

もかかわらず。そこには「6次産業」という新たな視点がありました。大磯の成功例を元に、漁業再興の道を探ります。

──湘南ビジョン研究会代表 片山 清宏

私たち「湘南ビジョン研究会」は毎月1回、「湘南の海を考えるミニフォーラム」を開催しています。「読む湘南」ではフォーラムの内容を毎回フォローしていきます。

闘師 神奈川県水産課水産企画グループリーダー

中村 良成氏



神奈川県水産課の中村と申します。私は大学の水産学科出身で、 行政(県庁)と現場(水産技術センター)を行ったり来たりしてきました。今から20年近く前に私がテレビ

に出た時、魚の話になると目の色変える面白い高校生と一緒になって、彼とはそれ以来の友達なんですが、それが今の「さかなクン」です。よく水産技術センターにも遊びに来て、その頃は私が先生でしたが、今では彼が先生です。でも、今でも「これから本番なんですけど、コメントはこんな感じでいいですか?」なんて電話がかかってきます。

ところで日本に魚って何種類いるか分かりますか?約39 現在の1番大きな問題というのが、魚00種類いると言われています。常に新種が報告されていま の単価の問題です。沿岸漁業の平均単価すので、今では4000種類と言っていいかもしれません。 は34年前で1 もあたり400円を超えてい

皆さん、肉というと思いつくのは普通、牛、豚、鶏、羊 くらいですよ。でも魚だったらアジ、サバ、サンマ、マグ ロ、カツオ、カサゴ、タイ、フグって、誰でも20や30はパ ッと思いつきますよね。日本人はこのバラエティーに富ん だ魚の恵みを味わってきたんです。

ではそのうち相模湾にはどのくらいいるでしょうか?47 都道府県だから単純に47分の1だとすると80種類ちょっと になっちゃいますけど、正解は約1500種類です。相模湾だ けで日本の魚の4割が記録されています。相模湾はまぎれ もなく魚の宝庫です。中には変な深海魚とかもいますけど、 魚市場に並ぶものだけでも300種類はいますね。

神奈川は面積でいうと全国43位の小さな県ですが、海岸線の総距離は小田原から京都ぐらいまでの長さがあって、全国で27位です。漁獲量も27~28位ですね。これは黒潮の恵みによるところが大きい。しかし、それでも漁獲量は減っています。1968年には18万トンあったものが今では4万トンです。遠洋漁業と沖合漁業の衰退が主な原因です。マグロの業者は68年には40数社ありましたが、今では2社になってしまいました。漁業従事者も8000人から2000人に減っています。

一方で沿岸漁業は着実に2万トン前後を維持しています。そのうち定置網が沿岸漁業生産量の60~70%を占めます。定置網というのは海に数百メートルの大きな網を張っ

てただ待っているだけなので、船をたくさん動かす必要もなく環境や資源に優しい漁業です。神奈川の定置網は昔は日本ーと言われていました。特にブリが多く獲れました。ブリ御殿なんてのがあちこちに建ったというぐらいだったのですが、なかなか獲れなくなってしまい、現在はアジを獲ろうと頑張っています。

あとはシラスですね。今、神奈川で一番元気な漁業です。シラス漁は後継者が 着実に育っています。大学を卒業した息 子さんが帰ってくるんですね。それなり の収入があるのなら、会社よりも漁業を 選ぶという気持ちは分かりますよね。

現在の1番大きな問題というのが、魚の単価の問題です。沿岸漁業の平均単価は34年前で1 1 あたり400円を超えていたんですが、今はそれが3分の2の257円です。例えばこの時22歳で就職した人が34年経てばボチボチ定年ですよね?普通に考えたら収入がどうみたって倍にはなっていますよ。それなのに漁師さんは収入が3分の2になっちゃったんです。これが漁師にとって1番大きな問題なんですよね。獲っても売れないというか。

家計調査によると各世帯の魚の購入金額は、平成元年(1989年)を1とすると

【2004年はわずか0.63。お母さんがみんな料理をしなくなっちゃってるんです。肉や野菜も購入金額が落ちていま 【す。そんな中、一人勝ちなのが調理食品です。お母さん 方にはちゃんとお魚を買って、料理して、魚の良さを正当に評価してほしいなと思います。漁港の直売所なんかに行くと、決まった魚を仕入れるスーパーとは違って、その日獲れた魚を売るから見慣れない魚があったりするんです。それこそが「地魚」なんですよ。大磯はそういっことが楽しめる土地なんです。

ただ現実に流通形態や食文化が変わってきてしまっています。ではせめて獲ってきた魚を加工して売ろうじゃないか、ということを実践されているのが今日ここにいらっしゃる蒲原さんや原さんです。漁師さんの6次産業

湘南の漁業と食とまちづくり

······· < 2 >

化。獲る(1次)、つくる(2次)、売る(3次)を全て自分 たちで行うことを言います。1足す2足す3で6次産業。

これに関しては大磯が神奈川をリードしていると思い ます。町と漁師さんが一体になって行っている。大磯は 素晴らしい町だなと思います。大磯全体で地魚を楽しん でほしいし、みなさんは良いところに住んでいるんだと いうことを実感してほしいと思います。

す。中村さんからは漁業の衰退、さらに魚の価格の下落 というお話がありました。こういった現状を踏まえ、衰 退傾向にある漁業をいかに地域の中で発展させていくか をテーマにお話いただきたいと思います。

潤原 こんばんは。 ようこそ大磯へおい でくださいました。

「めしや大磯港」の

「大磯海の会議」代表 「めしや大磯港」支配人

支配人をさせていただいておりま す蒲原といいます。20数年前、30 歳の時大磯に引っ越してきて、何 か自分の気持ちを形にできないか なと思っていました。時が経ち、 大磯漁業協同組合の加藤組合長と いう方に出会って、それまでステ



ーキばっかり食べてたヤツが急に魚に目覚めた。その味 は忘れられないし、「アジの味が違う」という言葉は今 でも感じます。

「めしや大磯港」というのはパイロット(試験)事業と して行っております。初年度はランチのみで3万5000人 を超える方が訪れ、席数は28席程度しかないので毎日が 戦争のようになっております。また私は「大磯海の会議」 や「湘南会議」という団体の代表も務めさせていただい

ており 闘師 NPO法人「西湘をあそぶ会 |代表理事 ます。 「湘南定置水産加工」代表



原 NPO法人「西湘をあそぶ会」 代表理事をしております原と申し

ます。「湘南定置」という定置網 の会社の子会社「湘南定置水産加 工」を4月に立ち上げ、そこの代

表もしております。私は平塚出身で高校が大磯でした。 その頃からいつか大磯に住みたいと思っていました。東 京に10年住んで、実家に帰るたび、やっぱり大磯に住み たいなぁと思っていたところ、漁協の朝市のボランティ アに誘われました。朝市で鮮度の良い魚を買えるような 生活がしたいと思って大磯への移住を決め、現在は「住 みたいと思うような町」を実現するためにいろいろ活動 しております。

请Ⅲ 蒲原さん、「めしや大磯港」は大変盛況で、非常 に有名になった成功モデルだと思うのですが、実際なぜ こんなにうまくいったのでしょうか。

腊原 「めしや」の構想は加藤組合長と「魚は美味しいん

「めしや大磯港」 2010年4月23日、大磯漁港内にオー プンした大磯漁協直営の食堂。その日の朝、大磯港に水 揚げされた魚を料理して提供する。大磯の知名度向上や 水産資源の効率的活用、地域の活性化を担(にな)う。抜 群の鮮度が人気を呼び、連日多くの人が訪れている。

だけれど安いんだ。 自分たちで値が付け られない」という話 をする中で10年くら い前から持っていま した。そして原さん という行動力のある



★ 方が大磯に来て、実現しよう!という機運が高まりました。 それから大磯の港というのは、それまで県が管理する港 だったのが、2009年に指定管理者制度というのが導入され て大磯町が管理できるようになった。これが2つ目の要因 です。

「めしや」を立ち上げる過程でいろんな方とSNSなど を通じてお知り合いになったことも大きかった。内装など はボランティアの方たちがたくさん協力してくれました し、大磯には元々漁師めしのお店が少なかったというのも (/) ありますね。

清 大磯町が指定管理者になったとはいえ、漁港の中と いうのは県有地ですよね?そこにお店を開くというのは法 的に難しかったんじゃないですか?

間原 商業地区ではないので、大磯漁協が事業主体者とい う形で契約することになりました。

「」 例えばこのモデルを茅ヶ崎とか藤沢の片瀬漁港でや ったらすごい盛況になると思うんですが、そういうのは難 UV1?

顧原 茅ヶ崎漁協の方も腰越漁協の方も視察に来ていま す。実際に「めしや」に近いスタイルの事業をすでに始め ているところもあって、1つは静岡県の伊東漁協さん。元 々伊東漁協さんのエリアの中にデニーズがあったんです。 そこが撤退するのに何か知恵はないか?と相談がありまし て、今では週末には300人ほどが来る人気店になっていま す。真鶴半島の反対側にある福浦漁港さんというところも 行っています。

その両方で導入している、いわば「めしやモデル」とい うのは価格の付け方なんです。最初「めしや大磯港」もワ ンコインや1000円で食べられるようなお店を目指してたん ですけれども、人件費などいろいろ付け足していくと、損 益分岐点から大きくかけ離れた数字が出てしまうんです ね。その価格では、やってやってマイナスですよと組合長 にお話ししました。ですから「めしや」では1200円~2500 円くらいのパッケージをお昼のメニューにしています。伊 東漁協さんも福浦漁港さんも同じ設定金額にしています。

ただし大磯漁港特有なのは、市場が大磯にないというこ と。水揚げされた魚の中で一番おいしそうなものを先に「め しや」が取る特権があるというのは、ほかの港ではできな い。利害関係が絡んでいるところではまずできないことが、

大磯ではできるんです。

あとはシケや不漁で魚が獲れない時、ないものはない、 と言えないと嘘をつくことになってしまいます。それをや ったら「めしやスタイル」ではなくなってしまう。

清 ありがとうございます。それでは原さんからのお話もうかがいたいと思います。原さんは水産加工の会社を立ち上げたということですが、実際にどういうことを行っているのか、お話しいただけますか?

図 私は港と水産資源をうまく活用していくのが大磯町再生の鍵と思っておりました。そこで問題になるのが漁獲高さ売上高です。年によってバラつきはあるのですが、ある中の「湘南定置」の数字を例に取ると、漁獲高の41%が小りが3%です。ではこういった魚がいくらになったかというと、漁獲高の8%にすぎないアジが売上高の3割を、カマスにいたっては獲れた量はわずか3%なのに売り上げの2割を占めています。つまりこの2種は高く売れる。逆に漁養高の4割を占める小サバは価格としては全体の7%にとおきまですか?といかならない。ワカシやソウダガツオも買い叩かれます。とはたるはといるでは受が付かないので、ペットフードや家畜の餌になりしています。

値段の付かない魚に何とかして付加価値を付けて値段を 上げなければ、大磯の漁業に未来はない。そう考えて「湘 南定置水産加工」という会社をつくりました。

小田原などにある大きな加工会社は地物は使いにくいんです。昨日は獲れたけど今日は獲れない、というのでは規模の大きなところでは対応できない。そうすると会社はノルウェーやベトナム産の魚を大量に買い付けて冷凍庫に入れておいて、今日はこれだけつくろうねと解凍しながら計画的に生産していく。経営的には正解なんでしょうが、それが小田原や箱根あたりでお土産品として売られていて、果たしてそれは正しいのか?と。

だから私たちは朝獲れた魚を、その朝のうちに加工する。 大磯町の中だけでなく、どんどん町外へと流通させるのが 目的ですから、日持ちもしなければならない。で、具体的 に何をつくっているかというと、1つは燻製、もう1つは 魚の生ハムです。

脂が少ないことが欠点だったワカシは生ハムにしたらモ チモチしたいい感じの食感に生まれ変わり、血合いが多く



て刺身に不向きなソウダガツ オは燻製にすると、その血合 いにこそむしろチーズのよう なコクが出た。すべて無添加 ですから加工も保存も難しい のですが、スモークした上で 真空パックにするので半年以 上保ちます。そうやって値崩

れしやすい魚に新しい価値をつくろうとやっています。

」 中村さん、県の水産課としてこうした水産加工の動きをどう見ていますか?



っているなと思います。「ない時はない」 という、ここに尽き るんですよ。県内各 地で朝市や直売が行 われるようになりま したが、失敗してい るところも結構あり

すます。ない時に他所の魚を売ろうとなってしまう。東京 湾で金目鯛を売ったり、神奈川なのに鮭だったり。そこ できっぱり「ないものはない」と言うことで、お客さん はじゃあ次もまた来ようと思うんです。儲けるより、ここに美味しいものがあるんだよ、とアピールしたいとい う気持ちが先にある。そこが大磯の強い点でしょう。

片山 原さん、地元の人が美味しいものを食べられるようになってきて、加工することで賞味期限が伸びて、販路を新たに開拓できつつある。今後どのような展開をお考えですか?

原 売上高ということを考えると、大磯だけでは拡販に限界があります。もう少し広範囲に販売していかなければならないと思っています。先ほど蒲原さんも言っていましたが、大磯には市場がないので漁師は小田原の港で魚を揚げている。小田原も同じ魚なんです。だったら一緒に何かやりたいねというようなことを言ってもらっています。そういう意味では、少し範囲を広げながら湘南、西湘地区で地産品としてダブルネームという形で展開していくのもありかなぁという風に思っています。

□ ここにあるのはネットワークですよね。大磯にないものを西湘という地域体の中で融通しながら活動する ことで、大磯の動きが西湘全体に広がって行くのではないでしょうか。

計 ではこの辺で会場から、ご意見ご質問をいただければと思います。

参加者 いろいろ魚の話を聞かせていただいて、知らないことがたくさんありました。家で魚を食べる場合でも、やっぱりスーパーで買ってしまうことが多い。

福原 大磯ではアブラカマスというのが獲れて、他の港ではなかなか揚がらない大磯の隠れた良い魚です。クロシビカマスという深海の魚は煮ても揚げても美味しい魚なのですが、食べてみないとわかりませんよね?釣りをする方はゴンズイという、いわゆる外道をご存じだと思いますが、ゴンズイも非常に脂の乗った状態のものが年、に何回かやってきます。これを天ぷらにすると、これは、何だというくらい美味しい魚なのです。「めしや」では、そういう魚を食べていただきたいのですが、「マグロないのかエビ・カニないのか」と…(笑)。

・ 質問者 地元の人間です。お昼の「めしや大磯港」の、地元客と観光客の比率はどのくらいですか?

開原 10%くらいです。県外の方は25%くらいですね。 質問習 地元の人は少ないですよね?私もお屋には行き ません。客単価1200円から2500円では地元の人間が昼飯 を食べる値段ではなく、地元の人はターゲットではない

< 4 >

のかと感じます。これからもそういうつもりなのか、夜、

贈原 夜は35%あります。

質問者 夜は昼ほどに客がおらず、暇です。夜は飲みな がらなのでそれなりにお金は払いますが客は少ない、居・ 題かなと思います。

顧原 開店初年度は夜の営業が昼の10分の1以下でし た。2年目の春から夏にかけては非常に盛り返して、7、 8月は夜が昼を逆転する日も多かったですよ。

質問者 原さんにお聞きします。朝の定置網を私もお手 伝いさせてもらっていますが、生ハムに使うのは獲れた 魚のほんの一部です。ほとんどはバカでかい箱に入れら れ豚の餌になっていきます。今後それをどのように解決 していこうとお考えですか?

原 今みたいな加工方法でそれを解決するのは不可能で はないかなと思っています。手がかかりすぎますから。 ただ、ヒントは伊東漁協で使っている頭と腸を取って入 れると身だけが出てくる機械にあるのかなと思います。 新鮮なすり身を使いたいという話はありますからね。実 際には生ハムとかよりもそういうものを卸していく形じ ゃないと解決しないのではないかなと思います。

参加者 酒のつまみには最高なので家の冷蔵庫にちょっ と入れておきたいんだけれど、正直僕らは原価も知って いるのでたくさん売ればもう少し安くなるのかなと思う んですよ。

福原 大量に獲れた魚をどうするか、どこの港でも問題 なんです。それで先ほど原君が言っていた伊東漁協さん はすごく発展的と言うか、びっくりしたのが漁協の中に 給食センターの施設があるんですよ。そこに骨肉分離機 というのがあって、頭と内蔵を取り除いて入れるだけで、 鱗からなにから分離できるハイスペックなマシーンがあ るんです。でも今日はあまりそこを説明したくないんで す。なぜなら、その機械を漁協のような1次産業が手に するより先に加工屋さんに持たれてしまうと、市場に出 た魚がもっと安くなってしまうからです。

講論も尽きないですが、お時間が来てしまいまし たので、最後に講師の方々から一言お願いします。

原 今はまず加工業の方をどうにかしなくてはいけない

ということで頑張っています。先ほど大きな水産加工会社 の話をしました。地の魚だけでは獲れた獲れないと計画が 立たなくて大変なんですが、1つくらいそういう会社があ 一 ってもいいのかなと思っています。地域の中での最適化を 、、目指すような経営をどのようにつくっていけるか、という はいい値段なんだけど地元の人間が少ない。その辺が課 ノ のに取り組んでいきたいと思っていますので、何かあれば い) みなさんよろしくお願いします。

> ➡は獲れた魚を大磯のみんなが消費してくれていた んです。これからまたそういう社会がきてくれればいいな と。問題が多く難しいでしょうが、原さんや蒲原さんの仕 ■ 組みを取り入れて、魚はこんなにおいしいんだよと前に進 んでいくしかないんですね。そのためにまず市民を巻き込 サリ んだ大磯は、素晴らしい例だと思います。

> 1-1 間原 大磯のいろいろな家庭から魚を焼く煙が上がるよう に、日々努力したいと思います。大磯町の行政の方、商業 地域の方、みなさんに支えられて「めしや大磯港」はあり ます。「めしや」自体が生き残るためにやっていくのでは なく、港のコンシェルジュといいますか、ミカンの季節に は港でもご案内するとか、今ここが観光いいですよとかお 知らせしながら、町全体に人が歩いて行くような町づくり にこれからも頑張っていきたいと思います。

局面 ありがとうございました。最後に今日2時間ご一緒 していただいた大磯町の中崎町長にご感想など一言いただ いければと思います。

中崎町長 2時間があっという間でした。こういう話し合 いは本来は行政がやっていく仕事であろうと。私はまだ行 政に入って2年ですが、みなさんの長い積み重ねが大磯港

を中心に、大磯町を今、神奈川 で1番、人が集まるところにし た。みなさん問題点も指摘して いただいて、いろいろなことを 客観的に冷静に見ながら進めて いっておられる。町もなにかで きることがあるのではないか。 今日ここでみなさんと顔見知り になりましたし、私は真剣にそ ういうことを考えていきたいな と思っています。ありがとうご ざいました。



|第14回湘南ミニフォーラムのご案内

テーマ「湘南・江の島の歴史文化を探る」

▼日 時 12月13日(木) 19:00~21:00

▼場 所 江ノ電第2ビル7階「湘南アカデミア」

私たちは、まだ本当の 「江の島」を知らない

「江の島」――。湘南を代表する観光地でありなが ら、近くで暮らす私たちにとっては"そこにあって当た り前、の存在。当たり前すぎて実のところ、あまりよく

◆闘師

吉田 克彦氏(江ノ電沿線新聞社会長) 篤氏(江の島・藤沢ガイドクラブ副会長) 和田

知らない。そういう方、案外多いんじゃないですか?

湘南ビジョン研究会が主催するミニフォーラムの最終回 は、江の島を「歴史」、「文化」という側面から紐解きま す。今までとはまた違った姿が見えてくると思います。ま すます江の島が好きになっちゃうかもしれませんよ。

湘南ビジョン研究会は、このミニフォーラムへの参加者 を募集しています。ホームページ (http://shonan-visi on.org) からお申し込み下さい。



海での暮らしを日々楽しむ方々をゲストに招く「海楽(かいらく)主義」。8回目は日本アルペンスキーの第一人者、岡部哲也さん(47)にお話をうかがいました。日本人で初めてFISワールドカップの表彰台に立つなど日本のアルペン界をけん引してきた岡部さん。欧州転戦時代の裏話やなぜスキーヤーである岡部さんが海を愛するのか、さらにはご自身が主催するビーチイベントについてなど語っていただきました。

岡部

哲也さん

元アルペンスキーヤー

「スキーをしていましたから山のイメージが強いですけ ど、実は海っ子なんですよ。小樽育ちですから。もちろん ちょっと行けば山はありましたけど、海にいる時間の方が 長かったですね。素潜りばっかりしてました」

意外なバックグラウンドの告白から始まった岡部さんへのインタビュー。ダイビングのライセンスも取得済みだとか。

「父親が漁業用の網をつくる会社に勤めていましたし、 漁師町ですから自然と海に接する時間が長くなったんだと 思います」

――スキーを始めたきっかけは?

「北海道の小樽で育てばたいていの子はいつの間にか始めてますからね。僕はサッカーが好きで、夏はサッカー、 冬はスキーという生活でした。中学3年までサッカー部に 所属していました」

――中学3年といえば、もうその頃スキーのナショナル チームに入っていたのではないですか?

「サッカー部なのにスキーで全日本チームに入っちゃったんですよ(笑)。初めてワールドカップに出たのもこの頃です。当時はまだJリーグもなくて、将来サッカーを続けてどうなるっていうビジョンがなかったからスキーの方にいったけど、もしすでにプロがあったらサッカーを続けていたかもしれませんね」

スキーの名門・北照高校に進学後、本格的にFISワールドカップに参戦。欧州を転戦するようになった。

「スキーシーズンの3学期なんて3年間で通算10日も学校行ってないんじゃないかな(笑)?でも成績が悪いと遠征行かせないって厳しかったし、帰ってきても提出物の量がハンパじゃなかったですね。入学式も卒業式も出られなかったんですけど、先生や同級生が僕だけのために卒業式を

◆岡部 哲也(おかべ・てつや) 1965年5月15日生まれ、北海道小樽市出身。株式会社ネーヴェ代表取締役兼CEO。中学3年でナショナルチーム入りしてFISワールドカップに初出場。88年にスラローム(回転)で第1シード入りした。同年、ノルウェー・オップダール大会で日本人初の表彰台となる2位入賞。これは今でも日本人最高位タイ。ちなみにこの時の1位は当時世界最強と言われたアルベルト・トンバ(イタリア)。オリンピックは3度出場。91年、原因不明のじんましんで3カ月の入院生活を余儀なくされ選手生命の岐路に立たされたものの、シーズン終盤には復帰。95年ワールドカップ富良野大会を最後に現役引退。岡部哲也スキー・スノーボードスクール代表。

サッカー部なのにスキーで 全日本チームに入っちゃった んですよ(笑)

やってくれま した」

――80年代 後半、日本は 大変なスキー ブームでした。その中心 にご自身がいるという実感 はありましたか?



「ワールドカップで結果を残すにつれ、確かに帰国するたびに取材は多いし、神田に行けばスキー用品が売れていた。日本では盛り上がっているなっていう実感はありました。高校卒業後はデサントの社員という立場だったのですが、結果を残せば自分がプロデュースしたウエアやマテリアルが売れましたから、会社にも貢献できていたんだと思います。そういう部分は励みになりましたね」

現在の岡部さんは軽井沢プリンスホテルスキー場で「岡部哲也スキースクール」を運営している。そのオフシーズン、つまり夏にスキー仲間と何か面白い遊びを!との発想から「インプロンタ(Impronta)カップ」というビーチイベントを主催している。

「インプロンタはイタリア語でフットプリント、っていう意味なんですけど、冬の仲間とファミリーで何かをしたかったんです。そんな時に浜田武仁くん(ビーチバレー元日本代表、湘南ビジョン研究会)と知り合って、じゃあビーチバレーやろうよ、と。お祭り気分でね、ビーチフラッグやろう、ビーチ相撲もやろうってどんどん大きくなって、気がつけば来年で10回目です。楽しいっていうのが大前提なんですけど、砂浜っていうフィー

ルドこかとのであるかででであったのないでででありますのができるがないができるがいりますがある。以らいがいるのがとる。とるとあしなずのではながいます。



はケガをしない足場をつくろうよ、ってゴミ拾いから始めます。一番の目的は最後バーベキューで美味しいビールを飲むことなんですけど(笑)」

——山とは違う、海の魅力は?

「僕は常に風を感じていたいんです。風と音。砂浜を走るのも大好きだし、サンライズ、サンセットも大好き。光と影のコントラストが好きで、いるだけでいいですよね。その風を感じながらビールをクイッとね。もう最高でしょ(笑)。体を動かすのも美味しいものを美味しく食べて飲むため。飲まないとない(笑)!」

---最後に今後、海でどんな活動をお考えですか?

「僕が欧州に行き始めた80年代前半は欧州の県境保護への意識ってすでに凄く強くて、温暖化で氷河が後



岡部哲也スキースクールのご案内

軽井沢プリンスホテルスキー場にて今シーズンは12月1日から3月31日まで開校。 東京駅から新幹線で約1時間とアクセスが 良く、スキー・スノーボードはもちろん、 ショッピングや温泉、ホテルなどの施設も 充実しているエリアです。晴天率も高く、

RECENSALOF Cg。 喟大率も高く、 良いコンディションで滑走を楽しむことができます。 雪を 見るのも初めてという方からオリンピックを目指すような 選手まで、幅広く指導をしております。 スクール専用レン タルショップDolomiti(ドロミーティ)もありますので、

初心者の方でも快適にスタートすることができます。 スタッフー同、軽井沢で 皆様のお越しを心よりお待ちしております。

【ご予約、お問い合わせ】 電話:0267-41-1750 または下記HPまで www.snowdreamer.jp

退しているとか車の排ガス 規制とかまだ日本が遅れて

いた環境への関心をいち早く持てたんです。だから僕もインプロンタ・カップなどを通じて、砂浜が抱える問題だとかマナー、ルールの大切さだとかを子供達に伝えていけたらいいですね!



12月2日私たちのビジョンの中間発表を行います

私たちが目指す理想のまちづくり「湘南都市構想2022」

「湘南ビジョン研究会」は、10年後の 湘南地域のまちづくりビジョン「湘 南都市構想2022」を地域の住民と ともに策定しています。

松下政経塾見学ツアーも同時開催

湘南ビジョン研究会では、12月2日に「湘南都市構想2022」中間発表会を開催することになりました。10月12日に第7回、11月7日に第8回策定会議を開催し、まとめ作業も山場を迎えています。構想づくりをマラソンに例えると現在30km地点。今が一番きついときですが、中間発表会、そして来年2月のゴールに向けメンバーみんなで協力して進めています。

中間発表会当日は松下政経塾の協力のもと、普段入る ことができない塾の施設内の見学ツアーもご用意しまし た。どなたでも参加可能ですので、ご都合がつく方は是 非ご参加ください!

連絡先 shonan vision@hotmail.co.jp 担当 片山

◆「湘南都市構想2022」中間発表会&松下政経塾見学ツアー

日時:12月2日(日)12:30開場 13:00~16:40

場所:松下政経塾 講堂 (茅ヶ崎市汐見台5-25) 内容:12:50 松下幸之助「建塾の理念」VTR上映

13:00【第1部】松下政経塾 見学ツアー

■基調講演

「松下幸之助塾主が松下政経塾に託した日本の未来」 松下政経塾政経研究所 所長 金子一也氏

■施設見学ツアー

14:30【第2部】「湘南都市構想2022」中間発表会

■分科会発表

①「湘南の次世代を担う心豊かな人づくり」

教育・スポーツ分科会リーダー 坂本勝敏

②「湘南のポテンシャルを活かした活力創出」

④ 「湘南の安心を守る災害に強いまちづくり」

観光・産業分科会リーダー 壱岐信二

③「湘南の源となる輝きつづける命と絆づくり」

医療・福祉分科会リーダー 東 晋吾

防災・交通分科会リーダー 江口元気

験次◆美味しい湘南

「らーめん屋と バーの一番の違い ですか?料理の写 真を撮る人の数が 段違いです。らー めん関連のブログ

そよ風 SOYOKAZE

をやっている人も多く、良くも悪くも評価が聞こえやすいので刺激になりますね。どうせならきれいに撮ってほしいのに、そういう時に限って海苔の乗せ方がしっくりいかなかった…なんて後悔したりします(笑)」

今年8月にオープンした藤沢の「らーめん そよ風」。オーナーの越田剛さん(35)は同じビルの2階でダイニングバー「Breeze」も経営している。フレンチやイタリアンで修業を積んできた、らーめん店としては異色の経歴の持ち主だ。ランチで出していたらーめんが好評で、店舗として独立。特徴的な甘めのスープが評判を呼び、早くも深夜まで客足の途絶えない人気店となっている。

「始めてみて何に驚いたって、ら一めん屋のガス代は高い!ってこと。Breezeの7倍くらい。粉もんは儲か

るって一体誰が言ったんですかね?(笑)」

ガス代がかかるのはスープを作る手間と時間を惜しまないから。「そよ風」では鶏出汁と和風出汁、それに煮干し出汁の3種類を別々に取っている。「しょうゆ」(¥700)と「特製しお」(¥700)

は鶏と和風のスープをブレンドし、20食限定の「極! 煮干し」(¥850)は煮干し 出汁に少しだけ鶏出汁を混ぜている。化学調味料は一切使用していない。

「鶏はネックとグリ(ひ

ざの関節)、ゲンコツを8~9時間炊いています。和風出汁は7種類の魚介、煮干し出汁は3種のイワシにサンマ節、それと煮干し牡蠣を使っています。煮干し牡蠣はそのまま食べても美味しいくらいフレッシュなものを使います。すごくいい出汁が取れるんですよ」

ら一めん店で働いた経験は一度もない。 店長の坂田欣哉さん(35)は飲食店経験自体 ほぼなし。それでも「すごく真面目に仕事 に取り組んでくれるので、経験は少なくて も頼りになります。Breeze時代のら一め んに惚れてウチに入ってくれたので、彼の 存在自体が僕のモチ ベーションでもあり

ます」(越田さん)。

ともに試行錯誤しながら理想の味を追い求 める毎日だという。

「煮干しに関しては見切り発車でしたね。 使ったことがなかったから。少し強めに出 汁を取ろうとすればエグミが出ちゃうし。 今は丸1日水出ししたものと、火を入れた

ものとを合

わせています。水出しは 魚のフィレの味がすると いうか、とてもピュアな

出汁が出ますね」

そ上風し

開店から早3カ 月。越田さんは昼 間はそよ風、夜は Breezeで働き、 週末はBreeze閉 店後、そよ風に戻って朝5時まで営

業する多忙な毎日を送っているが、今 はとにかくらーめんを作るのが楽しく て仕方がないという。

「正直、ら一めんってもっと簡単か と思っていました(笑)。パスタの場合 はある程度うまい基準というのがある けれど、ラーメンは育った土地や個人

の好みでそれが大きくズレますからね。何が正解かさっぱりわかりません(笑)。だから自分が美味しいと思うものを突き詰めるしかないんです」

今後も進化していくであろう「そよ風」の"現在地』 を、まずは味わってほしい。

その他のメニューはまぜそば¥650、チャーシュー丼 ¥300などに各種トッピング。また味を変える調味料と してゆず胡椒を推奨しているので、ぜひお試しを。

◆営業時間

月~水、日 11:30~15:00、18:00~25:00 金、土 11:30~15:00、18:00~朝5:00 木曜 藤沢市鵠沼石上1-8-15 1 階 TEL 0466-23—1518

※藤沢南口徒歩4分。ファミリー通りを直進してセブンイレブンの手前、コインパーキングの向かい。



