

伊豆食へる通信

2020年

4月号

食

サクラは魚に頭われる

熱海市網代

熱海鱒

熱海鱒のことを聞いてみました

取材先：山村豊さん

特集

熱海鱒

魚好きの選んだ道

今まで私が接してきた漁業関係者や他の第一次生産者と同じように、彼もまた無駄な言葉は少なく、ぶっきらぼうな印象も与えかねない。しかし、御多分に漏れず、笑うとかわいい。

いわゆる「無口な人」にもさまざまなタイプがある。彼の場合は受け手の理解度を測りながら、間違っただけで伝わらないように気をつけて話しているようだ。頭の中には考えていることがぎゅぎゅに詰まっっていて、その中から、的確な理解を引き出せる言葉を選んで話す。今回は聞き手である私にも、これから先の海や魚のことに對して、かねてより非常に関心があり、その懸念とこちらの知識レベルを理解してくれてからは、一步一步体重を乗せて歩むように、一語一語にしっかりと体重を乗せた言葉で対話することができた。

山村豊さん。兵庫県出身の彼は幼少時代から、海や魚が好きで、休みの日になると海へ連れて行ってくれと親にせがんだそう。そのまま海の好奇心を持ち続け、大学院でも

魚の遺伝に関する研究をし、就職を探していたタイミングで大学の先輩が「魚を育てたいやつがいる」とFacebook上で投稿した縁から、現在の網代漁業株式会社の職につながった。とはいえ、単なる魚オタクではない。語弊なきように加えれば、魚オタクであれど、いや、魚オタクであればこそ、海や環境や魚の未来に危惧を抱かない者はいない。

ゴム長を履いたビジネスマン

私が彼に抱いた第一印象はゴム長を履いたビジネスマン。そもそも魚を育てること自体、海水温度、気候、潮流、給餌など、魚を取り巻く環境や状況を広く見なければならぬ。昔の時代ならば、感覚や経験則や勘に依る部分が多かったかもしれないが、山村さんは魚を取り巻く環境を空間的にも時間的にも広く見るようにし、そして学ぶことにより、さらに今よりも広く見ようとしている。計測の極めて難しい人間からは判断材料として数値化しにくいものの存在があることも当然わ

かっている。あまりにも専門的なので割愛するが、光によっても魚の育が変わる可能性も話してくれた。つまり、「わからない」という不確実性を常に取り巻く自然が相手だということも忘れていないのである。

そのような蓄養という魚の生産分野と、もう一方で、消費先のマーケットでの魚の価値にもアプローチしている。生産物の入口と出口の両方を見渡すため、魚の目のように左右に魚眼レンズをつけ、広く、そして近くから遠くまで見渡せるように意識しているように感じた。

単に現在の市場価値の最大化を狙うだけなら、それは質の低いビジネスマンでしかない。彼は、魚にとっても、漁業関係者にとっても、さらには消費者にとっても、持続可能な漁業を目指している。

魚と言っても、魚種や大きさによって、市場での価値、つまり値段は様々。高級なマグロやキンメダイのように一匹いくらというものから、イワシなどのようにまとめて1キロいくらで取り引きされるような魚もある。このように、小さければ「キロ」いくら、大きければ



熱海市網代
あたましあじろ

れば「一匹」いくらになり、ひとつの命の価値には大きな差ができる。

そして、さらにブランド。それによって生まれる味の保証やイメージが価格にも大きく反映される。自分が取り扱う魚のブランド価値向上のため、飲食店などにも足を運び、営業を仕掛け、魚の美味しさはもとより、取り組みそのものの理解を仰ぐ。自然相手の付加価値想像ビジネスマンが山村さんだ。

網代の定置網を活かして

網を使った漁法はさまざまだが、ここで定置網の仕組みを知っておきたい。魚を追いかけて一網打尽にするのではない。文字通り、海の定位置に置かれて、魚が入ってくるのを待つ漁法。網の目の粗い垣網から始まり、運動場と呼ばれる場所に集められ、最終的に箱網に入っていた魚を引き上げる。つまり、小さい魚は逃げていきやすく、獲れるのは網に入った魚の全体の三割ほどとも言われている。先人から受け継いできた四、五百年の歴史があり、持続可能性が高い漁法である。

しかし、小さな魚が入ることもあるし、季節柄などでマーケットでの取引価格が低いタイミングもある。「いけす」を使った蓄養によって、価格が高いつきにマーケットに卸すことも可能になるのが、網代の「いけす」を活かしたスタイル。とは言え、山村さんは価格の最大化だけを狙っているのではなく「適正な価格で、消費者の方にこの先おいしい魚を食べ続けて欲しい」という長期的な視点も忘れていない。そのため、脂のノリ、身の持ち、出荷のスケジュールを複合的に考えながら魚を育てている。

熱海鱒（サクラマス）での挑戦

網代で行われている養殖は、正確な言葉では、養殖ではなく蓄養。養殖は卵を産ませるところからスタートするが、蓄養は捕まえてきた魚や養殖で運ばれてきた魚を大きくする。当然、餌は重要。今回取材した熱海鱒（サクラマス）は配合飼料を与えているが、ハマチや他の魚の餌には、網代の定置網に入ってしまった小さくて市場で値段がつかない

ような未利用魚を餌として与えている。

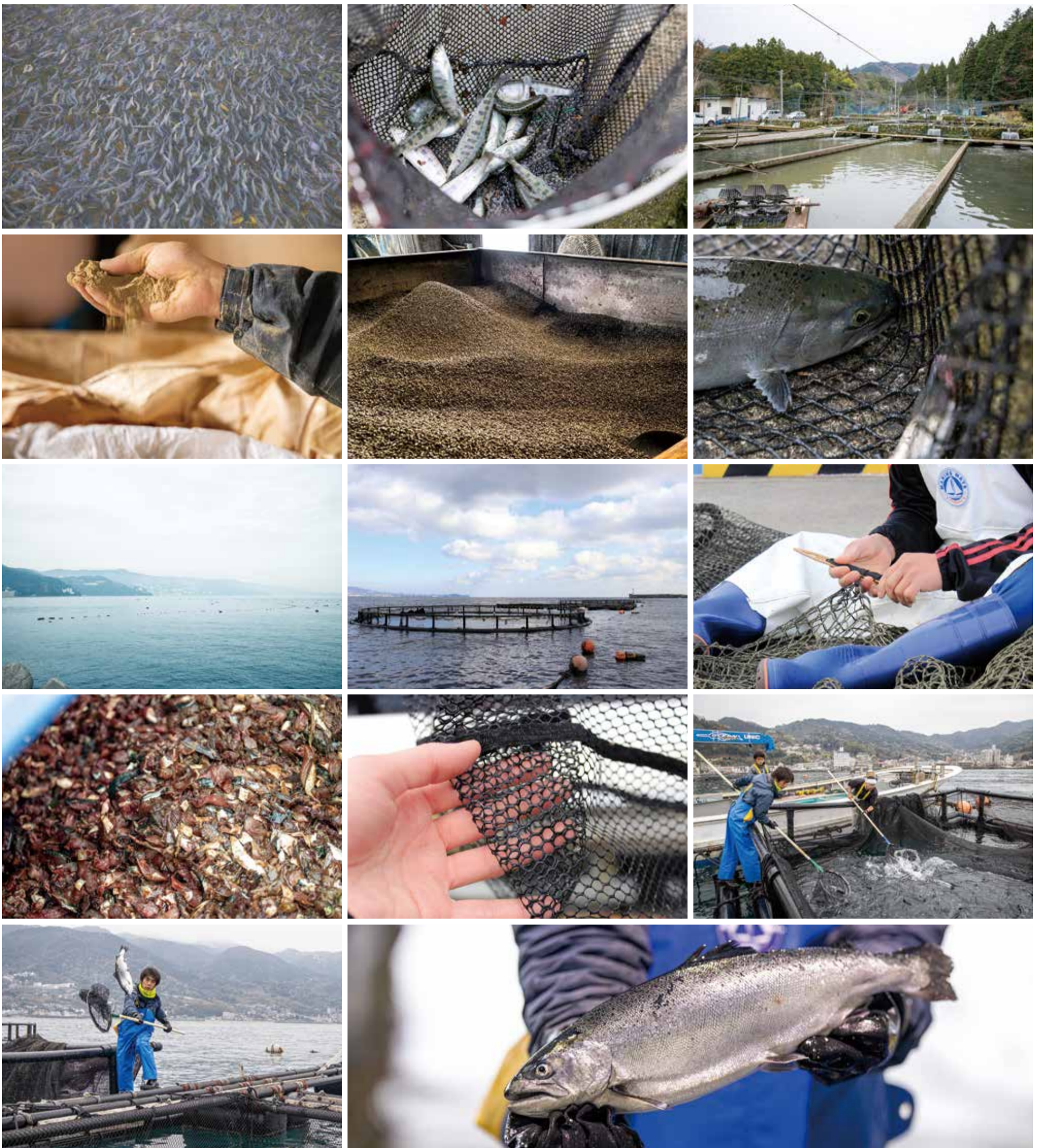
「持続可能な漁業」という言葉ひとつとっても、何を持続可能にするのかの切り口はいくつかある。魚のため、漁業者のため、消費者のため、まだ可視化されていない何かのため。自分の視野が狭くなっていないか、足りなくなかないか、そういう自問自答を繰り返しながら、山村さんは日々仕事をしている。

就職活動中に出会った運命の魚「サクラマス」。海外原産のニジマスではなく、「日本固有の魚であるサクラマス」を育て、その市場で自分の力を試してみたい」とこの世界に飛び込んだ。なぜなら、魚の市場の中でも規模が大きく海外勢が強いサーモン系の市場に魅力を感じ、挑戦したくなったからだ。

しかし、サクラマスを育ててみると課題が見えてきた。海に放ち蓄養を開始した時は同じ大きさのサクラマスだが、出荷時になると個体の大きさにバラツキが出てしまう。縄張り意識が強いので餌を食べる量や、海水に適応する能力に個体差があることなど推

測されるが、確かな理由はわかっていない。海外のトラウトサーモンは、安定して大きな個体を生産できるようになるまで数十年の歳月を必要とした。その年月の中で、選抜淘汰し大きな個体を揃えることに成功したのだ。安定して大きく強いサクラマスを育てるためには、同じように地道に選抜淘汰を繰り返して、育種をやっていくこと。この努力の積み重ねが、毎年サクラマスを成長させる。

山村さんには夢がある。それは、日本中の人にサクラマスを食べてもらうこと。そのためには、まず地元の熱海で一人でも多くの人に「熱海鱒」を認めてもらい、価値を感じてもらうことが全てのスタートとなる。山村さんの挑戦は、まだまだ始まったばかり。春の訪れを感じるころ、サクラマスと共に成長を続ける山村さんに会いに行こう。



川から海へ。仲間とつなく、 持続可能な美味しさへの挑戦。

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	

1.熱海鱒（サクラマス）の稚魚の群れ 2.稚魚にはヤマメ特有のパーマークが見られる 3.増島養鱒の池。柿島養鱒の池。稚魚の大き
で分けて飼育している 4.餌の原料となる魚粉 5.魚粉と小麦粉と油を独自にブレンドして作られた柿島養鱒オリジナルの餌 6.海に行く前
の幼魚、約380gで海に旅立つ 7.網代漁港は定置網で有名 8.熱海鱒を蓄養する「いけす」 9.網の修理など日々メンテナンスを欠
かさない 10.海では未利用魚を生エサで与える 11.魚をすくい上げる際に、魚を傷つけないよう、ゴムの網をつかっている 12.出荷が始
まると大きさによる選別作業が毎日おこなわれる 13.1kg以上に成長した魚を出荷用の「いけす」に移す 14.出荷された熱海鱒。こんな
に大きくなりました！

【魚はどちらから焼く？】

昔から「海腹川背」と言っ、魚の焼き方にコツを伝える言葉があります。これは、海の魚は腹(身)から焼いて、川の魚は背(皮)から焼くという意味です。

・料理目線で見れば、盛りつけた時に上面になるほうから焼くので、開きなら身から、切り身なら皮から焼くので、川も海も関係ない。

・海の魚は脂がのっている、身から焼いたほうが、余分な水分と脂肪分が流れ出て美味しく焼ける。川魚のように淡白なものは皮から焼くと脂肪分が流れ出さずに身に回り、具合良く焼ける。

など諸説あります。しかも、地方によっては逆の「川腹海背」もあり、その地方で食べられる魚によって、焼き方は異なるようです。

では、川で生まれ育ち、最後は海で育つ熱海鱒の焼き方は・・・?と言ふ。熱海鱒は海で水揚げされているので、腹(身)から焼くのが正解になるとのことです。熱海鱒は、是非、熱海スタイルでお楽しみください。

【養殖と蓄養】

みなさんが良く聞く「養殖」という言葉。実は大きく分けて、2種類の方法が養殖にあることご存知ですか？

その2種類とは「養殖」と「蓄養」になります。後者の「蓄養」という言葉に一般消費者は馴染みがありません。なぜなら、店頭で魚を買うときに見かける「養殖〇〇」。実は、「養殖」で育てられた魚も「蓄養」で育てられた魚も、店頭では「養殖〇〇」となってしまうからです。

ー 養殖 ー

稚魚(卵からかえったばかりの魚)を生簀にいれて、餌を与えて育てること。完全養殖は孵化から始まります。成長の過程で見ると仔魚(稚魚)→幼魚→成魚となります。又は完全養殖は卵から孵化→仔魚(稚魚)→幼魚→成魚となります。大学名がついた陸上で育てられているマグロは完全養殖として有名です。

ー 蓄養 ー

蓄養という養殖の方法は、捕獲した幼魚を生簀に移して育てられものになります。成長の過程を見ると、幼魚→成魚となります。出世魚であるハマチなどは、蓄養で育てられていることが多いです。

では熱海鱒はどうなるか?と言うと、柿島養鱒さんの部分は「養殖」、網代漁港の部分は「蓄養」ということになります。網代漁港では熱海鱒の他にも蓄養を盛んに行っています。定置網で獲った魚がまだ出荷するのに適さない大きさであれば、「蓄養」して価値のある大きさに育ててから出荷しています。

【マスとサケの違いって。。。】

「マス」と「サケ」って何が違うのか気になりませんか?なんとなく、「川にしているのがマスで、海に出て戻ってくるのがサケ」、もしくは「大きいのがサケで、小さいのがマス」そんなイメージがあるかと思います。

実は、生物学的には明確な区別がないようです。呼称としての呼び方も境界線は厳密ではなく、国によって異なることもあるようです。英語での線引きは明確で、海水で生活するものを「salmon」、淡水で生活するものを「trout」と呼んでいて、それを日本語に直訳すると「salmon=鮭」「trout=鱒」になります。

日本では、もともとサケ類の魚が少なく、シロザケを「サケ」、それ以外(サクラマス、サツキマス、ビワマスなど)を「マス」と呼んでいました。サケ類の研究も進んでいなかったため、その区別だけで事足りていました。

蝦夷地の開拓が進むと、新しいサケ類の魚に出会いました。その当時、シロザケ自体が「サケ」と別格だったため、「サケ」を使わずに「マス」を使い「カラフトマス」や「マスノスケ」になりました。

それから、さらに北洋での漁が盛んになると、英語を直訳して名前を付けたり、流通させるときに「サケ」の方が高級に聞こえるとのことで名前を付けたりしてきたようです。本当に「マス」と「サケ」って難しいですね。

ちなみに、熱海鱒であるサクラマスは、日本固有の魚になるので、英語では、マスサーモン(Masu salmon)、チェリーサーモン(Cherry salmon)などと直訳されています。

【降海型と陸封型】

マスやサケの仲間には、海に下りて生活するもの(降海型)と、そのまま河川に残留するもの(陸封型)があります。

熱海鱒であるサクラマスも「マス」とついでながら、降海型と陸封型があります。降海型は「サクラマス」、陸封型は「ヤマメ」となります。ヤマメは「溪流の女王」や「川魚の女王」とも呼ばれ人気があります。

その他の種類では

海降型:ベニザケ — 陸封型:ヒメマス

海降型:スティールヘッド — 陸封型:ニジマス

海降型:サツキマス — 陸封型:アマゴ

などがあります。

なぜ、降海型と陸封型と2種類いるのか?海に下りることが常だった種が氷河期により陸にとどまった、逆に種の保存を目的とした進化により海に下りるようになったとも言われていますが真相は定かではありません。ただ理由はどうであれ、淡水と海水に馴染むことができる珍しい魚なので、環境に適応する能力が高いといえます。

降海型と陸封型では、体の大きさや顔つきに大きな変化があります。体の模様がなくなって銀色っぽくなり、「銀毛(ぎんけ・スモルト)」と呼ばれます。このように見た目に変化することで、海水に適応が可能になったことを示しています。そして海に降れば、川にいたときよりも体が大きくなり、顔がごつごつとイカツクります。熱海鱒も海で生活する前と後では顔つきがだいぶ変わっています。





ジャパンサーモンを目指して

熱海鱒(サクラマス)の旅は、最終地点の網代漁港から直線距離で約60kmほどにある、富士山の西麓の富士宮市芝川付近から始まる。柿島養鱒株式会社(かきしまようそん)の富士宮事業所が所在する猪之頭地区は、猪之頭湧水、バナジウムを豊富に含んだ飲料水で有名なところである。そんな恵まれた場所で採卵されて大きくなった稚魚を、伊豆事業所に運び、出荷できるサイズまで大きく育てている。伊豆事業所のある伊豆市地蔵堂もまた、水量・水質共に豊かな場所である。伊豆半島には標高1,400mを超える天城山があり、太平洋の黒潮の暖かい風がぶつかって降る多くの雨が、豊かな水となり川に流れてくる。伊豆事業所の川上や周辺には、水質のきれいな溪流や湧き水で育てられる伊豆名産の"わさび"も多く栽培されている。

熱海鱒のもうひとつの舞台である柿島養鱒株式会社伊豆事業所にて、代表取締役社長の岩本いづみさんに話を伺った。

柿島養鱒株式会社は昭和48年に先代である岩本さんのお父さんが創業された。それ以降45年以上も鱒の養殖、種苗生産に携わっている。伊豆事業所には養鱒池が約30あり、稚魚の成長に合わせて、酸素が豊富な上流(上段)から下流(下段)へ下ろしていく。取材時は約10万匹の稚魚が育てられていた。驚くべき点は、創業当時から続くパイオニア精神だ。創業者自ら重機を駆使し養鱒池をつくり、倉庫を建てた。事業所内には手作りされた跡が色濃く残されており、その熱意に圧倒されてしまう。

養殖業者もたくさんあるが、柿島養鱒の最大の強みは、鱒などの養殖している魚に与える餌を自社生産しているところだ。創業して間もないころ、創業者が仕入れた餌を与えた鱒を食べた時に、正直美味しくなく悔しい思いをしたという。与える餌によって鱒の味が変わることを身をもって体験し、手間もコストもかかるが餌の自社生産に踏み切った。餌には魚粉や小麦粉など自分たちが納得する厳選した材料を使用している。気温や水温、前回餌を与えた時の鱒の「食べっぷり」など、鱒の様子を判断し材料の配合を変えている。この作業が一番難しく、働き甲斐を感じるところだそうだ。日々の状況を判断し、鱒と真正面から向き合い会話する。そして、鱒にとって一番良い品質と量の餌を与えることが、安心安全で美味しい鱒の育成につながる。

だからこそ、柿島養鱒で育てられた鱒は川魚独特の臭みがまったくなく、身がしまっておりあっさりとした上品な味に仕上がっている。

例えば、刺身で食べたとしても、川で育った鱒の味は海で銀化した鱒と全く遜色のないほど美味しい。

ニジマスに至っては、川で育った魚の刺身の方がアミノ酸の数値が高く検出され、柿島養鱒の魚の品質の良さを証明している。

岩本さんと網代漁港の山村さん出会ったのは6年前。網代漁港がサクラマスの海面養殖を始める時で、その担当が山村さんだった。

山村さんの印象は「ものすごく若い人がやってきた」だった。全国の養殖業者とお付き合いのある岩本さんは、年配の漁師さんにお会いすることが多い。その方々に比べると当時20代だった山村さんは飛びぬけて若かった。

「若いけど、すごく面白い人だと感じた。育てた後の売る努力をちゃんとしている部分すごい。年に何度も伊豆事業所に足を運びサクラマスの様子を見に来る。安心安全で美味しい魚を育てる熱意、サクラマスのことが好きだってことが伝わってきた」

川と海の距離感が近いのが熱海鱒の良いところだ。物理的に距離が近いこともそうだが、岩本さんと山村さんの信頼関係、川と海の生産者の想いが一本につながっている。

岩本さんは、「サクラマスは日本の象徴である”桜”の名前がついている魚。ノルウェーサーモンやチリサーモンなどナショナルブランドがついたサーモンがあるが、いずれは、サクラマスでジャパンサーモンを作りたい」という夢を抱いている。

今後の課題は、病気に強い種を残す為に選抜淘汰していったり、様々な大学と一緒に研究して高温水でも育つ種を作ったりしていくことだ。よりよいサクラマスを育てるために、岩本さんたちは、日々努力を重ねている。熱海鱒の取組が、ジャパンサーモンの一つの基準となるのではないだろうか。

今年のサクラマスは大きく育ち、「会心の出来」とのこと。いつの日か伊豆から、熱海から、日本の食文化を支えるジャパンサーモンの誕生と言う"サクラサク"知らせが届くことが楽しみだ。

取材協力

柿島養鱒株式会社

本社所在地:〒419-0115 静岡県田方郡函南町新田125-1

営業所:伊豆事業所(天城山麓で岩魚、桜マス、銀ザケを養殖)

富士宮事業所(富士山西麓・芝川でニジマスを養殖)

大倉川事業所

HP: <http://kakishima-troutfarm.com/>

味わい方 いろいろ 熱海鱒

熱海 まぐろや

JR熱海駅からすぐ熱海第一ビル地下一階にある「熱海まぐろや」さん。宇田水産直営店になります。毎朝、沼津や熱海、網代から魚を仕入れており、魚屋だからこそできる新鮮さと、魅力的な価格設定が自慢。4月から5月中旬はお店で熱海鱒を食べることができます。マンボウなど普段は食べられないような珍しい魚も非常に人気があります。メニューの人気ベスト3は、「上マグロ丼」「三食丼(マグロ・アジ・タイ)」「熱海定食(キンメダイの煮つけ付)」になります。



熱海鱒丼



熱海鱒とイクラの腹違い丼



熱海鱒の刺身



吟醸酒あたまの酒粕を使用
熱海鱒の粕漬



伊豆みそを使った熱海鱒のみそ漬けで作る
ちゃんちゃん焼き



宇田水産 宇田社長コメント

熱海鱒は熱海と網代の漁港を繋いでくれた思い入れのある魚です。熱海鱒の魅力は程々の脂の乗りと網代の海で育っている事。サーモン系独特の臭みがなく、あっさりとした味で、刺身でも焼いても美味しい熱海の新しいブランドです!!

株式会社 宇田水産

熱海で創業80年。
代表取締役 宇田勝(4代目社長)
所 413-0028 静岡県熱海市桜町17-43
問 0557-82-4355 FAX:0557-81-6250
HP <https://www.udasuisan.website/>

熱海 まぐろや

所 413-0011 静岡県熱海市田原本町9-1
問 0557-83-1880
営 11:00 ~ 14:30(L.O)
16:00 ~ 17:30(L.O)
休 水曜日、第1火曜日、第3日曜日

編集後記

皆様、伊豆食べる通信をご購読いただきまして誠にありがとうございました。今回は、初登場の熱海市より、伊豆の川と海の恵み、生産者さんの想いを繋いだ「熱海鱒」をお送りいたしました。

この春は、新型コロナウイルスの感染拡大防止による活動制限や事業自粛をされて大変苦しい思いをされている方、または実際に脅威に立ち向かっている方もいらっしゃると思います。現状は世界中に感染拡大し、暗いニュースばかり聞こえてきます。

我々の住んでいる伊豆半島では、3月末の時点で感染された方がいると言う情報はありません。しかし、伊豆半島の主力である観光産業は、感染防止対策の影響で大変厳しい状況です。

まだ先行きが不透明で、収束に向けてのゴールが完全に見えていませんが、私たち一人ひとりが出来ることは、外出したら手洗いとうがいをして、よく食べ、よく寝て、免疫力を高め、ウイルスに負けない体づくりをすることではないでしょうか。

伊豆食べる通信は、生産者さんを通じて食べたい旬の食材をお伝えしています。伊豆の美味しい食べ物を知って、食べて、伊豆に来ていただく。そのような人を1人でも増やしていきたいと使命感を持って伊豆食べる通信を発行していきます。

だからこそ、一刻も早く、全世界的に収束する事を心から願っております。

さて、正直言って今回の「熱海鱒」のこと、私は知りませんでした。まだ取材をしていなかった熱海市の生産物を何か特集できないかと、宇田水産の宇田さんに相談したのが熱海鱒を知るきっかけになりました。

宇田さんとは、2017年9月の地域の食材フェ

ア(展示会)で初めてお会いしました。その出会いから宇田さんには、私とカメラマンの武智さんが携わっている「サバソニック & アジロックフェスティバル」に出展していただいたり、私が熱海で仕事の時は必ず宇田さんが経営する「熱海まぐろや」さんでランチさせていただいたりと、日頃から大変お世話になってます。

「熱海まぐろや」さんは本当に安くて美味しいです。熱海駅の目の前のビルにあり、お昼時はいつも行列ができる超人気店。私のおススメは「上マグロ丼」。普段はサバやアジなどの光物が好きで、そっちはっかり頼んでしまう私でさえ、ここではマグロを食べたくなるほど美味しいです。熱海に行く際は、是非足を運んでください。

そんな美味しいお魚を提供してくれる素晴らしい目利きを持った宇田さんが熱海鱒について「サーモン系独特の臭みがなく美味しい」と絶賛されていました。しかも4月に出荷開始がはじまるということで、時期的にも伊豆食べる通信4月号とパッチリです。なによりも「熱海鱒を食べてみたい」と私の食欲を刺激したのは言うまでもありません。

熱海鱒の取材は、まさに大人の修学旅行といった感じでした。初回は早朝から始まったので、漁船に乗ってから出社するという、いわゆるエクストリーム出社を経験できました。

2月14日のフォトワークショップでは、網代漁港と柿島養鱒伊豆事業所にて取材させていただきました。海と川、それぞれの方のお仕事ぶりを見学し、蓄養と養殖について学ぶことができました。

お昼ご飯は網代漁港にて、熱海鱒の味噌漬け、粕漬け、お刺身を食べたのですが、なんと宇田さんがコンロを用意し自ら調理してくださいました。この「食いしん坊万歳!」を彷彿させるシチュエーションに気分も上がり、漁港で

食べる熱海鱒の美味しさをさらに格別なものとしてくれました。お箸が止まらない方もいらっしゃるかもしれません。

フォトワークショップは、参加者の皆さま全員が満足してくれたこと間違いなしです。これからも特集の度に開催するので、ご都合がございましたら是非ご参加ください。

熱海鱒の取材を通して私が感じたのは、魚を育てている網代漁港の山村さんと柿島養鱒の岩本さん、販売を担当する宇田さんと3人が「チーム熱海鱒」として一致団結して前に進んでいることが素晴らしいということでした。「安心安全で美味しい魚を、一番いいサイズで、最適な価格で販売していく」この共通の想いが、川から海そして販売と、誰1人曲げることなく真っ直ぐに繋がっているのです。

海水温の上昇や黒潮の流れの変化、はたまた魚を獲り過ぎなのか、年々魚が獲れる量が減っていると言われていています。伊豆の海に大きな変化が生まれているのは間違いありません。山村さん曰く、今年は6年前と比べて3度も海水温が高いそうです。

SDGsの14番目の項目に「豊かな海を守る」とあります。

チーム熱海鱒の取り組みは、限りある海洋資源と日本の食を守ってくれる、すなわち「豊かな海を守る」ことに寄与しているのではないのでしょうか。

日本の在来種のサクラマスである熱海鱒が、ジャパンサーモンになることを期待して、これからも「チーム熱海鱒」の皆さまを応援していきます。



次号の舞台は伊東市川奈。川奈の海を知り尽くした海女さんが獲る「サザエ」を特集します。およそ1万5000年前の噴火によって小室山から流れ出した溶岩から形成されたとされる川奈の海。砂地と岩場の境界線がはっきりとしていて溶岩の名残を色濃く残しています。

その独特な地形ゆえ、多くの生き物が集まる豊かな海となっています。かじめなどの海藻も豊富に茂っています。

川奈のサザエは、それらをエサとして食べ育つので、身質が良く磯の香りが立つサザエとして人気があるのです。

海女さんが獲る川奈の「サザエ」を是非ご堪能ください。

次号特集の食材
「サザエ」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程:2020年5月に開催します
料金:2,980円
日程が決定次第HPで公表します
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

次号特集

7月8日締め切り

2020年

7月号 | サザエ

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:加藤龍 発行元:株式会社アーティスティックス(静岡県沼津市高島町15-5 めましんCOMPASS 1F) ☎055-928-6500 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:武智一雄、加藤龍、水谷慈 Webサイト:株式会社アーティスティックス
協力:網代漁業株式会社・柿島養鱒株式会社・株式会社宇田水産 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 **ISABUYA CREATIVE**