

## 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。

### 【はっちゃんがる～おかず味噌】



八峰町で育てたキキョウの根入りおかず味噌です。原材料に食品添加物を使わないようにこだわりました。ご飯のお供に子どもからお年寄りまで安心してお召し上がりください！おらほの館とハタハタ館で販売しています。



#### 農家民宿 花みずき

住所 八峰町峰浜内荒巻字  
家ノ上41  
電話 0185-76-3778

本多 淳子さん

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 129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/>



## 白神の恵みに生きる

地域の人話を聞いて、  
大地と人のつながりを考えます



### 【岩館地区発展と若者の働く場所の確保を目指す！】



話をしてくれた人

#### 菊地 陽一 (きくち よういち) さん

昭和54年12月生まれ。底曳船「海運丸」船長、合同会社 fish door 代表、八水株式会社社長。趣味は釣り。  
好きな食べ物は魚。肉より魚が好き。

#### ◎冬でないのにハタハタ!?

今の時期だったらハタハタがオススメです。ハタハタって、冬のイメージがあると思いますが、サクと同じ理論で、卵を持つ前の今の時期が一番脂があって美味しいです。産卵期になると、卵に栄養取られて（身に）脂がなくなっていくのです。その代わり今のハタハタは値段が高いです。数も捕れないし…。秋田県産のハタハタだったら、スーパーで見かけたら買った方がいいです。

通年だと、自分が好きなものがあるのですが、イカですね。ここ（八森沖）はヤリイカもスルメイカも捕れます。（イカが）捕れる時期は、ヤリイカは夏以外の9月からずっと春まで。スルメイカはもうすぐ捕れなくなります。

#### ◎サーモン養殖事業の試験を実施します

今年6月に岩館青年会のメンバーによって構成された八水株式会社を立ち上げました。この会社は今の時点ではいろいろ実験する会社だと思っています。県や町の補助金をもらっているいろいろなことをやってみますという感じです。

起業のきっかけは、養殖事業ということで、やっぱり収入の安定です。500g程度のサーモンの稚魚を育て、2～3kgの成魚になったら水揚げします。500gの稚魚というものは、大体30cmに満たない大きさです。当社では、10月にいけすの型（大きさ5m×5m、シルバー製のいけすの枠とアンカーブロックだけのもの）を海に入れて、12月になると思いますが、稚魚を入れる少し前に網等をつける作業をします。とりあえず今年の実験ですので、いけすは1個で稚魚の数は500匹でスタートする方向で事業を進めています。

将来的な希望として、岩館地区の漁師でなくても誰でもいいのですが、周りの人も一緒になって岩館地区を発展させていきたいということと、特にサーモンは、もし成功すると地元加工場とか企業誘致ができるかもしれません。若い人たちの働く場所の確保ができたらいいですね。



▲養殖事業に使用されるいけすの型（10/9撮影）