたのだ。90歳を超えてからも、漁師と俳優という二足のわらじを履き続けた茂さんは、「魚の生業」の可能性を僕らに教えてくれる伝説的存在だ。



『茂さん 鎌倉長谷のむかしむかし』
 文・加藤茂雄、絵・巖谷雅子、伊東雅江

ないものはない! 超大型スーパー「A-Z あくね」で、「鎌倉」を探してみた



阿久根には、「ないものはない」と言われる超大型スーパー「A-Z」があります。鮮魚を含む生鮮食品から日用雑貨、さらに自動車(!)にいたるまで、35万点以上を展開する売り場の面積は、東京ドーム3個分!
 本当になんでも揃うのか? その検証をすべく、A-Zあくねで、鎌倉にまつわるモノたちを探してみました。

大仏マスコ



鎌倉と言えば大仏! ということでかぶりものを発見しました。くまなく探せば大仏もきっと見つかるはず!

江ノ電ブラレール



まさか江ノ電に阿久根で出会うとは! 果たして、1年間で何台売れているのか気になります。

珊瑚礁のカレー



エスピー食品と鎌倉の人気カレー店「珊瑚礁」のコラボ商品。さすが大手メーカーの流通網、ですね。

鎌倉ガイド本



A-Zにはもちろん本売り場も。阿久根から毎年どのくらいの人たちが鎌倉観光に来ているのでしょうか?

A-Z あくね
 住所：阿久根市赤通川2210
 電話：0996-72-2500
 営業時間：24時間
 定休日：年中無休
 URL：a-zmakio.com



私が、鎌倉のまちで見つけたもの

「阿久根と鎌倉」プロジェクトのひとつのきっかけとなったのは、2017年に市役所職員、地元高校の先生&生徒らによる阿久根市混成チームの鎌倉視察でした。この視察に同行していた鹿児島県立鶴翔高校の生徒だった2人の目に、鎌倉のまちはどのように映ったのでしょうか？

「私の未来をつくる大切なピースに」

活気あるレンバイ、地産地消を大事にした飲食店、江ノ電の車窓から見た景色、キラキラした由比ヶ浜での朝食。鎌倉で過ごした2日間はとても濃く、私の未来をつくる大切なピースのひとつになりました。

私の実家はバレイショの専業農家です。将来、実家ととれたバレイショをはじめとした野菜をふんだんに活用した農家レストランを開くのが夢です。2年前の鎌倉滞在は、私の目指す「農家レストラン」像を固める上で、多くの気づきがありました。

まず、鎌倉市農協連売所の活気に圧倒されました。華やかな鎌倉野菜を買いに来るお客様と生産者との活発なコミュニケーションがその理由だと感じました。特に、生産者のみなさんが活き活きしていたのが印象に残っています。お客様の年齢や国籍は多様で、市場周辺のパン屋さんや雑貨屋さんも盛況。「美味しいもの」「良いもの」に敏感な人が集まる聖地だと感じました。

鎌倉は、多様な建物が街に溶け込み、新鮮だけど温かみを感じる、通いたくなる場所でした。地産地消を大事にしながら、お店でしかできない農業体験の仕掛けや、外国人観光客も宿泊できるような空間も必要だと考えるようになりました。

福寄望

(現 中村学園大学・栄養科学部フードマネジメント学科1年生)

「鎌倉の洋菓子店で学んだこと」

僕の実家は、曾祖父の代から続く和洋菓子店です。将来、家業を継ぐことを考え、地元の鶴翔高校食品技術科に進み、食品加工について学んできました。2年生の冬に鎌倉研修という貴重な学びの機会を頂きました。

特に印象に残っているのは、洋菓子店の多様さ。お菓子の仕立て方はもちろん、店舗のつくり方、商品のディスプレイなど、それぞれの店舗の個性をお客様に伝える工夫にあふれていました。小さいけれどもきらりと光る雑貨店、地元の野菜をふんだんに使った料理なども魅力的で、まちを歩くだけでも、物事を見る視点が深まったと思います。

いまは宝塚市の洋菓子店で修業中の身ですが、パティシエとしての修業が落ち着いたら、改めて鎌倉に行きたいと思っています。高校時代とは違う視点でまちの魅力を感じ、将来の実家の経営に活かせるヒントを見つけたいです。

田中祐也

(菓子工房みわおに 五月台4丁目にて修行中)



2017年の鎌倉研修

3年A組とは？

当時2人も参加していた「3年A組シリーズ」は、鶴翔高校食品技術科の生徒が実習でつくった食品を販売するプロジェクト。人気の豚味噌をはじめとした商品は、道の駅「阿久根」などで取り扱われているほか、生徒たちが催事に出席して販売することも。

問い合わせ：TEL：0996-74-1400 (受付時間 10:00~17:00)



阿久根最新NEWS

阿久根の“いま”がわかる旬の情報をお届け

創業100年を超える

しょうゆ醸造店が直売所をオープン

阿久根市琴平町にある創業108年を迎えた佐賀屋醸造店が倉庫をリノベーションして、小さな直売所をオープン。多くのリピーターに愛される醤油や味噌に加え、特性の醤油タレで焼くお団子なども販売しています。甘みが特徴の鹿児島醤油は、焼き団子にもベストマッチ。

住所：阿久根市琴平町106

電話：0996-72-0053

営業時間：9:00~18:00 休休日：日曜、祝日

阿久根市民交流センター

「風テラスあくね」が完成

数々の建築賞を受賞しているSTUDIO NASCA設計の新しい阿久根市民交流センター「風テラスあくね」が完成。500人収容の劇場は音楽、映画、演劇など多様な用途に使用でき、若手芸術家の利用や美大などと連携したアーティストインレジデンスプログラムなども期待されています。

住所：阿久根市塩鶴町2-2

電話：0996-72-1051

阿久根を舞台にした映画

『かぞくいろ』が全国公開

有村架純さん、国村隼さんを主演に迎え、阿久根で撮影が行われた映画『かぞくいろ』が、11月30日より全国で公開されます。鉄道をテーマにした「RAILWAYS」シリーズの3作目となる本作では、阿久根を走るローカル線「肥薩おれんじ鉄道」や、阿久根・大川地区などが撮影の舞台となりました。

監督・脚本：吉田康弘

出演：有村架純、国村隼、桜庭ななみほか

公開日：2018年11月30日より

URL：railwaysmovie.jp

COLUMN

鎌倉でつながるサカナ男子たちとの縁

「〇〇と鎌倉」プロデューサー・狩野真実が綴る「魚と私(と島男子)」

わたしが「魚」に出会ったのは5年前、「島コン」の企画書を持って、五島列島福江島に単身渡った日の夜だった。元漁師で、当時「イトノマ」というカフェで料理人をしてた島男子が獲ってきてくれたイシダイ(たしか)。

海なし県で、魚嫌いの両親のもと育った私にとって、釣ってきてもらった魚をその場でさばって食べるなんてことはもちろん初体験。一夜にして、魚と島男子の虜になってしまった。あれから5年。気づいたら鎌倉に移動式の鮮魚店をつくるプロジェクトに携わっているというのはなんとも不思議な縁だ。

今回、「魚に関わる新しい仕事をつくる」というテーマでイベントをするにあたり、企画段階でたまたま出会ったのが、銚子生まれで、「もの凄い鯖」の仕掛人として知られる堀田幸作さん。今年東京から鎌倉に引っ越してきたとか。実は、「〇〇と鎌倉」のロゴをデザインしてくれた鎌倉在住のグラフィックデザイナー・飯田将平さんの実家も銚子で、「もの凄い鯖」の原料となる鯖を卸していたという、もの凄い縁。そして、「魚に関わる新しい仕事」として考えた時に最初に思い浮かんだのが、石巻を拠点に次世代の漁業づくりや後継者育成に取り組んでいるフィッシャーマンズジャパン。その事務局長を務める長谷川琢也さんは、なんと鎌倉学園の卒業生！

というわけで、堀田さんと長谷川さんをゲストに迎え、魚業に関わる素敵な阿久根の面々と、未来の魚の生業を考えるイベントを行います。阿久根と鎌倉と石巻と銚子。地域を越えてフラットにつながって、みんなで同じところを目指したら、きっともっと楽しい未来が見えるはず。



tasohi代表
堀田幸作さん



フィッシャーマンズジャパン
事務局長
長谷川琢也さん

狩野真実

一橋大学商学部卒業後、アパレル3社を経て(株)カンパセーションズのプロデューサーとして「〇〇と鎌倉」「島コンジャパン」などに携わる。地域を越えた一次産業者向けの婚活イベントを企画中。

この2人も登壇するイベント

「魚で地域おこし会議 in 鎌倉」を、11月23日に鎌倉・まちの社員食堂で開催します！！
イベントの詳細や申込みは、下記 URL から。
<https://sakanameeting.peatix.com>



シラスを食べない阿久根の人たち

鎌倉の特産品としてまず最初に挙げられるのは、おそらくシラスではないでしょうか？シラス専門の直売所もあるくらいで、生シラスが食べられる時期は、いつ買いに行こうかとソワソワしてしまいます。そんな話を、「阿久根と鎌倉」チームでしていたところ、なんと阿久根の人たちは、シラスを食べない、という驚愕の事実が発覚！イワシ漁がさかんな阿久根では、イワシの赤ちゃんであるシラスを食べるなんて言語道断、という声もあるとかないとか！？

「阿久根と鎌倉」オリジナルTシャツもつくりました！



※画像はイメージです。実物の商品はカラー等が異なります。

親子関係にあるイワシとシラスがそれぞれの特産品であるということにただならぬ縁を感じた「阿久根と鎌倉」チームでは、2地域の友好の印として、イワシとシラスをモチーフにしたオリジナルTシャツをつくりました。11月に開催されるイベントでも数量限定で販売予定なので、ご期待下さい！



阿久根について

鹿児島県北西部に位置する。市西部は東シナ海に面し、古くから海陸の交通の要衝として栄えてきた。あくねの「アク」は魚や漁業、「ネ」は岩礁を表す古代からの地名。温暖な気候を利用した農業もさかん。釣りやサーフィンのメッカとしても全国的に有名です。

DATA

面積：134.29km²
 平均気温：17.3℃
 人口：20,681人（2018年10月1日現在）
 前年度転入者数：537人（2017年）
 前年度観光客数：43万人（2017年）
 鮮魚店の数：1件 ※魚商専門店
 漁獲量：14,129t（2016年 農水省データより）
 特産品：ボンタン、焼酎、華あじ、うに
 伝統工芸：印染
 著名人：寺島宗則（政治家）、中村勝宏（料理人）
 宮尾すすむ（タレント）
 主な観光地：阿久根大島、黒之瀬戸
 牛之浜海岸（県指定文化財・名勝）

年中行事

4月中旬～5月上旬 阿久根うに丼祭り
 7月下旬～8月上旬 みどこい祭り
 9月初旬～10月下旬 阿久根伊勢えび祭り
 10月 華の50歳組
 12月 あくねボンタンロードレース大会

ACCESS to 阿久根

<鹿児島空港から> リムジンバスや車で約2時間
 <鹿児島駅から> JR・おれんじ鉄道で約55分



↑日本三大急潮のひとつでもある「黒之瀬戸」は、渦潮が観られる急潮で名高い海峡。

全国から満50歳になる市内小学校の卒業生が帰省し、それぞれの小学校の運動会に参加する独自の伝統行事「華の50歳組」



鎌倉について

神奈川県三浦半島の西の付け根に位置する。三方を山に囲まれ、一方が海に開けた独特の地形で、豊かな自然に恵まれている。鎌倉幕府が置かれた地であり、古くからの歴史や文化が多く残る。歴史の名所に加え、夏には海水浴も楽しめるため、年間通じて多くの観光客で賑わう。

DATA

面積：39.53km²
 平均気温：16.7℃
 人口：172,306人（2018年10月1日現在）
 前年度転入者数：7,753人（2017年）
 前年度観光客数：2,042万人（2017年）
 鮮魚店の数：15件 ※魚商専門店
 漁獲量：153t（2016年 農水省データより）
 特産品：しらす、鎌倉やさい、鎌倉ハム、鎌倉ビール
 伝統工芸：鎌倉彫
 著名人：アンジェリカ（シンガーソングライター）
 伊池知潔（ミュージシャン）、
 鶴田真由（女優）、橋爪大三郎（社会学者）
 養老孟司（解剖学者）

主な観光地：鎌倉大仏殿高徳院、鶴岡八幡宮
 長谷寺
 主な祭り：鶴岡八幡宮例大祭、鎌倉まつり
 鎌倉新能

ACCESS to 鎌倉

<東京駅から> 横須賀線 約60分
 <大宮駅から> 湘南新宿ライン 約90分

「〇〇と鎌倉」について

「〇〇と鎌倉」は、神奈川県鎌倉市を拠点に、さまざまな地域と交流を行うインターローカル・プロジェクトです。「地域間交流」をテーマに、「地元目録」でも「よそ者目録」でもない新しいローカルメディアの発行、ふたつの地域の資源とつくり手をつなぐ商品開発、交流型イベントやワークショップの開催などを行い、地域課題の解決や、地域間の継続的な関係性づくりに取り組んでいます。

「〇〇と鎌倉」では、国内外問わずパートナーエリアを募集中。詳しくは、andkamakura@qonversations.jp までお問い合わせください。

「〇〇と鎌倉」Web サイト：andkamakura.net
 Facebookページ：facebook.com/andkamakura

〇〇と鎌倉

編集後記

知り合った当時、京都にいた石川さんが、阿久根に移住したと聞いたのが2015年。そこから3年越しで、念願の地に降り立つことができ、このタブロイドが完成しました。プロジェクトはまだ道半ば。これを機に良いご縁が生まれますように。(原田)

阿久根チームの最初の鎌倉視察から1年半。ようやく「阿久根と鎌倉」プロジェクトのスタート地点に立てた気がします。ここからみんなでどんな未来をつくれるのか。大変なことは山ほどありそうですが、ワクワクしています。(狩野)

高度経済成長期に通用した価値観は壊れ、正解がない時代に生きているからこそ、答えを探し、挑戦を続けなくてはならない。すべては残せない未来に向けて、残したいものを残そうとしている人たちとこれからも一緒にやっていきたい。(石川)

仕事を理由に撮影の機会を得た武宮鮮魚店のご夫婦のはにかみ笑顔にホッとする締切前。阿久根に住んで3年。引越越し当初、シラスが売ってないことに驚いたヨソモノですが、阿久根チームとして、このプロジェクトに関わった縁に感謝します。(細原)

プロジェクトメンバー募集中!

「阿久根と鎌倉」プロジェクトでは、魚に関わる仕事をしたいというメンバーを募集しています。

阿久根市で漁業・水産業について働きながら学び、鎌倉市で鮮魚の販売や販路開拓を行う2拠点勤務となります。阿久根市の地域おこし協力隊としての採用を予定しており、任期の3年間で「魚業」についてのさまざまな知識・技術・ネットワークを獲得することができます。

前例のないプロジェクトに、ぜひチャレンジしてみませんか? 経験は不問。新たなことに前向きに取り組む方をお待ちしています!

勤務条件

- ・定額給付のほかに、活動費も用意しています。
- ・2拠点勤務用の住居は自治体が用意します。
- ・夫婦やパートナーとの応募も可能です。
- ・兼業も可能です。
- ・特技や希望を尊重し、勤務内容は調整します。

※募集開始は平成31年1月を予定しています。

※阿久根市では、上記プロジェクト以外でも地域おこし協力隊制度を活用し、地域おこしプレーヤーを募集しています。

問い合わせ先：阿久根市観光連盟
 TEL：0996-72-3646(担当：石川)
 E-mail：akune.kankourenmei@gmail.com

CREDIT

編集長：原田優輝 (〇〇と鎌倉/カンパセーションズ)
 コーディネーター：狩野真実 (〇〇と鎌倉/カンパセーションズ)
 デザイン：細原裕香 (細原意匠研究室)
 表紙写真：細原裕香 (細原意匠研究室)
 発行人：石川秀和 (阿久根市観光連盟)
 協力：アキノ染色工芸、阿久根めぐみこども園
 エンジョイワークス、カヤックLiving
 印刷：株式会社五色

発行：阿久根市
 阿久根市観光連盟
 鹿児島県阿久根市晴海町3番地
 TEL：0996-72-3646
 E-mail：akune.kankourenmei@po5.synapse.ne.jp
 URL：go-akune.jp



企画・製作：〇〇と鎌倉/株式会社カンパセーションズ
 神奈川県鎌倉市材木座6-10-17
 TEL：0467-40-5818
 E-mail：andkamakura@qonversations.jp
 URL：qonversations.jp

2018年11月1日発行
 本誌内容の無断転載・複製は禁じます。