

かざまうら
風間浦村



清水希容子

一般財団法人日本経済研究所 地域未来研究センター 研究主幹

人口2,300人の風間浦村は、青森県下北半島の津軽海峡に面する本州最北端の村である。「風間浦村」の名は、明治22年、下風呂村、易国間村、蛇浦村が合併し、それぞれ1文字ずつをとって付けられた。

新幹線八戸駅から、青い森鉄道と大湊線で下北駅まで約1時間半、バスで海に面する一本道を北上し役場まで1時間。その途中、沖に浮かぶ漁船、その向こうに函館山をのぞみ、目前に次々と漁港が現れる。隣はマグロで有名な大間町。この一帯は、冬の寒さ厳しい北の漁場だ。

風間浦には4つの漁港がある。200人以上の漁師が、スルメイカ、うに、布のり、あわび、こんぶ、ほや、鮫鱈、ひらめ、さけをとり、漁後は地元の温泉で温まる。

とりわけ鮫鱈は、冬の鍋の定番として人気がある。茨城が有名だが漁獲量は青森が最も多く、中でも風間浦のものは、漁獲量も多く品質もよい。

大きな口に長いしっぽ、縦に泳ぐ姿はなんとも愛らしい。海底行動は謎で、平成19年の県調査で、風間浦でリリースした幼魚の多くが近くの青森沿岸で再捕され、成長が早いことが分かってきた。

他県に同調査を提案したところ、「ほとんどが底曳網漁で生きたままの捕獲は難しい。生きた鮫鱈がとれるのは風間浦だけと分かった」と県産業技術センター下北ブランド研究所で、鮫鱈の研究を続ける竹谷裕平主任研究員は話す。

底曳網漁はトロール船で移動しながらのため、魚を引きずり重ねて傷つけてしまう。一方、風間浦の刺し網漁は、網を海底に固定するので、その心配がない。小さな船で、手間と時間と技術を要するから

活魚としてあがる。

生きた鮫鱈を船内の生簀に入れ急いで港に持ち帰り、陸上の大きな生簀に移して適温で蓄養する。一旦安静させ身が落ち着いてから包丁で“活メ”を行い出荷する。この鮮度保持法は、県研究所、漁協、地元商店、料理店による協同研究の成果で、高級魚商品に結びついた。平均単価は950円/kg（平成23年）と県内トップである。

もっと全国の人々に知ってもらおうと、平成21年から、冬の下風呂温泉で「ゆかい（湯海）村鮫鱈まつり」が始められた。観光客は、温泉宿でふるまわれる鮫鱈づくしの料理に魅せられる。地元の子供たちが見守る中、板前さんが風間浦ならではの鮫鱈の“雪中切り”を披露する。

淡泊な身にほど良い脂がのり、肝や身を刺身で食べられるほどの新鮮さ、その評価は高まり、東京の料亭や一流ホテルでも使われるようになった。

「風間浦の鮫鱈は日本一」と呼ばれる日は遠くない。北の小さな漁村に“一流の灯り”がともる。



漁村

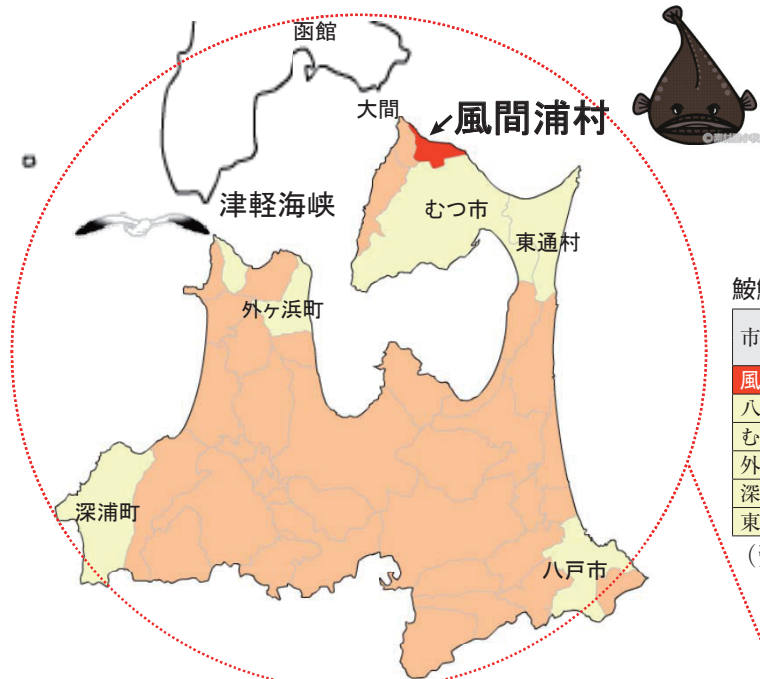
	風間浦村	(参考) 青森県	(参考) 全国
漁業就業者数 (全産業)	208人 (1,282人)	8,447人	176,885人
全産業に占める割合	16.2%	1.3%	0.3%

(資料) 平成22年国勢調査

町のあり様について、由布院温泉の中谷健太郎氏は語りました。

小さいから身近に暖かい関係が生まれる。
 小さいから個性的な価値を生み出せる。
 小さいから大きな資本を必要としない。

あんこう
 鮫鯨マップ



風間浦の鮫鯨の雪中切り

鮫鯨の年間漁獲量（青森県）

市町村	1 kgあたり単価		年間漁獲量		年間金額	
	H23	H22	H23	H22	H23	H22
風間浦村	950円	730円	87t	105t	82百万円	77百万円
八戸市	450	480	180	303	80	144
むつ市	680	700	64	72	43	50
外ヶ浜町	620	770	60	35	37	26
深浦町	570	540	60	59	34	31
東通村	450	410	48	70	21	29

（資料）青森県

