

伊豆食へる通信

2017年

4月号

食

目ヂカラだけではありません

伊豆食材の王様

きん め だい

金目鯛



さんめだい 金目鯛のこゝを聞いてみました

取材先：伊豆漁協稲取支所
いなとり

なんだかスゴいぞ、^{いなとり}稲取キンメ。

「金目鯛という魚がこれほどに全国的に広く認知され、また高級魚として人気を博すことになろうとは。」

これは、この伊豆食べる通信の4月号を金目鯛、それも「稲取キンメ」にすることが議題にのぼった時点で、筆者（つまり私。伊豆生まれ、伊豆育ち、伊豆暮らし）が思っていたこと。

そして少し、考えてみました。

金目鯛。もちろん、食べるど美味しい魚。

1尾数千円、ときには1万円を超える価格（販売価格）を支払ってでも食べたいと言われ、皆に愛されている魚。

「稲取キンメ」は登録商標であり、しずおか食セレクション（静岡県）認定品。「伊豆の地金目」としてはプライドフィッシュ（全国漁業協同組合連合会）にも認定されています。

なるほど。スゴそうです、金目鯛。

この金色に輝く目の奥に、いったいどれほどの魅力を秘めているのでしょうか。

そこで、今回は「稲取キンメの親方」伊豆漁協稲取支所運営委員長であり現役漁師の鈴木精（すずき-くわし）さん、現役若手漁師・

岩瀬（いわせ）さんを始めとする稲取漁港で働くみなさんと、地元稲取地区に生まれ東伊豆商工会に勤める山田将夫（やまだ-まさお）さんに協力をいただき、稲取キンメを撮って食べて体感するフォトワークショップを開催いたしました。

東伊豆町稲取、キンメ漁の歴史

いま東伊豆町、稲取と聞いて皆さんがイメージするのはどんなことでしょうか。

温泉、雛のつるし飾り、そして「稲取キンメ」。

伊豆の温泉地として、賑やかで華やかなイメージにひと役買っている「稲取キンメ」。ご当地稲取では、昔からおめでたい席には欠かせない、見たためにも鮮やかな魚です。

かつて、ここ稲取漁港ではマグロ延縄（はえなわ）漁が盛んに行われていました。江戸時代から昭和初期まで、ここ稲取港には焼玉エンジンを積んだ漁船がずらりと並び、ぼんぼんと朗らかな音をさせながら、遠洋の漁場へと出かけて行く様子が見られたといいます。しかしその出港風景こそ長閑なマグロ漁も、ひとたび大海に出れば苦難苦勞の連続でした。

現在のように天候や波の予測技術が進歩していなかった昔には、古くからの伝承や長い間の経験や勘に基づいて判断をしていました。たとえ港が風でも遥か遠く海の上のこと、さらに港から漁場まで2日もの時間をかけて向かうことになれば、その予測はほぼ不可能。海の事故が相次ぎ、洋上で家族や仲間を失った人も多かったそうです。

また延縄漁の大型漁船は、ひとたび大漁になれば収入も大きいのですが、その大きさゆえに多くの人手や原資を必要とする為、漁師の負担も大きかったそうです。借金をして船を動かす家も少なからずあり、そのような船が海の事故に遭い帰らぬことになれば、家族だけでなく山や田畑まで失うことに。そうした悲しい歴史を経て、だんだんと稲取漁港では近海での操業が可能なイカ・サンマ漁がその主軸を担うようになったそうです。

キンメ漁そのものは大正時代から行われていましたが、水揚げ量が増えたのは伊豆急行（列車）の開通以降。ここ東伊豆稲取にも温泉が湧出し、余暇とレジャーの時代が到来。旅館や観光施設での需要が増えるとともに、金目鯛の水揚げ量も増えていきました。

現在では約60隻程の船が稲取漁港で操業

特集

さんめだい 金目鯛



しています。キンメ専門の漁師が多いのも稲取漁港の特徴。季節になれば伊勢海老漁等を兼業することもあります。年間を通じて行うのはキンメ漁だけ、という漁師がとて多いのです。

かつて遠洋でマグロを追っていた船に比べれば設備は近代化されたものの、現在もその船の大きさは比較的小さい。多くの漁師がたった1人で夜明けとともに海へ向かい、立縄（一本釣り）漁で金目鯛を釣り上げます。そして正午頃を目安に港へ戻り水揚げ、漁協職員による選別作業を受けます。

釣り上げられた稲取キンメは、必ず水温近くの温度帯で保管しておくことが定められています。それは船の上でも、選別され出荷を待つ状態でも同様。その名の通り金色に目を輝かせて黄金のタグを纏い、ぎっしりの氷とともに地元の飲食店、旅館、そして首都圏の市場へと出荷されていく稲取キンメ。

稲取のキンメの美味しさは、東伊豆の豊かな漁場とこだわりの漁法、そしてプライドを掛けた管理体制により、今日まで継承されてきたのです。

この味は、ここでしか味わえないから。

稲取キンメのワークショップでは、実際に稲取キンメを味わいました。（その様子や、金目鯛料理については7ページをご参照ください）

そこで精さんが用意してくださったのは「2種類の金目鯛」のお刺身。

A：「一昨日、水揚げされた金目鯛」
今回のワークショップのために精さんが用意してくれていたものです。

B：「さっき水揚げされたばかりの金目鯛」
ちょうど見学をしていたときに戻ってきた漁船、岩瀬丸からお譲りいただいたもの。

この2尾の金目鯛、釣り上げた船こそ違いますが、同じ漁場で泳いでいた金目鯛。釣り上げた時期も、2日ほどしか違いません。

しかし、その味わいの差は明確でした。

Aの金目鯛は身が柔らかく、もちもち。脂と身の柔らかさが一体となっていて、まさにとろけるような味わい。

Bの金目鯛はぷりぷりとした食感。心地よい歯ごたえがあり、脂はコクがありながらも爽やかな旨み。

参加者から口々に、同じような声があがったのには驚きです。つまり、プロや食通にだけわかるのではなく、誰もが気づく違いがあったのです。

ただし、どちらが優れている、どちらが美味しいとは決められないのが正直なところ。どちらも美味しいのです。

それらを承知の上で、精さんは仰います。

「だけど、この（水揚げ直後の）キンメを食べるのは、ここ（稲取）だから。それを、分かってもらいたいし、それを食いに稲取へ行って、そう思ってもらいたいんだよな」

水揚げ直後の、ぷりぷりとした稲取キンメが味わえるのは、ここ稲取だけ。

「ここにしかない味」は「ここでしか体験できないこと」でもあるのです。

求める声に、責任をもって

商標登録されている「稲取キンメ」。その漁法から品質まで、厳しい管理のもとで出荷されています。その管理のもとで、定める条件をクリアした金目鯛だけが、金色に輝く「稲取キンメ」タグを纏っているのです。

稲取キンメは、他の漁港で獲れる金目鯛に

比べても値段が高いと言われることがあります。

金目鯛の値付けは各市場での「競り」によって決まります。つまり「買いたい人」が「買いたいもの」の値段を決めるわけで、稲取キンメは消費者に支持された結果、現在の価格で販売されていると考えられます。

伊豆漁協稲取支所では、そのような消費者の支持、求める声に責任をもって応えていきたいと考えています。定められた漁法を守ること、厳しい管理のもとで出荷すること、そして美味しい金目鯛を消費者へ届けること。それら全てが、価格すなわち評価へ対しての責任を果たすということに繋がると、頑なに信じ続けて。

稲取漁港からは今日も多くの船が海へ出かけていきます。

参考：金指徹著「漁師の村の変遷とその発展 稲取風土記」

JF伊豆漁業協同組合 稲取支所
<http://www.soizuinatori.jf-net.ne.jp/>



漁港を彩る宝石みたいな、 きらきらの銀の赤。

1	2	3
4	5	6
7	8	
9		10
11	12	13

1. 手鉤(てかぎ)。キンメの入った籠を引っ掛けて引っ張るのに使います。 2. このタグが付いていたら間違いなく美味しいです。 3. 市場では未来の漁師も大活躍!! 4. 仕掛けはひとつひとつ手作業で丁寧に。 5. 金目鯛をドバーっと。 6. 大物のキンメに目を見張るご近所の方々。 7. さすが稲取!! 女将の会そろいの着物はキンメの紋付。 8. キンメのエサとなるエビ。捌くとお腹から出てきました。 9. 稲取の名物「雛のつるし飾り」にも金目鯛。 10. 自動販売機のプリント金目鯛。 11. 稲取では夫婦船はなく、女性は陸で漁に出た旦那さんを待っています 12. 獲れたばかりの金目鯛は、銀色に光る!! 13. 金目鯛のひもの。

一年で二度美味しい。キンメの旬

水深200メートル以上の深海に棲む魚、金目鯛。「深海の魚だから、1年中いつでも美味しい」そんな話を聞いた覚えがあります。実際、稲取のキンメ漁は1年を通じて行われています。

キンメに旬は、ないのでしょうか？

こだわりの漁法と厳格な品質管理で出荷される「稲取キンメ」は1年中美味。しかしながら、キンメの旨さの素である脂ののりを見ると、その旬が見えてくるそうです。

まずは冬。水温が下がるこの季節、その寒さから身を守るため金目鯛は脂を多く蓄えるようになるそうです。一般的に冬場の魚、寒い地方の魚が美味しいといわれるのはそのため。

そして金目鯛の産卵期は夏。その直前である6～7月頃には栄養をたっぷり蓄えている、つまり脂ののりが大変よいそうです。

1年で二度美味しい、キンメの旬。年間を通じて、その味わいの違いも楽しみたいですね。

キンメのメキキ

金目鯛の旨さを構成するものはいくつかありますが、重要なポイントのひとつが「脂ののり」と言われています。その脂ののりは腹の厚みを見れば一目瞭然。腹が厚いほど、そこに多くの脂を蓄えているというわけです。

また、真っ赤なボディでお馴染みの金

目鯛ですが、実は水揚げ直後には腹回りを中心に白っぽく輝いて見えます。金目鯛は水揚げされてから時間が経つほどに赤みが増し、深まっていくのだそう。ただし、「水揚げしたて、獲れたて“だけ”が旨い」わけではありません。(それについては「この味は、ここでしか味わえないから。」の項で紹介しています)

そうは言っても魚屋さんやスーパーマーケットで販売されている金目鯛を、一尾ずつ確かめるのは難しいし、店先でアレコレ見比べるのもちょっと憚られるわよね…。

そうですね、そんな皆さんに朗報です！美味しい金目鯛を味わいたければ「稲取キンメ」のタグを探しましょう。金地に黒の文字で書かれたタグの金目鯛をお求めいただくのが、一番簡単で、一番間違いのない目利きのコツです。

煮汁まで！とことん味わいつくす、稲取キンメ

もし丸ごと一尾の稲取キンメが手に入ったら、ぜひ「姿煮」にチャレンジしてみましよう。

レシピは簡単、キンメ一尾に対して砂糖・醤油・みりん・酒・水をすべて同量に。ウロコとエラ、内臓を取り除いたキンメを調味料と一緒に火にかけます。煮汁の量は金目鯛がひたる程度を目安にしてくださいね。

煮立ったら落しぶたをして中火に、ときどき煮汁をまわし掛けながら煮上げます。調味料の分量や、みりんは最後に掛けて照りを出すなど、各家庭や調理人によりこだわりはあると思いますが、おおよそこれが「稲取流の」基本の作り方。

真っ黒な煮汁が特徴の、稲取流キンメの煮付け。

稲取キンメは脂ののりがよいので、こんなに真っ黒な煮汁で煮付けても塩辛いということはありません。醤油の辛さをキンメの脂がまろやかに包み込み、こってりとした味わいはまさに稲取キンメ料理の王様と呼ぶにふさわしいもの。お酒にも、白いご飯にもびったりのご馳走です。

その肉厚な身（目玉やカブトもお忘れなく）を食べつくしても、まだまだ稲取キンメのお楽しみは続きます。「煮汁かけご飯」はもう定番と言ってもよいほどですが、ご飯にかけてもまだ余る煮汁があったなら、どうぞお願い！捨てないで！旨みたっぷりの稲取キンメの煮汁は、それだけで立派な調味料。淡白な魚の煮付けも、キンメの煮汁を使えばランクアップ。人参や牛蒡、大根などの根菜類の煮物は、もうそれだけでご馳走になるほど。炊き込みご飯などに使っても美味しいですよ。

煮汁を保存するときは、清潔なペットボトル等に入れてびったりとフタをして冷蔵庫へ。なるべく早く使い切ってくださいね。

まだまだ、キンメの食べ方あれこれ

先の項でもご紹介の通り、金目鯛の食べ方で最も一般的なのは煮付けでしょう。姿煮を2尾、お腹をあわせて大皿に並べる「キンメの腹合わせ（はらあわせ）」は、ご当地稲取の伝統的なお祝い料理。

また、金目鯛の味噌漬けも定番の味。味噌と酒、みりんなどを混ぜ合わせた味噌床に漬け込んだ金目鯛は、お土産や贈答品としても人気の逸品です。

伊豆のお土産といえば、外せないのが「干物」ですね。稲取キンメの脂ののりについては、ここまで何度も言及していますが、この干物も例外ではありません。

味だけでなく大きさも自慢の、稲取キンメの干物。ご自宅のグリルや魚焼き器に乗りきらないときは、大きめのフライパンでも美味しく焼くことができます。

ここで、稲取在住8年目の我が家のレシピ？ご紹介。

1. クッキングシートを敷いたフライパンに、皮を下にして金目鯛の干物を置く
2. 蓋をして中火で10分弱加熱する
3. 身の色が白っぽくなった裏返して、3分ほどで焼き上がり

加熱する時間は大きさや実の厚さによっても変わりますのであくまで目安として、くれぐれも焼きすぎにはご注意ください。

焼いているときはじゅうじゅうばちばち、お箸を入れればふっくらやわらか、頬張れば、ほどよい塩気と脂の旨みが口いっぱいに広がります。

このページをご覧のあなたは、おそらくもう、その大きさに驚かれたことでしょう。大人の顔ほどもある金目鯛の干物。1枚で、ご家族で十分にご満足いただけるはず。

…いや、やっぱり、もの足りないかも。だってとっても美味しいから、きっとまた食べたくなってしまいうに違いありません。そのときはどうぞ、東伊豆町稲取へお越しください。懐かしい港町の景色と温泉、人のぬくもり、そして美味しい美味しい金目鯛が、皆様をお迎えます。





色彩と笑顔溢れる稲取から、お届けします

—— 雛のつるし飾り発祥の地でもある稲取。
豊かな色彩と海からの恵みを、どうぞご賞味ください。

稲取は東伊豆町にある、色彩豊かな町です。海と山に囲まれ、漁師と農家それぞれの営みが育んだ独自の文化が今なお生きています。

海に向こう側の大島から太陽が上り、稲取の1日が始まります。

海は毎日表情を変え、稲取に多彩な青を届けてくれます。

特産である稲取キンメは地元の人から「ぎんでえ」と呼ばれます。新鮮な金目鯛だけが持つ

銀色の輝きが「ぎんでえ」の由来です。

四季にうつろう山の緑は深く茂り、一年を通して様々な品種が出荷されるみかんのオレンジが山の差し色となります。

稲取発祥の雛のつるし飾りは母の子に対する想いが詰まった極彩色のしつらえで、町へ来た人を温かい気持ちにしてくれます。

トタンの錆、灯台の赤、路地裏の植栽などから港町特有のノスタルジックな情緒も兼ね備えています。

稲取は自然・仕事・暮らして彩られた、ロマンを感じる風情に溢れた町です。



金目鯛の味わい



金目鯛の姿煮

これが「キンメの腹合わせ」。

金目鯛の料理と言えば、一番に頭に浮かぶのは「金目鯛の煮つけ（姿煮）」ではないでしょうか。1匹丸ごとお皿に盛られた姿煮は迫力満点です。お目出度い席やお客様をもてなす際に並ぶ稲取の伝統料理であり、伊豆を代表する料理と言っても過言ではありません。

稲取では、その他にもお刺身やげんなり寿司、即興料理など“稲取キンメ”として、金目鯛を愛し、金目鯛と共に歩む街だからこそこの「ここでしか味わえない味」に出会うことが出来ました。



げんなり寿司

“食べただけでげんなりするほどお腹がふくれる寿司”とか“縁起が成る”が由来となって「げんなり寿司」と呼ばれています。こちらは、金目鯛のおぼろを紅白にした縁起物。

キンメまん

金目鯛の煮付けや味噌漬けがたっぷり詰まったキンメまんは「港の朝市」で購入できます。



金目鯛の釜飯

これも「港の朝市」で大人気の1品。炊き立ての湯気と共に立ち昇る匂いだけでもすでに美味しい。



将夫飯

フォトワークショップで生まれた東伊豆商工会の山田将夫さんがつくった即興料理。大根葉の漬物を乗せたご飯に金目鯛の煮汁をかけた一品。これが美味しくて大人気！！



金目鯛のお刺身

1日寝かした刺身と、当日水揚げされたばかりの刺身。2種類のお刺身を比べ。

編集後記

伊豆食べる通信第5弾「金目鯛」をお買い上げ頂き本当にありがとうございます。今回も採算を考えず、とにかく皆様に喜んで頂けるよう商品を選ばせていただきました。

「取材の段取がいつもと違った」

東伊豆、南伊豆、西伊豆、中伊豆と、よく4つに分類される伊豆半島。第4弾までは西伊豆、中伊豆の食材を皆様にお届けしましたが、「そろそろ東側行かないとなあ〜」と皆で話し合っていたんです。食材の候補も色々検討をしていましたが中々決まらなかったのが本当のところ。当然その中に「稲取キンメ」もあったのですが実は「除外」していました。なぜならば稲取キンメは平成25年に特許庁の地域団体商標に登録された伊豆半島のブランド中のブランドで、とても手の出る商品ではない、と最初から思って諦めていたんです。そんな時、「1回聞いてみた方が良くないですか？」とカメラマンの武智君が言った事がきっかけでキンメにアプローチを掛ける事に。そこから『伊豆食べる通信編集部』メンバーの小早川さんが動いてくれた事で、この企画がスタートしていきます。

「ダイロクキッチンでの出会い」

自分自身ではまだ半信半疑だった昨年の秋、たまたま仕事で西伊豆から南伊豆を周り修善寺に戻ろうとしていた時に、東伊豆

は稲取で消防団の倉庫だった場所をリノベーションして活用している「ダイロクキッチン」というスペースで写真の展示会が開催されている事を思い出しました。いつもワークショップでも一緒にいるメンバーなので拝見しにお伺いすると、そこに漁協の運営委員長鈴木さんと商工会の山田さんがいらして、ご挨拶をさせて頂いたんです。この時に「確定」を頂き計画が本格化。フォトワークショップの日程調整に入りました。

「最高のフォトワークショップ」

1月後半に行われたフォトワークショップには多くの方が参加してください、とても和気あいあいの雰囲気です。まずは港へお伺いし魚があがってくるのを待つ事に。お昼過ぎからの水揚げをまわっていると、どんどん船が戻ってくる。帰って来た船にはキラキラ光るキンメが籠から溢れんばかりでした。そのあとも帰ってくる船がみなキンメ、キンメ、キンメ！夢中でシャッターを押しました！稲取漁港では「キンメ」しか水揚げされていないのと思ってしまいうらいの勢いでした。港での撮影が終わり今度は商工会の部屋をお借りし料理の撮影、ワイワイガヤガヤと写真を撮りそろそろお腹も空いてきたところで食事の時間！「キンメの釜飯」「キンメの煮付け」「キンメの刺身」そして「げんなり寿し」などなど。お酒も少し頂きながら鈴木委員長、商工会山田さん、フォトワーク参加者

で最高の時間を過ごさせて頂きました。

毎回そうですが、今回も本当に「気持ちの良い」皆様のおかげで稲取キンメをお届けする事が出来ます。ぜひ楽しんで食べて頂き、さらにこの味を求めて東伊豆稲取へ

お越し頂き地元ならではのキンメを堪能して頂けたらと思っています。



次号はまたもや魚！！伊豆半島の東に位置する伊東は、なんと100種類以上の魚が水揚げされています。その中でも今回は取って、日本近海ならどこでも捕れる鯖。新鮮さが命とも言える鯖を伊東ではミートソースにしたり、タコスにしたりと、様々な新しい食べ方を提案しています。今年度から建て替えに入る伊東魚市場に合わせて、皆様の鯖に対する固定観念をリニューアルしたいと思います！！

次号特集

7月8日締め切り

2017年

7月号

鯖 (さば)

次号特集の食材「鯖(さば)」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程：2017年5月12日(金) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me

Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu>

Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NP0 サプライズ (静岡県伊豆市修善寺75) ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00~17:00

写真：武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：小早川泰子、武智一雄、荒武優希、森嶋康代、高橋いづみ、田足井美帆 Web サイト：加藤龍 (株式会社アーティスティックス)

イラスト：水田彩生 協力：伊豆漁協稲取支所 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE