

# 特集

取材・清水 高山田清志  
関根利子

# 食で人を呼び込め!

人が集まる地域には必ず名物料理や話題の店があるようだ。裏を返せば、そんな料理や店をつくったり、売り出したりすることで、地域の活性化が図れるのではないだろうか？今号では、前向きに取り組む各地域の姿を追ってみた。

## 「雑魚だった「萩の金太郎」を高級食材としてPR



▲金太郎を70%配合したすり身揚げ。石臼で練り上げ、舌触りが滑らか



▲萩の食卓で親しまれている金太郎。6尾500円程度と値段が安いのも魅力の一つ



▲金太郎のすり身でつくったシューマイ



▲うまみがそのまま味わえる刺し身



▲しばらく萩の食卓から姿を消していた桜干しを復刻

山口県萩市民に古くから「金太郎」の愛称で親しまれてきた魚、ヒメジ。良質な白身魚でありながら、これまでほとんど地元でしか流通していなかった。この地魚を全国の高級食材に押し上げようと、萩商工会議所が中心となって活動を展開している。さらに地域資源としての可能性を検証。観光客を呼ぶことのできる新たな味覚を目指している。

### あえて雑魚に着目

「昨年、金太郎の売り込みで東京に行ったとき、『何で萩に魚?』と意外な顔をされたことがあります。た。どうもここに海があると思っ

ていない人が多いようです」と、萩商工会議所経営指導員の桑原誓さん(せいはら)は苦笑いする。萩市は江戸時代のまち並みをそのまま残し、明治維新胎動の地としても知られる、歴史の香る城下町。離れた地域に住む者からすれば、海のイメージはないかもしれ

ない。

しかし、実際には県内有数の漁港があり、年間を通じて多彩な海の幸が水揚げされている。フグ、アマダイ、アジ……と枚挙にいとまがない。

同所では、そんな地魚を広くアピールしようと、平成19年より活動を続けてきた。1年目は真フグ、2年目はアマダイ、そして3年目にスポットを当てたのが「金太郎」だ。

金太郎とは萩の辺りに伝わるヒメジの地方名。いつからそう呼ばれるようになったのか、名前の由来はよく分からないそうだが、鮮やかな朱色をしているのが特徴だ。

しかし、成魚でも体長約20cmと小ぶり、小型の底引き漁でついでに網に引っかかってくる雑魚の一つ。ほとんどが地元で消費されてきた。

そんな金太郎に着目したのが、道の駅「萩しーまーと」の駅長、中澤さかな(なむら さかな)さんだった。

萩商工会議所  
山口・萩市