

南房総の明日を考えるニュースマガジン

県南思考 Vol.23

特集：風土がはぐくむ県南の味

三方を海に囲まれ、陸地には豊かな田畠が広がる南房総は食材の宝庫。アクセスの良さをいかし、鮮度の高い水産物、農産物が日々、首都圏に出荷され地域経済を支えています。その一方で、自然の恵みをさまざまに加工し、付加価値をつけた製品として販売し、業績を伸ばしているケースも数多くあります。地元はもちろん、全国レベルで人気を集め、着実にマーケットを拡大させている企業の数々。鮮度抜群で安心安全な素材、旬を知りつくした専門知識、味を生かしきる加工の技術。今号は県南の味をテーマに、地域の企業活動にスポットを当てていきます。



特集：風土がはぐくむ県南の味

海から届き、山から運ばれる。 鮮度の高い素材をいかし 伝統の技でみがきあげる県南の味。

館山市船形。「株式会社まるい」の鮮魚センターで仕分け作業が始まりました。

ヒラマサ、カツオ、サバ、アジ、キンメ。

とれたて、新鮮な魚が手際よく販売先別に分類されていきます。

「地元の船形漁港はもちろん、鴨川、勝浦など、とにかく魚は南房総全域へ貪欲に仕入れに行きますね。これから季節はクロムツの一本釣りがおいしいですよ」

祖父の代に「まるい鮮魚店」として始まった同社は、3年前、孫の鈴木大輔さんが社長に就任してから、首都圏の飲食店、居酒屋に向けた鮮魚の直販を開始し、事業規模を一気に拡大。

「現在、800を超えるお店とお取引が続いています。ありがたいことに、お客さまからお客様へと口コミで名前が広がっていき、今では関西からも注文が届くようになりました」

▲活気あふれる（株）まるいの鮮魚センター店頭で（左から）三沢県議、鈴木大輔社長、木下県議

注文に応じ、その日あがった魚の中からベストなものを選別して発送。



▲鮮魚センター内には加工所があり、客注に応じて鮮魚がさばかれ干物が生産されている

「アクアラインができたことで当日配送が可能になり、高い鮮度を維持したまま魚を配送できるようになったんです」

当然、個人客も、その対象になります。例えば主婦から届いた鮓の注文なら、三枚におろし、真空パックにしてクール宅急便で発送。

「これなら切るだけで食卓にのせられるでしょう。魚をきれいにおろすには技術があるし、ワタの処理も面倒ですからね」

こうしたキメ細かい対応が評価され、今では個人客も1000を超え、自社工場で作る干物も、インターネットで売上を伸ばしています。

「黒潮と豊富な植物性プランクトンの関係で、この近辺でとれる魚は体脂肪率が高く、本当においしいんです。もっともっと、その味を広めていきたいですね」

海と魚と食文化

海に囲まれた南房総は古くから漁で暮らしを支え、独自の食文化を形づくってきました。その代表的な例として「クジラ」をあげることができます。

ステーキ、竜田揚げ。宴会ともなれば、切り身を乾燥させた「クジラのたれ」が欠かせません。

その、南房総特有の食文化を支えているのが、南房総市和田町の外房捕鯨株式会社です。

江戸時代に始まった捕鯨は、いまでは関

東で和田町だけになりました。

「年間で26頭の捕獲が認められていて、とるのはツチクジラです。ふだんは水深1000から3000メートルの深海に生息しているのですが、海上に上がってきたところを捕獲するわけですね」

と、同社社長の庄司義則さん。

クジラは音に敏感で、とくにソナーや漁群探知機などの音波を嫌います。したがって捕鯨の基本は、人の目で探す昔ながらの漁法が続いている。

「海上に上がってきたときを狙って鉛を打つ。朝、出航し海の上を探し続け、やっと見つけたと思ってもツチクジラでなければとれませんから、別のが上がってくるのを待つ。根気のいる仕事です」

ようやく捕獲できたクジラは熟練の職人によって解体され、市内の魚屋や加工業者に渡り、切り身、クジラのたれなどの製品となって消費者のもとへ。

解体の際に近所の方がバケツを持って買いに来る光景はめずらしくなく、それほど捕鯨は地域の暮らしにとけこんでいます。

「クジラをめぐる環境は厳しさを増す一方ですが、南房総に永く続いてきた食文化です。最近の若い方で敬遠する向きもあるよ



①館山から鴨川に抜ける国道128号に面した道路沿いに建つ外房捕鯨株式会社のショップ「つ印くじら屋」。（左から）木下県議、庄司義則社長、三沢県議②店内には主力商品のくじらをはじめ県南の特産品が数多く並べられ観光客の人気を集めている③「鯨のステーキ」「くじらのたれ」「うま煮」などさまざまに味つけ、加工された人気商品





①新酒ができたことを知らせる杉玉が下がる亀田酒造（株）の本社前で（左から）木下県議、亀田雄司社長、三沢県議②ずらりとショーケースに並んだ亀田酒造のラインアップ。人気商品について説明を受ける両県議③モンドセレクションで最高金賞を3年連続で受賞した「超特撰大吟醸」④おなじみ「寿萬亀」のロゴ。随所に描かれ人目を引いている

うですが、従来のやり方を大切にして、お客様に提供していきたいですね」

柔軟に時代に即応

6次産業という言葉があります。

地域で収穫された農産物、水産物、畜産物を、さまざまに加工、商品化して販売することをさし、作物を生産する「1次産業」、食品として製造する「2次産業」、流通、販

売させる「3次産業」。それらの数字を加算して使われるようになった言葉です。

素材のことを知り尽くしているだけに、味に厳しく、旬に詳しく。地域の特性を生かした製品化で競争力も生まれてきます。

県南には、古くからこの6次産業化を実践してきた企業が多くあります。

そのひとつ。鴨川市の長狭街道に店を構える亀田酒造。

創業は宝暦年間とありますから、かれこれ260年近く酒造りを続けてきましたことになります。

「今から50年くらい前までは、地元で取れる長狭米を使って酒造りをしていたんです。しかしながら、酒造りも時代に応じて変化していくものです。今は酒造りに適したお米を使用していますが、水は地域の軟水。保健所の厳しい検査をクリアしたわき水や井戸水を使っています」

そう語るのは、亀田雄司社長です。

Pin Point

インタビュー

市の担当におたずねします

豊富な農産物、水産物を活用していく6次産業化。その現状とメリットを館山、鴨川両市の担当者にうかがいました。

食の宝庫、南房総 人気の作物を教えてください

県南は沖合を黒潮が流れ、温暖な気候から農業、漁業とも盛んです。鴨川漁港には多くの種類が数多く水揚げされていますが、その代表的な魚にブリがあります。ブリといえば、氷見の寒ブリなど有名ですが、千葉県は全国6位の水揚げ量を誇っていて、その県全体の7800トンのうち、4100トンを鴨川で占めるほどになっています。とれたブリは船上で活けじめにして鮮度の高いままタグをつけて出荷します。刺身にしても臭みが少ないと豊洲市場でも人気商品になっています。農業については、これは南房総全域で言えることですが地形の関係から少量多品種。次々に旬を迎える鮮度の高い野菜を生産する一方で、冬でも温暖な気候を利用した食用なばなが人気を保っています。

いわゆる6次産業化については どのような取り組みが行われていますか

鴨川ではこのほど、無印良品を展開する「株式会社良品計画」と地元の亀田酒造さんとの共同事業として、長狭米を使った新たな製品づくりに挑戦し「日本酒」という商品名で販売を開始しました。鴨川は地すべり地帯が多く、住むには心配な箇所が多いのですが、農業という見地からすると何層

も肥沃な土地が重なり、水も豊富で農業には適しています。そこでとれる有名な長狭米を使って商品化を試みたわけですが、まさに6次産業の理想的な形と評価をいただいており、ネーミングが良いので海外へのセールスも期待されています。南房総市は「びわ」が有名で、びわゼリーなど多くの商品が道の駅などにならんています。ただ、耕地が広いわけではないので、大量には原材料を生産できないというネックがあります。

6次産業化のメリットと いま計画中のプランを教えてください

6次産業化の大きな目的のひとつは、収穫した農作物、水産物を無駄なく使い切ることにあります。規格外のいちごも、ジェラートにする、ピューレにする、ジャムにするといった形に加工することで、無駄なく使用できて生産者に利益がフィードバックできます。また、旬の時期がごく短いものも、製品化することで通年でビジネスにつなげることができます。現在、鴨川では「みんなみの里」に開発工房を設け、無印良品とも協力して柑橘類などを使った商品化の開発研究に取り込んでいます。館山では山でとれるイチジクと、海でとれる天草を合わせた館山らしいデザート「イチジク寒天」を開発し、宿泊施設や飲食店で提供す

近年、酒の安売り店が増え、スーパーなどでも大量生産の激安日本酒が増えていますが、亀田酒造はそうした風潮とは一線をかくし、終始一貫、品質で勝負。

そのことは、食品、飲料の技術的水準を審査する、ベルギー、ローマ、スペインのモンドセレクションで最高金賞を3年連続で受賞したのをはじめ、全国新酒鑑評会で金賞、東京国税局酒類鑑評会で首席を獲得するなど、国内の品評会で軒並み表彰されている実績が証明しています。

最近は、清酒に加え、焼酎、リキュール、どぶろくにまでラインアップを拡大させ、じょうぞう醸造の際に生成される酒粕を原材料にした洗顔石鹼なども開発、販売。

また、あえて食用の長狭米を使った酒を作り「千枚田」と名付けて販売したり、MUJI みんなみの里と協力して、ブランド名「日本酒」で展開するなど、一步、時代の先を読んだチャレンジが続いています。

土地の米、土地の水、土地の技術。
多年にわたって培った伝統の技法を守りながらも時代に即応した、新しいビジネスに果敢に挑戦。

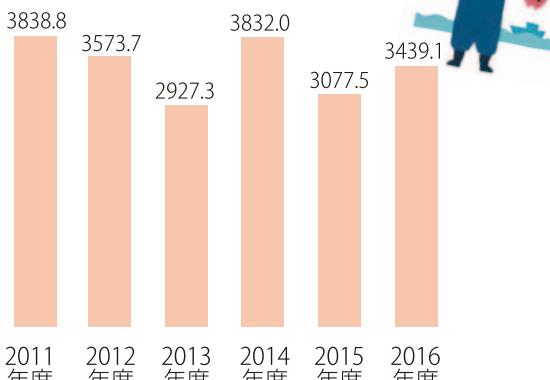
次にどんな企業が、どんな製品を県南から誕生させるのか、期待が高まります。



県南の6次産業化を語り合う（左から）館山市「食のまちづくり推進室」増田邦男室長、三沢県議、木下県議、鴨川市農林水産課/高橋昭彦課長補佐、鴨川市農林水産課農林振興係/大澤宣人係長

る試みをもう5年、続けています。こうした製品は首都圏へ出荷することも重要ですが、なかなか大量に生産することが困難です。そこでむしろ、南房総地域へ来ていただいて、自然を満喫し、おいしい海、山の料理を味わい、そのお土産として持ち帰り、ご自宅でもういちど県南の風味を味わっていただく、そんな方向で伸ばせていけたらと考えています。

■館山市 漁獲量の推移



(数値は船形、波左間など館山市にある漁港の水揚げを合計したもの。単位はトン)



特集：風土がはぐくむ県南の味

結びの対論

木下県議×三沢県議

地域の特性を生かしたアイテムに絞り
三市一町がひとつにまとまった
ダイナミックなアクションも必要でしょう。

三沢 今日は、あらためて現場でお話を伺いながら感じたんですが、県南という地域は、海産物も農産物も、質の高いものはとれるんですが、収穫する絶対量が少ない。

木下 大規模船団を組んで魚をとりに行くわけにはいかないし、農作物も中山間地域など、限られた土地をやりくりして生産している。

三沢 ですから必然的に商売がしづらいというか、大きなビジネスにならないといかないんですね。

木下 全国的に有名な「びわ」ひとつとっても、味は申し分ないし、マーケットの評価も高いわけですが、いかんせん生産量が少ないと、なかなか大規模なビジネスに拡大していかない。

三沢 加工して商品化するほどとれないわけですね。

木下 農地の関係で、びわは高いところで海の風を浴びながら甘みを増して育っていく。条件が悪いので、大量に生産すれば儲かるとわかっていても地形が許さない。そこにジレンマがありますね。

三沢 海産物にしてもそうです。結果的に、南房総地域内での消費にとどまって、なかなか「外貨」の獲得といったレベルには達していかない。

木下 地産地消という意味においては、それはそれで間違ってはいけないわけですが。

三沢 やはり6次産業化を考えて行く場合には、ある程度、原材料の絶対量というものが必要でしょう。

木下 そのなかで、株式会社まるいの若社長は、親から継いだ鮮魚店を彼一代で拡大させ、仕入れから、受注、配送までのシステムを作り上げて成功している。行動力ありますね。

三沢 魚も、地元に限らずいろいろなところから買いつけしている。結局、アイデアひとつで突き抜けていくチャンスはあるということですね。

木下 ツチクジラは、いまや関東では和田町しか捕獲していません。規制が多いなかで頑張っている。クジラをとり、それを日常的に味わってきたのは長い年月をかけて育んできた地域の文化ですから、伝統として守っていってほしいですね。

三沢 その一方で、亀田酒造の亀田社長がおっしゃっていた「経営には変化が必要」という言葉も印象的でした。従来の酒づくりの伝統を守りながら、新しい製品、新しいジャンルに果敢に挑戦されている。南房総地域は土地柄のせいでしょうか、みんな淡白で、商売っ気があまりないなかで、意欲的ですね。

木下 製品化ということで考えれば、館山市の担当者が語っていたように、首都圏のマーケットに売り込むのもいいのですが、むしろ南房総に来なければ手に入らないものを作り、観光客を呼び込むというのも、方向性としてはひとつあるのかなと思いましたね。



三沢 今日、見て来た以外にも館山市では有名なラッキョウがあって、正確には6次産業化と言えないかもしれません、観光客に人気があります。

木下 南房総では、なんと言っても黒あわびでしょう。アワビは蒸すと、とても柔らかくなる。それを桐の箱に入れて高級な贈答品として東京のデパートなどで売っていますが、人気があってなかなか手に入らないそうです。

三沢 なんとか地域の特産品を作り出そうと、さまざまな努力は行われていて、いま館山では、肉牛のブランド化をはかるべく、声をかけられています。

木下 ただ、肉牛に関しては、松坂牛なり、米沢牛なり、すでにトップブランドがひしめき合っていて、そこへ後続が切り込んでメジャーにしていくのは並大抵ではないでしょう。

三沢 質的にも量的にも需要をカバーするものが確保できるかと言われば、たしかにハードルは高いと言わねばなりませんね。

木下 ですから、新しいことにチャレンジするのもいいのですが、既存のものにもっと力を注いで、強力にする方が話は早いと思うんです。

三沢 野菜ではなばな。くだものもありますね、びわやイチゴ。

木下 なばなは全国1位の生産量を誇っていますが、それでさえ南房総から鴨川までの、ごく一部の農家でしか作っていません。10月から春先まで、半年間にわたって生産し、出荷できるはずなのに、片手間に作っているケースが多く見られる。

三沢 需要はあるのに、なかなか作り手が増えていかない。耕作放棄地を利用するなどしてもっと出荷量を増やせば、県南の顔になっていくはずなんですが。

木下 長野県の川上村では村をあげてレタス栽培に取り組んでいます。現地に視察に行きましたが、あそこでは耕作放棄地というものがない。畑があけば、すぐ別の人が手をあげて村全体で一丸となって取り組んでいる。農機具も整備され、年収で1500万円などという方もいる。それがすぐに南房総地域でやれるかどうかは別としても、ひとつの方針ではありますね。

三沢 政治と経済は一体であるべきですから、政治が強いリーダーシップを發揮して、なばなをやろうよと引っ張っていく、そんな形ができるれば理想でしょう。

木下 例えばフルーツトマトなど、温暖な気候を生かしてコンスタンートに出荷できる種類を生産し、しかもそれを地域単位でなく、三市一町をひとつにくくった県南という大きな単位でダイナミックに取り組んでいく。それもひとつの考え方ではないでしょうか。

木下 敬二（きしたけいじ）

南房総市・安房郡選出
昭和23年5月17日生まれ
事務所/〒295-0005
南房総市千倉町牧田164-1
TEL: 0470-44-4111
FAX: 0470-44-4112
<http://kishitakeiji.com/>
e-mail: info@kishitakeiji.com

主な議員履歴
●自由民主党千葉県支部連合会関係
総合企画水道部会／部会長
商工労働企業部／部会長
筆頭副幹事長
政務調査会長

●千葉県議会関係
総務常任委員会／委員長
農林水産常任委員会／委員長
予算委員会／副委員長
議会運営委員会／委員
千葉県環境審議会／委員

県南思考 Vol.23

発行: 2019年1月13日
制作: 「県南思考」制作委員会
編集: 式守編集工房
デザイン: TMS
南の風を県政に。南房総選出の県議による「県南思考」は市民の皆さんとともに、県南のあるべき姿を追い求めていきます。本紙をお読みになった感想、ご要望、その他ご意見は各県議の事務所までお気軽にお寄せください。

三沢 智（みさわさとし）



館山市選出
昭和29年11月14日生まれ
事務所/〒294-0037
館山市長須賀470-1
TEL: 0470-22-3051
FAX: 0470-22-3052
<http://misawasatoshi.com/>
e-mail: office@misawasatoshi.com