

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

徳島県小松島市
が応援するふるさと名物

いっぺん食べてみ！
小松島の豊かな自然が育んだ
新鮮な「ハモの加工品」

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成30年1月11日

徳島県小松島市

地域の
プロフィール



小松島市は、徳島県の東部、瀬戸内海に面し、古くから関西と四国を結ぶ海の玄関口として栄えてきました。



人口: 38,755人
(H27国勢調査)
面積: 45.37km²



小松島市はこんなところ



私たちが暮らす四国徳島県小松島市は肥沃な平野と静かな海、そして豊潤な水や澄んだ空気に恵まれており、海の幸、山の幸にあふれています。

小松島市には、有名アニメ映画のモチーフになったとされる阿波狸合戦の「金長たぬき」や「源義経」が源平合戦で上陸したという伝説が残ります。また、聖地巡礼で注目されている四国八十八カ所霊場の第十八番札所「恩山寺」、第十九番札所「立江寺」を有しており、その二ヶ寺を結ぶお遍路古道が国指定史跡となりました。夏になると徳島の夏を告げる阿波花火の饗宴「港まつり」、お盆の阿波踊りのシーズンには徳島小松島港に連日豪華客船が寄港するなど魅力的なイベントが開催されています。



1

◆ 小松島推奨の魚 ハモ

魚偏に「豊か」という名前にもあるとおり、栄養、風味豊かな鱧(ハモ)が小松島市自慢の地域資源です。

主な地域資源 ◆ ハモについて

ハモはウナギ目ハモ科ハモ属に属している魚の一種です。日本では高級魚として知られ、高級料亭によく出てくる食材でもあります。旬は夏の間と産卵を終えて食欲が出てくる冬の間と2期間あり、古語の「食む(はむ)」という言葉が由来ともいわれています。



ハモには、ビタミンA、ビタミンB2、カルシウム、コンドロイチン硫酸、DHA、EPAなど豊富な栄養素がたっぷり含まれています。なかでも、ビタミンAは目や皮膚の粘膜を保護することで、眼精疲労の改善、皮膚の保護に効果があります。ハモの切り身100gで成人に必要な一日分のビタミンAを摂取できるほど含有量があります。

全国からみたハモ

◆ 徳島県産ハモの圧倒的シェア

徳島県のハモ漁獲量は全国でもトップクラスにあり、関西圏で食べられているハモのほとんどが徳島県産と言っても過言ではありません。



年(※)	生産量(トン)及び全国順位	生産額(百万円)及び全国順位
平成17年	363【全国4位】	382【全国2位】
平成18年	581【全国2位】	453【全国2位】

海面漁業生産統計調査：農林水産省 ※平成19年から調査項目から「はも」を除外

主要中央卸売市場における徳島県産ハモの取扱量

関東でも！

京都市中央卸売市場

年	取扱量(トン)	市場シェア(%)	全国順位
平成25年	130	21	2位
平成26年	186	21	2位
平成27年	183	20	2位
平成28年	108	12	3位

大阪市中央卸売市場(本場)

年	取扱量(トン)	市場シェア(%)	全国順位
平成25年	132	22	2位
平成26年	125	21	2位
平成27年	121	27	2位
平成28年	119	18	2位

東京都中央卸売市場(築地市場)

年	取扱量(kg)	市場シェア(%)	全国順位
平成25年	7,474	7.3	6位
平成26年	10,585	9.5	5位
平成27年	7,925	6.9	6位
平成28年	7,166	6.2	6位

小松島産ハモの魅力

◆ 漁場の良さ

北は徳島県を代表する吉野川、南は那賀川、二つの1級河川がこの紀伊水道に豊かな自然の恵みを流し込むことにより、海水に栄養分が豊富に含まれ、水深約60m前後のなだらかな砂泥質の海底が、より良質なハモが育つ環境になります。

美味しいハモの体には金色に輝く筋がとおります。小松島産ハモの特徴のひとつです。脂がのり、風味が豊かである証明とされています。

ハモの湯引きなどには身や皮の薄いものが好まれますが、小松島市のハモは肉厚で、豊富なコラーゲンを含んだ皮が特徴なので、ハモのしゃぶしゃぶや天ぷらなど温かい調理に向いています。特に1.2kgから1.5kgの肉厚なサイズのものを選定し、高品質を保っています。



ハモへのこだわり ~おいしく食べていただくために~



◆ 独自の漁法

小松島市ではハモを持続的安定的に生産できるように規定サイズ以外のハモを海へ戻す（再放流）運動を実施し、豊かな海を守り続けていくために、資源管理型漁業に力を入れています。こうした運動の効果も加わり長年にわたり高水準の生産量が維持されています。

漁法に関しては、底曳網漁船により水揚げしています。船の上に水揚げされたハモは噛みあたり、打ち身したり傷がつかないように通称「そうめん流し」という装置を船に搭載し、活きの良さを保ったまますぐに水槽までハモが入るようにしています。

◆ 品質の維持

魚の冷凍というと、生のものよりも品質が劣るように考えられがちですが、小松島産ハモに関しては、品質管理が徹底されており、生きている獲れたてすぐのハモをしめ、ぬめりを取り、さばいてすぐに細かく骨切りをし、氷点下の低温でワンフローズンし凍結提供しています。

この急速凍結機を使用することで、肉厚、新鮮、高品質なハモを一年中提供することが可能となっています。骨切りの質は定評があり、年々、冷凍ハモを購入するリピーターも増えています。

また、ハモ専用活魚水槽車を導入し、出荷の際にハモがストレスを感じてお互いを鋭い歯で傷つけないよう工夫しています。



ふるさと名物の内容

2

ふるさと名物

◆ ハモの加工品

ハモが高級魚として知られていることには理由があります。ハモは細かい骨が多数存在するため、骨切りという作業を施さなければなりません。骨切りは、一寸（3.3cm）当たり24回程度包丁を入れることが理想とされていることなどからうかがえるように、非常に技術を要する作業となります。

しかし、小松島市ではこの骨切り作業を機械化することによって、繊細で絶妙な食感の新鮮なハモの加工品を高い品質を保ちながら、一般の方々にも提供できています。

・ ハモの切り身

味付けをしていないハモの切り身。

天ぷら、湯引き、ハモのしゃぶしゃぶ、お吸い物等、お好みで。



・ ハモの天ぷら、フライ

食べやすいサイズにカットした新鮮なハモを揚げたもの。

味付けを施していないため、和洋中、どの調理法にも合います。



ふるさと名物の内容

- ・ ハモの一夜干し
徳島産の塩で味付けし乾燥させたもの。
しっかり焼いてお召し上がりいただきます。
- ・ ハモの蒲焼
甘めに味付けされた蒲焼き。
そのままでも、どんぶりでも。押し寿司につかっても美味。
- ・ ハモ出汁
透明感のあるあっさりした甘みのある出汁。お鍋にどうぞ。
- ・ ハモのすり身の練り製品
ハモのすり身を練り込んだ水産加工品。淡泊で上品な味わい。
小松島市で有名な竹ちくわやハモカツなどがあります。
- ・ ハモ皮のちくわ
ハモの皮を竹に巻き付けた、ちくわのような食べ物。
香ばしい炭の香りと独特の弾力、歯ごたえが癖になります。
- ・ ハモのそぼろ
ハモを特製の調味汁でじっくり煮詰めたもの。ご飯のお供に。

食品以外

- ・ ハモの美容に役立つ成分を使用した化粧品や健康関連製品
ハモの皮には豊富なコラーゲンが蓄えられており、脂質も少ないため、純度の高いコラーゲンが抽出できます。また、コンドロイチンやビタミンA、Dが多く、美容、健康分野でも注目されています。





◆ 小松島市推奨の魚として認定

小松島市のハモは風味が豊かであり、京阪神を中心とした関西圏はもちろんのこと、関東方面でも広く食されるようになってきています。

小松島市はハモを県外から訪れる観光客の味覚を満足させる重要な観光資源の一つとして捉え、小松島市推奨の魚として認定しました。

このことによって、市内漁港に水揚げされた魚介類の消費拡大と水産業の振興を図り、小松島市の新鮮な魚介類を全国にPRするとともに本市のイメージアップとして役立てたいと考えています。

現在は、ハモのキャラクターやタグ、シール、ポスターを作成し広報、PRを実施しています。



ふるさと名物 八モの加工品 に関連する活動・取り組みなど

◆ 地産地消・食育運動など

平成21年度から地元漁協と小松島市食育推進委員会が連携し、市内の保育所、認定こども園をはじめ幼稚園、小中学校で地産地消・食育食材としてハモを給食に取り入れ、幼少期からなじみの深い魚となっています。

また、小学校では出荷作業見学、中学校では出荷作業の職場体験などの場として提供されており、小松島市では教育の現場からも愛着のある魚となっています。

◆ はもの日キャンペーン

平成27年度より小松島市推奨のハモをPRするために、8月3日を「ハ(8)モ(3)の日」とし、「ハモの日「食べよう！」キャンペーン」と銘打ち、市内飲食店においてハモ料理を提供してもらうとともに、注文をしてくれたお客様に割引や特典を行うというイベントを開催しています。

市内飲食店に市外からお客様を呼ぶインセンティブとなっています。

◆ 各種イベント・物産展での試食

各種イベント・物産展開催時や豪華客船寄港時などに、ハモの天ぷらなどを振る舞い、国内外の観光客にPRを積極的に行っています。ハモ料理を目的に来市くださるお客様も年々増えてきています。



小松島ブランド製品への取り組み

◆ こまつしまブランド戦略推進協議会（小松島ブランド製品）

小松島市に面する紀伊水道は、太平洋と瀬戸内海が交わることで、栄養豊富な海域となっており、たくさんの魚介類が水揚げされるため、それらを用いた水産加工品の生産も盛んに行われています。また、太平洋側気候に属する温暖な地域で、日照時間の長さを活かし、野菜や果物をはじめとする農産物や畜産物なども生産されています。

小松島市は「こまつしまブランド戦略推進協議会」を立ち上げ、いち早く農畜水産物のブランド化や6次産業化、輸出振興に取り組んでいます。

全国有数の漁獲量を誇るハモをはじめ、シラス(片口鰯の稚魚)、足赤エビ(クマエビ)などの豊富な水産物や魚のすり身をつかった竹ちくわ、フィッシュカツなどの水産加工品、生産量全国一位を誇る菌床しいたけ、県下一位のオクラなどの豊かな農作物、さらには、徳島県のブランド牛阿波牛などを小松島ブランド製品としてPRを行っています。



小松島市長からの声援

初めて訪れる土地での一番の楽しみとなるのが、その土地ならではの食文化です。紀伊水道に面し、大きな河川の流域に位置する小松島市は、まさに食材の宝箱。水産業に関して申しますと、本市はふたつの海が会う最高の漁場です。太平洋と瀬戸内海が交わる紀伊水道は非常に栄養豊富な海域として知られています。

たくさんの美味しい魚介類が水揚げされる中で、今回、ふるさと名物として選ばせていただいたのが小松島産ハモ。

非常に肉厚で食べ応えがあり、栄養も豊富で私のイチオシです。料亭などでは湯引きなどに調理されることが多いですが、小松島市ではハモのしゃぶしゃぶや天ぷらを是非とも御賞味いただきたいと思います。

ハモは小松島市民には馴染みのある魚ではありませんが、一般家庭の食卓においてはまだまだ浸透しておりません。本市に訪れた方をいつでもハモでおもてなしできるように、また、小松島市内のどこでもハモを御賞味いただけるようなまちを目指して、小松島市は、ハモの加工品を応援宣言いたします。



小松島市長 濱田保徳