

# 伊豆食べる通信

2022年

4月号

# 食

命に感謝し、個性を愉しむ。

函南町

# 函南ちようざめ

# 函南ちようざめのことを聞いてみました

取材先：函南ちようざめ企業組合さん

函南町  
かなみちよう



特集

## 函南ちようざめ

### チョウザメ養殖の現状

チョウザメと言えば、誰でも「キャビア」を思い出すだろう。キャビアはチョウザメの卵巣をほぐしたものの塩漬けで、世界三大珍味にあげられる高級食材。ロシアやイランが主な産地であるが、キャビア目的での乱獲が原因で個体数が激減し、ワシントン条約で規制対象となっている。現在、流通しているキャビアの90%以上が養殖で賄っている。

チョウザメの養殖は長い歳月がかかる。オスとメスの区別がつくまでに約3年かか

り、メスが体内に卵を持つまでには、少なくとも7～8年かかる。20年以上経ってから卵を持つものや、メスだからと言って卵を持たない個体もいる。個体によって個性が強いからこそ、キャビアは高級な食材になってしまうのだ。

そして、残念なことにキャビアが目的のチョウザメ養殖の現場だと、オスと判別されたもの、卵を獲るためにお腹を開いたメスの多くは食することなく廃棄される。「命を粗末にする」という現状がある。

### 豊かな水源の森

静岡県田方郡函南町は、箱根南側の山々から狩野川の流れる平野まで、南西に向かって長く、函南町のキャッチコピーの通り「人と自然が調和するまち」である。函南町の多くは、箱根山、鞍掛山、玄岳、丹那山地

など山間部にあたり、箱根山の南側には、林野庁が選定する「水源の森百選」の内のひとつに選ばれている「函南原生林」がある。原生林にはブナやカシ、ヒメシヤラなどが多く見られ、中には樹齢500年を超える木もあり、平野部の田畑を潤すために水源涵養林として、300年以上も手厚く保護されてきた森林である。このように函南町の山間部には豊かな森林があるが故に、上質な湧水が豊富なのだ。函南ちようざめを育てている地域には、丹那地区から湧き水が滾々と自噴をしている。

### チョウザメとの出会い

チョウザメとの出会いは2018年5月ごろ。当時、函南町商工会の理事を務めていた岩野三郎さんのもとに、「廃業となる施設で飼っていたチョウザメを育てられるところ

はないか？」と一本の相談が入った。岩野さんは、「チョウザメを育てることで町内の遊休地の活用ができるし、函南の特産品に育てることができれば、町内飲食店への観光客の増加など、町の活性化につながる」と考え、チョウザメを受け入れる準備を始めた。チョウザメを育てることができる大きな池は、かつてマスやアユを養殖していた木村喜子さんが、町の活性化のためにと喜んで遊休池を貸出してくれた。平成15年ごろから使われておらず、荒れていた池を整備し、150匹のチョウザメを受け入れた。これが、「函南ちようざめ」の始まりだった。

しかし、岩野さんを含む組合員のメンバーもチョウザメのことも、飼育するノウハウもなかった。そこで、初めに知的財産教育の一環として、県立沼津工業高校の学生と連携し、IoTを活用したチョウザメアクアポニックスに関する研究の手助けのため場



所を提供することで、学生と共にチョウザメの飼育のノウハウを蓄積していった。

### チョウザメ料理の第一人者 館野さんとの出会い

チョウザメを育て始めたが、ある一つの疑問が浮かび上がった。「果たして、自分たちの育てているチョウザメの品質はどのようなのだろうか？美味しいのだろうか？」と。函南ちょうざめの品質を確かめるべく、出会ったのが、館野毅さんだった。館野さんは、チョウザメ料理の第一人者。これまで表参道のキャビア専門店、さいたま市のチョウザメ専門店で15年間シェフとしてチョウザメに携わってきた。全国を飛び回り、チョウザメが美味しい魚であることを伝えるべく捌き方講習会や試食会などの活動を行ってきた。キャビアに関しても常に試行錯誤

を繰り返し、独自のレシピを築き上げていく。

館野さんは、すぐに函南ちょうざめと他の地域のチョウザメとの違いに気づいた。それは、函南ちょうざめの身には和牛のようなサシがはいっていること。サシが包丁にまわりつきスムーズに捌けなかったからだ。このサシは、函南の湧水からの贈り物である。湧水は年間を通して水温が15～16℃と一定に保たれており、この冷たい水温に適応するために、チョウザメは身の中に脂肪を蓄えながらゆっくりと成長する。この身質が、日本一のチョウザメ料理人の心を動かしたのだ。

函南ちょうざめを食べることを町の活性化につなげたい組合の想いと、チョウザメが美味しい魚であることを知ってほしい館野さんの想いは一致する。静岡と埼玉と距離は離れているが、チョウザメの普及活動

に関して館野さんにアドバイスをもらう形で共に歩みだした。

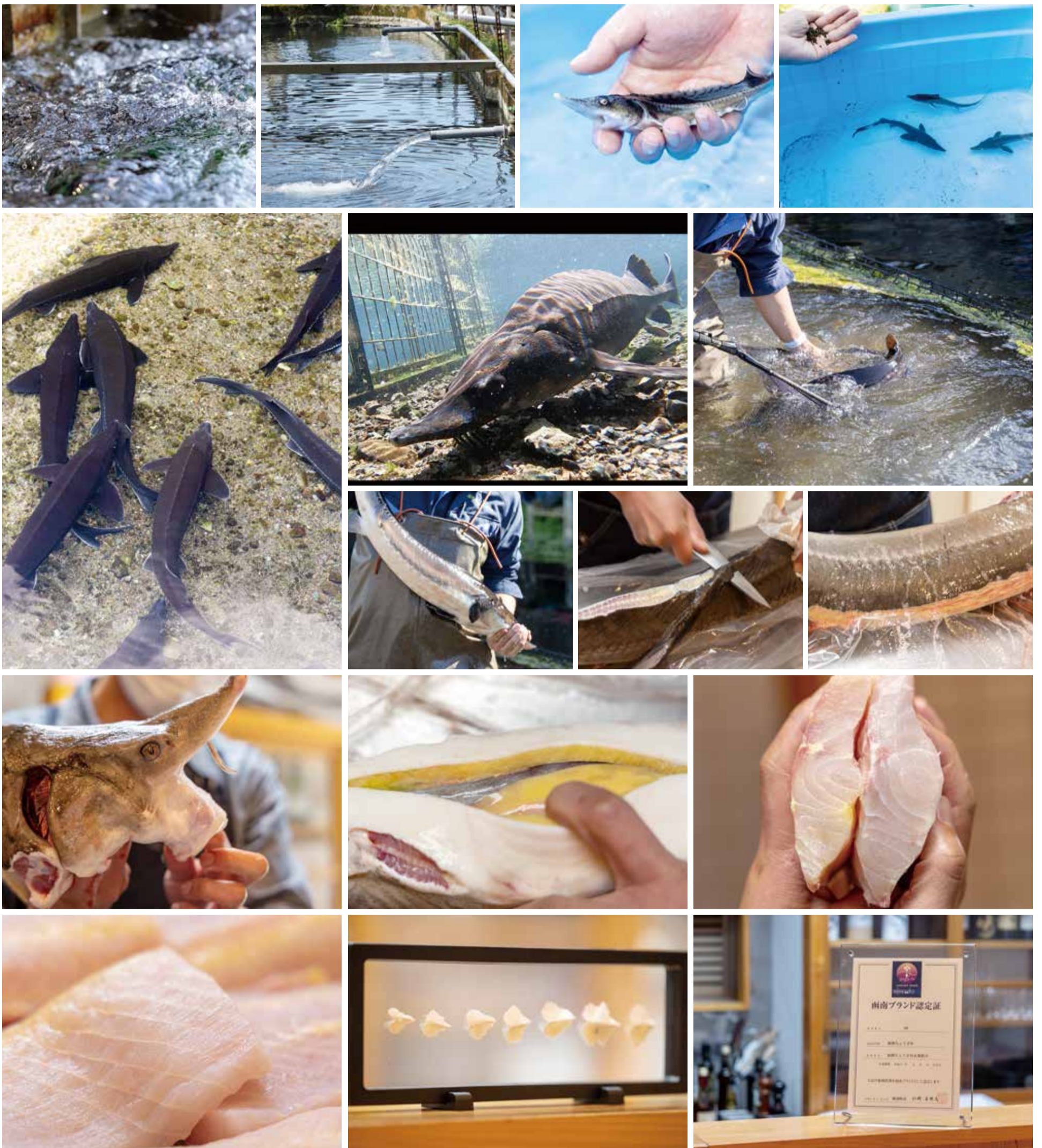
### 函南町からチョウザメ文化を発信

新型コロナウイルス感染拡大の猛威が、この歩みを早める結果となった。緊急事態宣言などで、館野さんが務めていたレストランがチョウザメ料理を続けることが難しくなったのだ。館野さんはひどく落ち込み、料理人をやめようかと思ったこともあったそうだ。しかし、チョウザメを調理できないのであれば、飼育などチョウザメに係わる仕事が出来ればと思っており、チョウザメと共に人生を歩んでいくことだけは揺ぐことなく持ち続けていた。

一方、飼育数を順調に増やしていた組合は、町内の空き店舗を利用して函南ちょうざめを知ってもらうレストラン兼アンテナ

ショップのオープンを計画していた。チョウザメが導いてくれた運命か、このタイミングが偶然重なり、館野さんが函南に移住して再びチョウザメと向き合うステージが用意されたのだ。

函南ちょうざめ企業組合の目指すゴールは「命を大切に、チョウザメを食べる文化を全国に伝える」こと。キャビアはあくまでもご褒美だと考え、キャビアを目的としない「函南モデル」のチョウザメ養殖。一匹一匹に寄り添い、怪我や病気になったとしても、最期までケアを行っている。万が一死んでしまっても、命を無駄にせず使えるものは使っていくという強いこだわりを持っている。チョウザメへの想いを原動力に、品質の高みを目指していくのだ。



# 養殖から料理まで函南モデルで チョウザメ食文化を全国に発信

1	2	3	4
5	6	7	
	8	9	10
11	12	13	
14	15	16	

1. 滾々と湧き出る、丹那の湧水
2. 湧水を養殖池に流し込む
3. チョウザメの稚魚
4. チョウザメの稚魚にペレット状の餌を与える
5. 池を分けて年齢ごとに飼育する
6. 水中にいるチョウザメの様子
7. 調査や出荷のため、網で捕獲する
8. 体側面や背中のとげとげしたところが、チョウザメのうろこ
9. 背中の上のうろこを取り、チョウザメを捌く
10. 体の表面はぬめりで覆われている
11. 川底の生き物を食べるために進化した、チョウザメの口。サメのような鋭い歯はない
12. 黄色い部分がチョウザメの卵巣
13. 左が函南ちょうざめ、右が他の地域で育てられたチョウザメの切り身。サシが入り、黄色っぽく見える
14. 牛肉のようなサシが入るのが函南ちょうざめの特徴
15. 一つとして同じものがないチョウザメのうろこ
16. 函南ブランドの認定書

## 【チョウザメの名前の由来】

チョウザメの名前の由来はチョウザメの持つ鱗の形が角度によって蝶が羽を広げた姿に見えること、姿全体がサメに似ていることからチョウザメと名付けられました。

またチョウザメは別名エンペラーフィッシュやロイヤルフィッシュと呼ばれているそうです。これはチョウザメが生命力が非常に強く、長くて100年以上も生きる魚だったというところから、ロシアなどで皇帝への献上品として捧げられていたことからその名で呼ばれるようになったとされています。

## 【サメの仲間ではありません】

チョウザメはサメの仲間と思われがちですが、チョウザメ目チョウザメ科、淡水魚であり古代魚です。

海水魚ではなく淡水魚なので体のぬめりもあります。このぬめりは川魚が海水魚よりも鳥や動物から狙われるリスクが多く、それら天敵から逃れるためのものです。

他にも体や機能にも違いがあります。

### ■骨の違い。

チョウザメは硬骨魚類です。一方、サメの仲間は軟骨魚類です。

### ■口の特徴の違い。

チョウザメにはサメのような鋭い歯がありません。

口の下にある髭も特徴的です。

### ■浮袋の有無の違い。

チョウザメには浮き袋があり、サメには浮き袋がありません。

### ■腎臓の違い。

チョウザメは完全な腎臓がありアンモニアを分解できるので臭みのない淡白な白身になります。サメは腎臓が未発達なので体内のアンモニアを分解できずアンモニア臭がします。

## 【目が見えていない】

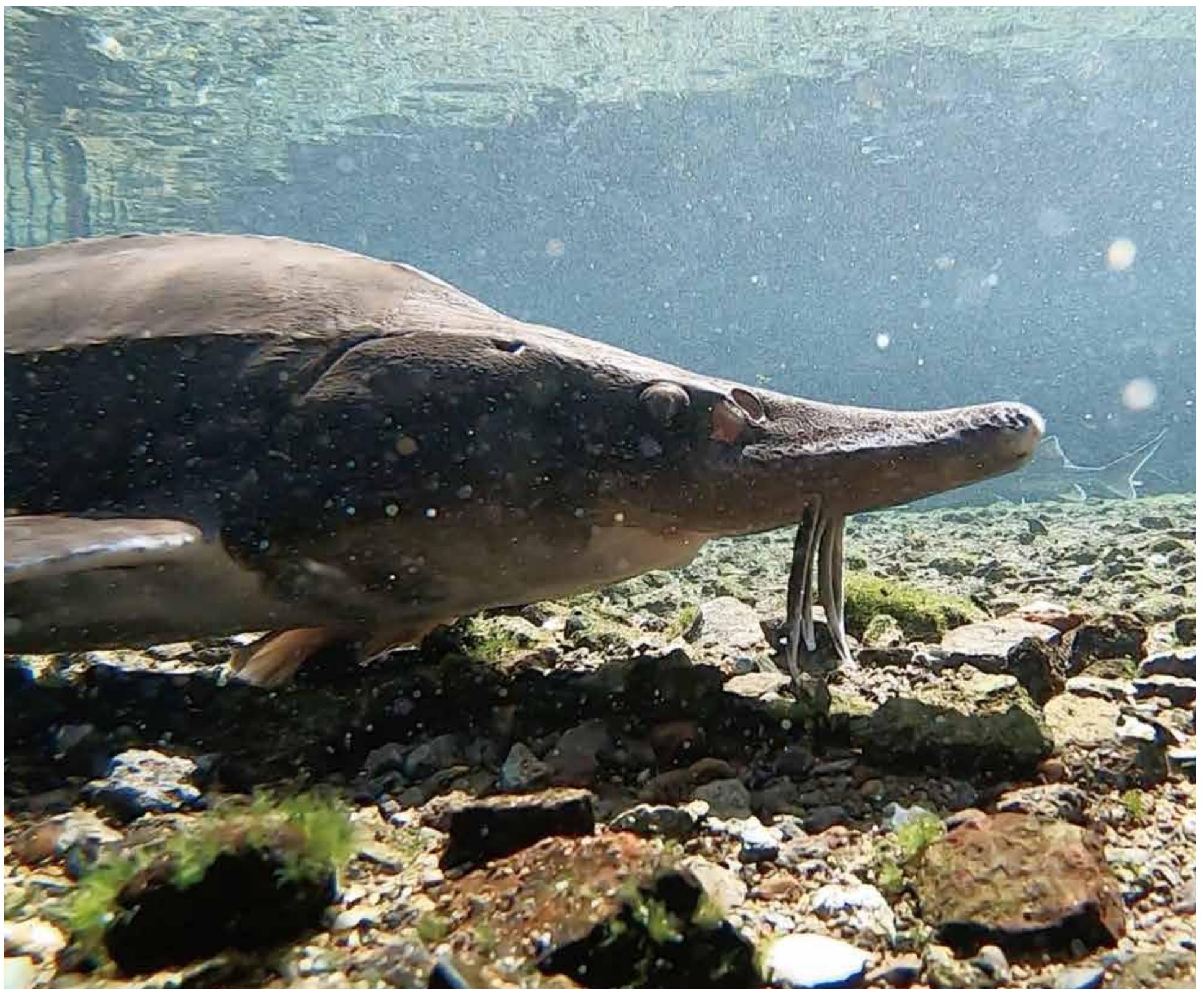
チョウザメは非常に目が悪い魚です。また口が下についているため川底の餌しか食べられません。そこで前述していた髭が働きます。このひげは目の代わりにセンサーとなり、川底の餌の匂いを探知して餌を見つけます。

野生のチョウザメは小さいうちはプランクトンやイトミミズなどを主に食べ、大きくなると魚やカニやエビなどを食べます。函南ちょうざめはペレット状の配合飼料を与えています。

## 【チョウザメの卵】

チョウザメの卵を塩漬けにしたものがみなさんご存知キャビアですが、チョウザメが卵を持つまでに7~8年かかり、卵を2年に一回の周期でしか持たないのです。キャビアを獲る場合はこの見極めが非常にカギとなります。

雌のチョウザメは体重の約1割の卵を抱えます。産卵するかしないかは気分だそうでまだそのメカニズムは謎のままです。産卵されなかったお腹の中の卵は体に自己吸収され、また2年後に再び卵ができるのを待ちます。周期を重ねるごとに抱えられる卵の量や質が毎回変化するそうです。確認されている雌の中で最大で体の33%の卵を持つ個体もいるそうです。





## 函南ちょうぎめのスモークと 桜の冷製パスタ

### 材料(2人分)

- ・パスタ(フェデリーニ)・・・160g
- ・トマト・・・・・・・・大玉2個
- ・桜の塩漬け・・・・・・・・14g
- ・オリーブオイル・・・・・・・・60cc  
(バージンオイル)
- ・チョウザメのスモーク・・・100g
- ・レモン汁・・・少々
- ・塩・・・・・・・・適量
- ・クレソン・・・お好みで

### memo

桜の塩漬けは、季節によってニューサマーオレンジや桃などフルーツに変えても楽しめます。

### 作り方

1. 鍋にフェデリーニと塩を入れて、7分茹でる。  
(パスタは表示されている湯で時間より1分長く茹でてください。冷製パスタは氷水で締めると、温かい時と比べて硬くなります。)
2. 氷水で締める。
3. みじん切りしたトマトと、チョウザメのスモークをお好みで刻み、ボールに入れる。
4. オリーブオイルとレモン汁を和える。
5. しっかりと水気を切ったパスタをボールの中に入れてよく混ぜる。
6. 塩で味を調べて、盛り付ければ完成。

### 【hitohi-ra】

一匹のチョウザメからごくわずかしが取れない鱗を使ったアクセサリーを作っています。  
鱗の形も一枚一枚個性があり、同じ形はありません。普通だったら捨てられてしまう鱗も無駄にせず、個性を輝かせたいと思い、それぞれが世界に一つしかない『たったひとつのちょうぎめアクセサリー』を作っています。



# Sensa-Banbetsu

～千差万別～



お店の名前の由来はチョウザメの特徴に由来します。チョウザメは他の魚に比べて一匹一匹の個性が非常に強く、捌けば捌くほどその個性がわかる魅力的な食材です。チョウザメ一筋で15年以上の経験を持つ館野シェフが一匹ごとの個性と向き合い、それぞれに合った最善の調理を施し、美味しい料理として提供しています。キャビアだけが認知され、チョウザメの身が広がっていないことに疑問を持っていた館野さん。たんぱくで栄養価の高いチョウザメの身も知ってもらいたいという想いをSensa-Banbetsuで表現します。チョウザメのエラ以外を全ていただくことをコンセプトに、身だけでなく骨や内臓も出汁や具材として使用し、余すことなくチョウザメを楽しめるお店です。

「捨てられる食材なんて何一つない」函南ちょうざめと天城黒豚など地域の食材の一つ一つの命を大切に活かした地産地消レストランです。



## Sensa-Banbetsu ～千差万別～

【住所】419-0122 静岡県田方郡函南町上沢700-14

【営業時間】お持ち帰り 11:00 ～ 17:30  
ランチ 11:30 ～ 15:00(14:00 L.O.)  
ディナー 17:30 ～ 22:00(21:00 L.O.)  
定休日 不定休

【WEB】<https://kannami-chozame.com/sensa-banbetsu/>  
ランチ・ディナーは完全予約制となっております。ご予約はWEBで▲



チョウザメのフードやアクセサリーは  
オンラインストアでも取り扱っております。

<https://kannamichozame.stores.jp/>



# 編集後記

皆様、伊豆食べる通信「函南ちょうざめ」特集号を購読いただきまして、誠にありがとうございます。今回は、チョウザメが美味しいお魚だと知って欲しいので、函南ちょうざめのスモークを一緒にお届けいたします。「キャビアが届くのかな？」と期待していた方がいらしたら、申し訳ありません。函南ちょうざめのスモークはお酒と一緒にそのままお召し上がりいただいても美味しいですし、調理していただいても美味しいです。6ページに冷製パスタのレシピを載せてありますので楽しんでください。桜の塩漬の代わりに、ニューサマーオレンジや桃を使っても美味しいとのこと。是非、お好みのアレンジで楽しんでください。

この取材を通してチョウザメの事を調べていたところ、私とチョウザメの間にはある一つの共通点が見つかりました。それは私の名前にある「龍」の文字です。日本の未確認生物(UMA)にあげられ明治初期に茨城県で目撃された「龍魚(りゅうぎょ)」と言う生物がいます。龍魚を報じた刷物には、体長が8尺(2.4m)もあり、左右に蝶のような鱗があると記載があります。鮮明に描かれた絵をみると、姿がそのまま「チョウザメ」なのです。おそらく、遡上したチョウザメなのだろうとされています。「登龍門」の由来のように、流れが急な河を登り切った鯉は龍になるという伝説があるので、チョウザメがその過程の姿と思われたのかも知れません。

何はともあれ、チョウザメと共に「龍」を名乗れる事を誇りに思います！

函南ちょうざめの取材は驚きの連続でした。チョウザメの生態や特徴、館野さんのチョウザメに対する愛と美味しい料理、そして組合の皆様の情熱。そして、Sensa-Banbetsuの館野さんにはチョウザメの刺身の食べ比べをさせていただきました。ほんとに臭みはなく、サシの入った身は弾力もあり美味しく、淡水魚とは思えないほどでした。

「頂いた命に感謝すること」を再認識させてくれた函南ちょうざめ。チョウザメ文化を根付かせる活動はまだまだ始まったばかりですが、「チョウザメの命を大切にしよう」という揺るぎ

のない信念が、さまざまな職務を全うする人たちの歯車をガッチリと噛み合わせ、良い方向に進めているのだと思います。

函南には、最高の品質の函南ちょうざめと日本一のチョウザメ料理のシェフがいます。まずは、皆さんも函南ちょうざめを食べる事で彼らの取り組みを応援しませんか？



次号の舞台は、下田市柿崎。温暖な気候、美味しい魚介、透き通る蒼い海が魅力の下田へ移住し、自然養鶏にチャレンジしている福田さん夫妻が愛情込めて育てるアローカナの卵「下田ブルー」を集めます。

二人の夢だったカフェの経営。そのカフェで使用する卵を育てるために飼い始めたアローカナ。放し飼いで育てていたところ、その可愛さに魅了されたのが本格的に自然養鶏を始めるきっかけでした。350羽になった今も、当初と変わらず1000坪の土地に放し飼いでのびのびと育てています。餌にもこだわりがあり、静岡県産の無添加飼料を使った自家製の発酵飼料で、下田の海の幸や山の幸が沢山入ったものを与えています。特に下田の海で獲れた魚や海藻なども餌に含んでいることから、オメガ3と呼ばれる不飽和脂肪酸が普通の卵の4倍含まれているのが特徴です。

「幸せの青い卵」と言われ、栄養価の高いアローカナの卵「下田ブルー」をご賞味ください。

次号特集

7月8日締め切り

2022年

しも だ

# 7月 | 下田ブルー

次号特集の食材  
「下田ブルー」を撮影するフォト  
ワークショップを開催します

日程:2022年6月開催予定  
料金:2,980円  
日程が決定次第HPで公表します  
<https://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 ¥770込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

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



伊豆食べる通信

Mail: [izu@taberu.me](mailto:izu@taberu.me) Web: <https://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <https://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:武智一雄、加藤龍、野田康代、水谷慈、星野海輝也(静岡大学) Webサイト:株式会社アーティスティックス

協力:函南ちょうざめ企業組合、Sensa-Banbetsu 印刷:いさぶや印刷工業株式会社 © ISABUYA CREATIVE