

## 八峰白神ジオの恵みプロダクトの紹介

八峰町ならではの食の魅力を発信する「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を開始しました。参加していただいた商品を紹介いたします。

### 【はたはた焼饅頭】



産直ぶりこの中にある軽食コーナーです。はたはた焼饅頭には小豆とカスタードの2種類があり、ふっくらした生地の中には餡がたっぷり入っています！「海藻たっぷり そば・うどん」やさっぱりした「さるなしソフト」も人気です。



**食堂 ござみ (産直ぶりこ内)**  
住所 八峰町八森字御所の台51  
電話 0185-70-4020

須藤 益子さん

今後も「八峰白神ジオの恵みプロダクト」を募集します。詳細はお問合せください。

■問合せ先 八峰白神ジオパーク推進協議会事務局 (八峰町産業振興課内)  
☎0185-76-4605 FAX 0185-76-2203



# 八峰白神ジオパーク

連載 128回



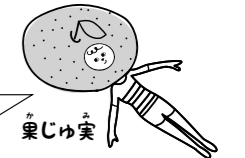
事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係  
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203  
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



## 白神山地の恵みに生きる

ジオパークには欠かせない大地で暮らす人々地域の人々の話を聞いて、大地と人のつながりを考えます



### 【八森沖の美味しい魚をたくさんの人に届けたい!】



話をしてくれた人

#### 千葉 北斗 (ちば ほとと) さん

昭和60年11月生まれ。底曳船「第36浜松丸」船長、合同会社 fish door (フィッシュドア) 副代表、八水株式会社副社長。趣味は車。好きな食べ物は魚全般。

#### ◎漁師の生活

漁師になったのは22歳くらいの時で、その前は東京で少しの期間ですが仕事もしていました。当時は、高校を卒業と同時に親の跡を継ぐということは全く考えていなくて、祖父が亡くなったことがきっかけで漁師になりました。

漁に出る日は、朝1時に起床し、2時出港です。帰りが夕方6時頃です。今の時期(取材日9月11日)は連続して漁に出ているので、睡眠時間が足りません。

#### ◎八森沖のお魚自慢

現在の旬はスルメイカ。この広報紙が発行される10月にはボタンエビも美味しい時期になると思います。

他の悪口を言うわけではないけれども、八森沖の魚って、同じ秋田県内でも美味しいと言われます。やっぱりハタハタを一つとるにしても、八森のハ

タハタでないとは嫌だという人もいます。絶対ここでなければだめだって言う人もいますよね。

#### ◎最高の魚を味わってほしい

合同会社 fish door は、八森沖の魚を広く販売する目的で、今年の6月に同じ底曳船「海運丸」船長である菊地陽一さんと一緒に立ち上げました。そして、現在、秋田県内20数店舗のイオンと契約を結んで取引をさせていただいております。11月に(東能代地区に)新店舗がオープンしたときには、毎日とはいきませんが、店頭で漁師が立って直接販売するという企画が予定されています。

当社のこだわりとして、魚はスピードが命であるため、獲れた魚はすべて船上ですぐに選別し、血抜き、氷締めをし、梱包までを行っています。

普段、目にする魚は【船→仲買→市場→スーパーや各家庭や飲食店などの消費者】という流れで届いているのがほとんどです。それが、【船→依頼者】という流れになるので時間が大幅に短縮されます。獲れてから依頼者に最短で届くように最大限努力をしています。

あと、例えば真鯛だと一般的には旬が3~4月の桜の時期だと言われています。しかし秋田では雪が降り積もる11~12月の真鯛が一番脂ののって身の締まりが抜群と言われています。地域毎に魚種によって美味しい時期というものがあります。現役漁師が厳選するその時期最高の魚をみなさんに味わってほしいです。



▲新鮮な魚を届けるためスピードにこだわっています