

鯉力 鯉に恋する郡山プロジェクト 福島県郡山市

鯉に恋する人増加中!

郡山で味わう新たな鯉料理

2015年に郡山市で始まった鯉食普及事業「鯉に恋する郡山プロジェクト」。今年行われた2度のキャンペーンも大好評。郡山ブランド野菜など地元食材とのコラボで、これまでにない鯉料理が誕生し、地域の活性化にも一役買いそうだ。



ハンガリー料理の鯉のフライをヒントにした安積開拓井 (800円)

鯉を食べたことがない、美味しそうなイメージが湧かないという人は、福島県郡山市を訪ねることをおすすめする。彼(か)の地ではこれが鯉なの!と、その味に驚く人が増加中だからだ。しかも、あらいや鯉こくといった伝統的な料理ではなく、カルパッチョ、アヒージョ、天ぷらなどなど、これまでにない

鯉料理を堪能できる。

郡山と鯉の関係は、明治期の巨大公事業「安積(あさか)開拓・安積疏水開削」に端を発する。遠く奥羽山脈を越えて猪苗代湖(いなわしろ)の水が市内に引かれるようになったことで、鯉の養殖と食文化が根づいた。現在、郡山市の鯉生産量は市町村別で全国1位だが、

多くは他県へ出荷され、地元での消費量は2割弱、鯉食の機会も減少している。

そこで、2015年(平成27)、食文化として鯉を再び定着させようと、市は奥南鯉養殖漁業協同組合と共に「鯉に恋する郡山プロジェクト」を始動した。生産から商品開発、販売までを網羅する6次産業化と、

東日本大震災でダメージを受けた生産者を活気づけるのが狙いだ。キリンビール株式会社が助成金を出すなど、企業からの支援も行われ、市役所には、農林部園芸畜産振興課に「鯉係」なる部署まで新設された。

「郡山の鯉はみずみずしい桜色の美しい身で、脂ののりや食感も申し分ありません。まずはお刺身を召し上がっていただきたいです」

と語るのは、同課鯉係長の若穂田豊さんだ。プロジェクトには、生産者、料理人、飲食業者、学生など、多くの協力者が関わり、新しいメニューの開発などが行われてきた。それが実を結び、今年2月には、市内14の飲食店で、新たな鯉料理のキャンペーン「郡山の名店で鯉を食べよう」が実施された。8月のキャンペーン第2弾では、参



3 鯉の串揚げタルタルソースは子どもにも人気のメニューとなった。鯉の白身がよくタルタルソースと合うと好評だ。4 2015年から発行しているタブロイド紙「KOI KOI MAGAZINE」の評判は上々。



加盟店が28店に倍増。和洋中のオリジナル料理が好評を博し、鯉に恋する人が増加することになった。

「積極的にチャレンジしてくれる料理人の方が多く、新鮮な地元食材と鯉を組み合わせたオリジナルメニューがいろいろ生まれました」

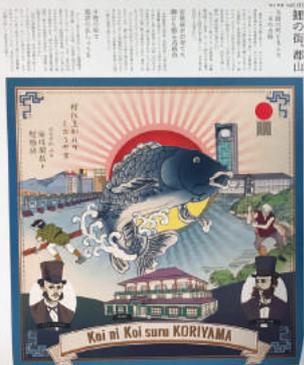
と、若穂田さんは喜びと感謝を口にする。キャンペーン後もおすすめメニューとして鯉料理を提供する店舗も増え、プロジェクトの二環として発行されているタブロイド紙「KOI KOI MAGAZINE」

にガイドが掲載されている。今後は、観光客向けだけでなく、市民が他県への土産にできるような自慢の逸品を生み出したいと意欲的だ。宇都宮の餃子や仙台の牛タンのように、「郡山といえば鯉」と言われるレベルに発展させたいともいう。

「鯉と一緒に郡山のお米や野菜、お肉、お酒も楽しんでいただくことで、地域が活性化することを期待しています」と、若穂田さん。新たなステージへと進化を遂げた鯉料理と郡山市の取り組みに今後も注目したい。

(鈴木正幸)

KOIMACHI



1 新設された「鯉係」の鯉係長の若穂田豊さん。タブロイド紙「KOI KOI MAGAZINE」の創刊の際のポストカードをバックに。2 小学校の食育の授業で鯉食をレクチャーする職員。