

東北食べる通信

2015

12月号

taberu.me

世なおしは、食なおし。

特集

マグロと走る 三つの顔を持つ男

東北食べる通信

くろまぐろ

黒鮪

青森県深浦町の
野呂英樹さんたちが獲った

マグロと走る 三つの顔を持つ男

130cm / 30kg (推定)

日本海と白神山地に囲まれた青森県深浦町は明治中期まで、上方と蝦夷地をつなぐ北前船交易の要衝として栄えた。11 の漁港を抱える漁業の盛んな町だったが、過疎化の波にのまれ、人口は 9,000 人を割った。夜の帳が下りると、車の通りもまばらとなり、明かりの灯る飲食店はパチンコ屋の換金所を兼ねる焼肉屋のみとなる。この縮みゆく小さな港町から、青森の漁業界に地殻変動を起こそうと立ち上がった会社がある。昭和 35 年創業、従業員 50 名を擁する株式会社ホリエイだ。

土木建築事業と不動産事業を営む会社だったが、30 年前に水産事業にも乗り出した。先代社長（現：会長）が始めた水産事業は、2 代目社長の堀内精二さん（52）が引き継ぎ、漁師 20 人を雇用する法人として漁業権を取得。クロマグロ、ブリ、タイ、サワラなどを獲る定置網漁で、年間 4 億~5 億円と日本でも有数の水揚げを誇る。その影の立役者となって

いるのが、営業部長の野呂英樹さん（31）だ。

元青森県庁職員という異色の経歴を持つ野呂さんは、睡眠以外の時間すべてを仕事に注いでいる。ときには自ら船に乗り込んで網を巻き上げ、陸に上がると加工、流通、商品開発、営業、販売など、あらゆる工程に関わり、黙々と実務をこなしている。将来の目標を設定し、実現するために今何をなすべきかを逆算で考え、緻密な計画を立てた上で「静かに」行動するのが、野呂流の仕事術。県庁に就職したのも、計画の一部だった。

「ネットワークつくるため」県庁に

青森市生まれの野呂さんは幼少期、県庁職員の父に連れられ、毎週末釣りに出かけていた。釣りのおもしろさにはまり、小中学生のときは、釣竿を手に自転車でひとり陸

奥湾に通った。夏休みには家族で深浦町へキャンプに行き、海底にもぐってはモリで魚を突いたり、ウニやアワビをわしづかみして、おやつ代わりに食べた。小学 3 年生のとき、父から「魚のさばき方を教えてやるから自分でやれ」と言われ、以来、釣ってきたアイナメやソイなどの魚は自らさばいて食べるようになった。「学校で得意料理に刺身と書いたら、みんなに驚かれた」と、野呂さんは懐かしむ。

海の世界の魅力を暗に伝えてくれた父は、厳格な面も持ち合わせていた。嘘が嫌いで、苦手なキュウリを食った食わないで、マンションのペランダから宙づりにされたこともある。「親父の仕事はヤクザじゃないかと思った」ほど、怖い存在でもあった。県内一の進学校、青森高校に入学し、野球漬けの生活を送った。誰から言われたわけでもなく、「ファーストベースまで近い」という合理的理由で左打ちに転向。2 年生か

ら「セカンド」のレギュラーポジションをつかみ、県大会決勝戦まで勝ち上がった。

子どものころから海に関わる仕事に就こうと決めていた野呂さんは、迷わず東京水産大学（現在の東京海洋大学）に進学し、大学院修士課程を修了。漁業の衰退と表裏をなす地元青森の衰退という現実をなんとかしたいとの思いから、青森県庁水産課に入った。将来、青森の漁業を変革していくためには、各地の漁師や漁協とのコネクションが不可欠になる。若い自分がそのコネクションをつくるには、県庁職員の名刺を持って現場を歩くことが近道になるんじゃないだろうか。そんな算段が頭の中にあった。

三つの顔を持つ男

毎朝出勤前に釣りを楽しんだ後、水産技師として各地の漁港を歩き、漁協職員の声に耳を傾け、漁師と飲み会を重ねた。次第に

現場の人間たちから信頼されるようになっていった。二東三文で魚が取引される現状を目の当たりにし、こうすれば儲かるというモデルを漁師に見せなくなった野呂さんは入庁 2 年目のとき、魚を直販する株式会社を立ち上げたいと県に申請。副業規定にひっかかるのでそれを解除してほしいと上司に申し出たがハードルが高かったため、翌年、規定に抵触しない NPO 法人として「Fair Trade Fishery (略称 :FTF)」を設立し、代表に就任。野呂さんの思いに共鳴する県内の若手漁師 10 数人が理事として名前を連ねた。

野呂さんは県庁の勤務時間外に、水産物の試験流通、販売促進などの事業を始めた。安いものが欲しいという事業者の問い合わせはすべて断り、水産物の価値を正当に認めてくれる良質な飲食店にだけ漁師を紹介し、直販の道を開いた。そのころ、ホリエイの堀内社長からクロマグロ事業について相談を受け、いろいろアドバイスをしてい

るうち、互いに意気投合。元々、県庁時代に培った人脈を活かして、民間で漁業変革に挑もうと人生設計を立てていた野呂さんは、ためらうことなく 5 年動めた県庁を辞め、2014 年 4 月ホリエイに転職。いきなり営業部長を任されることになった。

折しも、ホリエイと「株式会社エー・ピーカンパニー」、「とうほくのみらい応援ファンド」が共同出資し、深浦町に設立された水産加工販売会社「株式会社あおり海山」が、本格稼働しようとしているときだった。あおり海山の社長も兼務する堀内社長は、ここでも野呂さんを大抜擢、実務全般を取り仕切ることにした。結果、水揚げと買取りを担うホリエイの営業部長、加工と販売を担うあおり海山の取締役営業部長、マーケティングを担う NPO 法人 FTF 代表の「三つの顔」を持つことになった野呂さんは、ここから水を得た魚のように才覚を表していくことになる。



【青森県西津軽郡深浦町】

文 = 高橋 博之 写真 = 野呂 英樹

急な来客やパーティーでも大丈夫！ みんなが大好きなマグロは、冷凍ものでも、上手に解凍すればすぐにおいしく食べられるところが魅力です。冷蔵庫にある食材と一緒に食卓に並べ、大人も子どもも笑顔になる手巻き寿司で一期一会の味わいを楽しみませんか。気楽なおもてなしを華やかに彩りましょう。

基本の手巻き寿司

材料 (4人分)

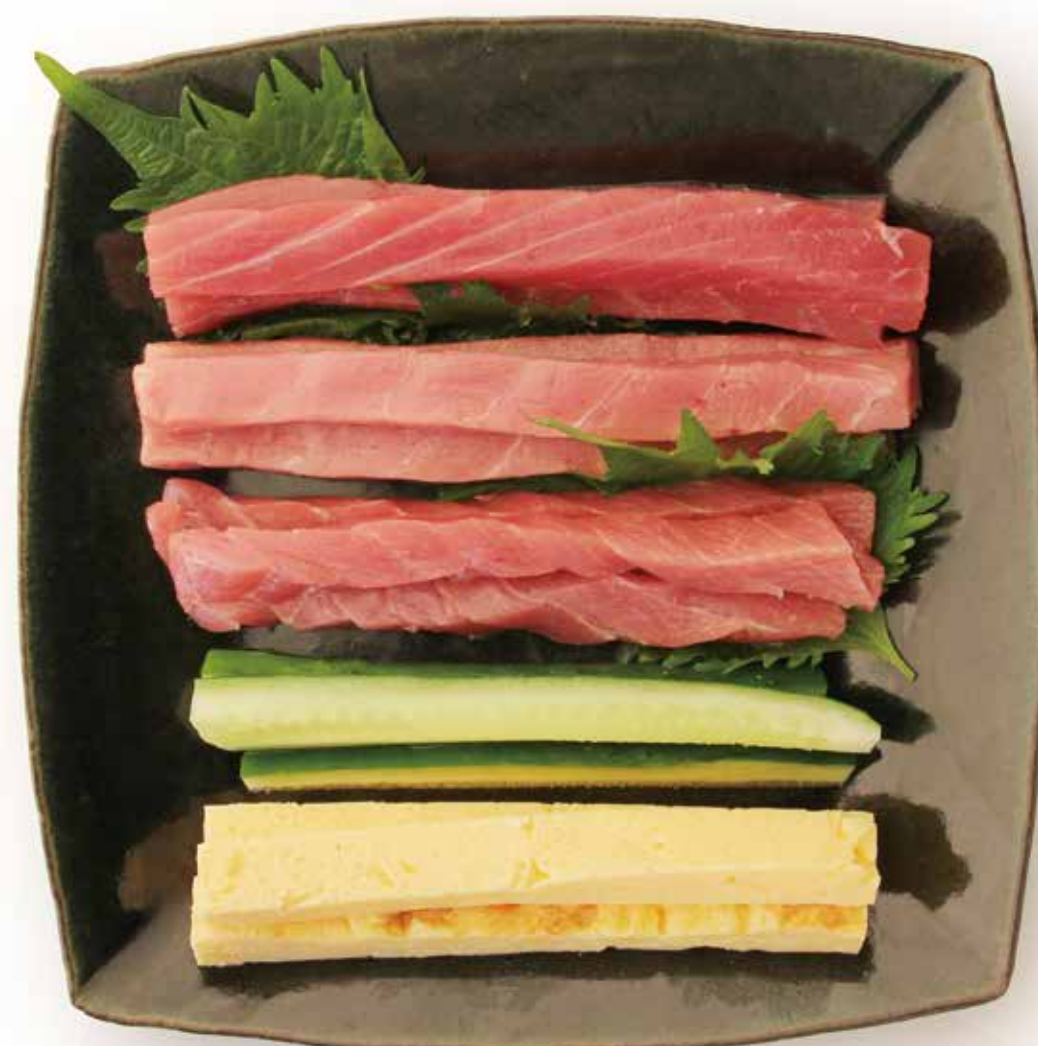
- クロマグロのなめろう 適量
- クロマグロ (好みの部位のさく) 適量
- ご飯 (かために炊いたもの) 3合分
- キュウリ 1本
- 青じそ 適量
- レタス 適量
- 貝割れ菜 1パック
- 海苔 全形 10枚
- わさび 適量
- しょうゆ 適量

すし酢	
酢	大さじ6
砂糖	大さじ5
塩	小さじ2

作り方

- ① クロマグロのさく、キュウリ、そのほかの具材、海苔は巻きやすい大きさに切る。
- ② すし酢の材料をよく混ぜ合わせる。ややかために炊いたご飯が熱いうちに回しかけ、手早く混ぜ込んで酢飯をつくる (うちわなどで風を当てながら混ぜるとツヤが出る)。
- ③ 具材を器に盛り合わせ、②の酢飯、海苔、調味料などとともに食卓に並べる。好みの材料を巻きながらいただく。

※ ほかにいくらのしょうゆ漬け、煮穴子、納豆、卵焼き、アボカドなどの好みの具やマヨネーズを添えて。



人が集まるときに食べる

シンプルで贅沢な黒鮭の手巻き寿司

今月の一品



いそいで
つくる

増量限定
鰯特集

【青森県外ヶ浜町龍飛】

文：秋山鈴明 写真：玉利康延



1		
2		3
4		

1. 水槽を泳ぐマツカワガレイ。一説によるとザラザラしたウロコを松の皮に例えたことから「松皮鰯」と名付けられた。2. 伊藤文雄さん。かつては青函トンネル内で湧き水を汲み上げるポンプの点検をする仕事を20年間務めた。3. マツカワガレイを魚捕り網ですくい上げる野呂さん。網を水槽に入れた途端に、マツカワガレイは素早く逃げようとする。4. 汲み上げられた湧き水。鉄道会社の「地元の有効活用してほしい」という意向もあって、養殖場で利用している。



建設の拠点だった。当時は労働者やその家族が多く集まっていたが、3000人弱いた人口は現在70人ほどしかいなく、かつての活気はない。トンネル内には今なお毎分約2tという大量の湧き水が滲み出ているため、鉄道会社はトンネルの水没を防ぐために湧き水を地上へ汲み上げている。そしてこの汲み上げられた湧き水が養殖場で利用されているのだ。この水はマツカワガレイの養殖に適していた。海水と淡水が混じり、塩分濃度が低い上、夏と冬の水温差が小さい。この環境下ではマツカワガレイは病気になりにくい上、成長が早く、約1年で出荷サイズに育つことができる。

カレイで龍飛の
再興に挑む

野呂さんは県庁職員時代から度々、龍飛岬に足を運んで釣りをしていた。そしてそのたびに伊藤さんの自宅に泊まり、一緒にお酒を飲んで、釣り談義などに花を咲かせた。伊藤さんは後々この施設を野呂さんに任せともよいと考えている。

高級魚と言われるマツカワガレイだが、そのままの姿で店頭に並んでも斑点が目立つため敬遠されやすいそうだ。マツカワガレイを最も価値が伝わる形で売り、ゆくゆくはこの地に雇用を生み出したいと野呂さんは考えている。龍飛の栄枯盛衰を知る伊藤さんは野呂さんとともに活動するようになってから「先が明るくなった」と信頼してやまない。

北海道松前半島が目前に迫る津軽半島の先端、龍飛岬。岬の灯台にある展望台から津軽海峡に目を向けると、すさまじい風の中、一攫千金を狙うマグロの一本釣り漁船がこちらこちらに散らばっている。海に背を向け、展望台のある高台から少し下るとひっそりと立つ平屋の建物がある。この建物の中に、資源と担い手が減る中で漁業を持続させようと奮闘する野呂英樹さんが熱い視線を寄せるものがある。

「カレイの王様」を
陸上養殖

建物の中に入ると6畳ほどの大きさの水槽が15個くらいあったのだろうか。コンクリート製の水槽の縁に沿って幾何学的に柱が交差し、屋根を支えている。水槽には絶え間なく水が流れている。この施設は龍飛ヒラメ養殖生産組合の伊藤文雄さん(68)らが平成元年に自分たちで建てた陸上の養殖場だ。

「この水槽は生後6ヶ月、そっちは生後1年」といった具合に水槽ごとに大きさの違うマツカワガレイがぐるぐると泳ぎ続けている。トランプほどの大きさのものから一番大きいものは野球グラウンドのホームベースほどのサイズだ。マツカワガレイは数あるカレイ類の中で特段評価される味わいと漁獲量の少なさから「幻の魚」と呼ばれる。

青函トンネルの
湧き水を利用

この施設から200m以上地下に潜ったところに青函トンネルが通っている。龍飛は27年間にも渡る大工事となった青函トンネル



青函トンネルの湧き水が育む、
龍飛再興の高級カレイ



クロマグロの頭肉と
ゴボウの煮物

クロマグロの頭肉(またはちあい)150gは食べやすい大きさに切る。ゴボウはこすり洗いで泥をしっかりと落とし、長さ5cmに切って水にさらす。小鍋に酒1/2カップ、水1/2カップ、しょうゆ・みりん・砂糖各大きじ1を入れて煮立て、クロマグロ、ゴボウを加える。アクを取りながら煮汁をからめるようにして軽く煮、落としぶたをしてゴボウが柔らかくなるまで煮る。器に盛り、好みでしょうが(せん切り)をのせる。

クロマグロのちあいのユッケ

ボウルにしょうゆ大さじ1、コチュジャン大さじ1、ごま油大さじ1、砂糖小さじ1、ニンニク(すりおろし)小さじ1、白ごま小さじ1を入れ、よく混ぜ合わせてタレにする。クロマグロのちあい150gは包丁でたたいて粗いみじん切りにし、合わせたタレとよく混ぜ合わせる。器に盛り、卵黄、白ごま、青ネギ(小口切り)を彩りよくのせる。



クロマグロの頭肉のソテー



クロマグロの頭肉のソテー

クロマグロの頭肉150gは塩を軽くふり、乾燥ハーブミックス適量をまぶす。フライパンにオリーブオイル大さじ1、ニンニク(薄切り)1かけ分を入れて弱火にかける。香りがたったら中火にしてマグロを入れ、表面を強めに焼きつけ、取り出して少し休ませる。同じフライパンで好みの野菜(写真は赤カブ)も焼き、取り出す。フライパンに残った油に水大さじ2、しょうゆ小さじ1、塩・こしょう各少々、レモン(いちょう切り)3~4切れを入れ、とろみがつくまで煮詰めてソースにする。マグロを食べやすい厚さに切って器に盛り、焼いた野菜や生野菜を添え、ソースをかける。

い
え
で
つ
く
る

クロマグロのいろいろレシピ