

特集

一色産うなぎ、 上昇中。



一色産うなぎ認証マーク

100年以上にわたるうなぎ養殖の歴史と伝統がまちに息づく一色町——市内には100軒近くの生産者が養鰻業を営んでいます。一色うなぎ漁業協同組合の統計によると、昨年の生産量は約3700トン。国産うなぎの約5分の1の生産量です。全国有数の生産量と高い品質を誇る一色産うなぎは、まさに西尾が誇る特産品です。

今号では、一色産うなぎのおいしさの秘密やその品質を支える生産者・職人の思いをお伝えします。

一色産うなぎの始まり

一色町にうなぎの養殖が導入されたのは、明治27年。日本初の地方水産試験場が一色町坂田地区に建設され、コイやボラの池でうなぎが一緒に養殖されたのが始まりです。

明治37年には、徳倉六兵衛と徳倉広吉が、一色町生田地区で民間の養鰻を始めました。気候が温暖で、うなぎの稚魚であるシラスウナギが地元で捕れるなど、うなぎを養殖するのに適した条件がそろっていたことから、生産者・生産量ともに増えていきます。

その後、伊勢湾台風の被害や、国の減反政策による稲作転換事業のため、海岸部の農地が養鰻池に転用されるようになりました。これをきっかけに、養鰻専用水道の布設や配合飼料の開発、加温式温水養殖（ハウス養殖）などの整備が進み、一色町の養鰻は飛躍的に発展しました。

「一色産うなぎ」の名称と認証マーク

クが平成19年に、地域ブランド（地域団体商標）として特許庁に認定され、ブランド化が大きく前進しました。平成21年からは「三河一色うなぎまつり」（現三河一色みなとまつり）が始まるなど、多彩なPR活動が行われています。

次に、うなぎが出荷されるまでの過程を紹介します。

うなぎが出荷されるまで

①シラスウナギの採捕

シラスウナギは、西太平洋のマリアナ海溝付近で生まれ、黒潮に乗って東アジア沿岸に近づき、冬から春にかけて日本の河川を目指すとされていますが、生態はいまだ説明されていません。

ともしびに集まるシラスウナギの漁は、一色町の冬から春の風物詩になっています。

②池入れ

採捕したシラスウナギは、養鰻



右上／養鰻池では常に回る水車が水中に酸素を供給し、水質を一定に保ちます 右中／生産者同士で協力しながら、うなぎを捕獲し、池揚げします 右下／組合での出荷 左上／うなぎの選別作業 左下／三河一色みなとまつりでのうなぎの蒲焼き体験



ノスタルジック 写真館



大正時代の池揚げ(上)と出荷(下)の様子。当時は、うなぎが冬眠すると餌を食べなくなるため、出荷できる大きさになるまで、2～3年かかったそうです

③池揚げ
池に入れて育てます。水温を28℃～30℃まで少しずつ上げていき、適温で管理します。
餌はアジ・イワシ・サバなどの魚粉が主体の配合飼料を魚油で練ったもので、1尾あたりの重さが約100gに成長するまで、朝1回または朝夕の2回与えます。

④活締め
捕獲したうなぎは、問屋に卸された後、大きさ・品質別に、地下水に入れられます。これを活締めといい、「うなぎの排泄物を抜く」「身がしまる」「臭みが取れる」などの効果があります。

⑤出荷
活締めしたうなぎは酸素と水、氷と一緒に厚手のビニール袋に入れ、鮮度を保ったまま出荷します。



一色うなぎ研究会の皆さん／（左から）平岩祐一さん、杉浦亘さん、長坂智宏さん、高須光弘さん、犬塚淳太さん、伴龍一さん、川口昌保さん、小山泰之さん、鈴木健史さん、鈴木成人さん

自信と責任を 持つて育てる

一色産うなぎの中枢 一色うなぎ漁協

一色うなぎ漁業協同組合（一色うなぎ漁協）は、昭和37年に幡豆養鰻漁業協同組合と幡豆池中養殖漁業協同組合が合併して設立された西三河養殖漁業協同組合を前身に、平成4年に名称を改め、現在に至ります。一色産うなぎの中枢的な役割を担い、生産者や飲食店を支えています。

「生産者は餌や水質の管理など、1日も気を抜くことはできない。また、シラスウナギなどの価格の高騰のため、大きなリスクを背負いなが

ら生産している。本当に苦勞の多い仕事だけど、生産者同士で情報を共有・研究し、高品質のうなぎを、自信を持つて毎年出荷している」と山本組合長。

同じ地域に多くの生産者がいることで、コミュニケーションが取りやすく、切磋琢磨できる環境が整う一色町。一色産うなぎの高い品質の秘密は、この生産環境にあるのかもしれない。

一大生産地であるからこそその責任もあります。河川から海に下り、産卵するといわれている天然うなぎの漁獲を自粛し、生息できる場所を増やすことにも取り組んでいます。

「資源であるシラスウナギの減少という問題にも、取り組んでいかなければならない。需要を賄いつつも、積極的に資源保護の活動を行っていることをアピールしたい」と力強く話してくれました。

「今年もうなぎの出来は非常に良い。市民の皆さんにも、ぜひ一色産うなぎをおいしく食べていただき、地域の誇りに思ってもらいたい」と笑顔で語っていました。



一色うなぎ漁業協同組合
代表理事組合長 山本浩二さん



左上／生産者が育てた一色産うなぎの味や見た目を比較する試食会
 右上／親うなぎの放流 右下／毎年8月に行われるうなぎの供養祭の様子



品質の向上を目指す 一色うなぎ研究会

一色うなぎ漁協の若手組合員を中心に活動する一色うなぎ研究会は50年以上前に結成され、現在の会員は42人。うなぎの供養祭や放流、養鰻池の巡回、試食会、小学校などでのうなぎの生態教室、三河一色みなとまつりなどで、生産するうなぎのPRに取り組んでいます。

「生き物を扱うので、とても責任のある仕事。休みもほとんどなく、早朝からの仕事が多いなどしんどいことも多いけど、おもしろいうなぎを育てたい一心で頑張っている」と犬塚会長。養鰻池の巡回や試食会では、他の生産者のうなぎの育て方や味を比較し、自分たちの養鰻技術の向上に役立っているそうです。「1000人生産者がいれば、100通りの育て方がある。いろいろな人の意見を聞いて、どうしたら品質の良いうなぎ

ぎが育つか日々勉強」と語る姿から、あくなき向上心がうかがえました。「高品質のうなぎを生産しながら、資源保護などのPRもしているので、忙しいけど、若手の立場で盛り上げていきたい」と今後の抱負を真剣な表情で話してくれました。

だから、安心・安全でおいしい

一色産うなぎの安全性や高い品質、おいしさはさまざまに取り組みの下、保たれています。

生産者や餌の量、育成段階の水温、水質などの情報が徹底的に管理され、振り分けられた番号を検索すれば、どこでどのように養殖されたうなぎか、誰でも確認できます。消費者に正しい情報を提供するための**トレーサビリティ**と呼ばれる取り組みです。品質の高さと安全性の向上を目指し、出荷するうなぎの**医薬品残留検査**

査を全国に先駆けて平成元年から実施しています。うなぎの健康維持などのため、やむを得ず薬品を使うこともありますが、認可された薬品をできるだけ少なく使用し、池揚げのたびに、品質や薬品の残留がないことをチェックして、安心で安全なうなぎのみ出荷しています。

一色町の全ての養鰻池では、**養鰻専用水道**によって取水された**矢作川の清流**水を使用しています。天然の河川の水を全ての養鰻施設で使用するのは、全国でもここだけ。より天然に近い環境で育つため、うなぎにかかるストレスが少なく、良質な脂・柔らかい皮のうなぎに成長します。昭和46年に、**ハウス養殖**が導入されました。従来の露地養殖に比べ、1年を通して安定した環境での飼育が可能になったため、病気にかかりにくく、短い飼育期間で出荷できるようになり、生産量が飛躍的に伸びました。

コラム1

まんてんくん

一色うなぎ研究会が作ったキャラクター。「まんてんくん」の「まん」はうなぎ(鰻)の「まん」、「てん」は天にも昇るうなぎのぼりという意味を持ちます。



一色産うなぎが学校給食に登場!

6月19日・20日に、一色産うなぎが市内全ての小・中学校の給食で提供されました。うなぎを食べたことがない子どもがいることを聞いた一色うなぎ研究会が発案して実現したもので、合併後では初めて行われました。約5千尾の提供にかかる費用の約600万円は一色うなぎ漁協が全額負担しました。中畑小学校では、研究会会員によるうなぎの生態授業も行われました。生産者だからこそ知る意外な話を、子どもたちは真剣に聞いていました。授業後の給食では、うなぎを食べたことがない子ども、おいしそうに頬張っていました。



一色うなぎ漁協から、給食用のうなぎの目録が市長に手渡されました



三水亭の皆さん。多くの人に気軽にうなぎを楽しんでもらうことが店の目標

食べて損なし、 一色産うなぎ

おいしいうなぎを届けます

市内には、うなぎを堪能できる店が点在し、どの店も自慢の品を提供しています。

うなぎ割烹みかわ三水亭もその一つ。一色町で初めてのうなぎ料理専門店として平成21年にオープンし、市内をはじめ遠方からも訪れる多くのお客さんで毎日にぎわっています。「年によって、生産者によって、うなぎによって焼き方が違う。火加



心を込めてうなぎを焼く店長の高須翼さん

減や、炭の具合などさまざまなことに気を使いながら、どのうなぎでもおいしく焼けるように毎日が勉強」と三水亭の高須店長。18歳で入社後、初めは卸に携わっていましたが、19歳で焼き職人となり、今年で10年目。実家も養鰻を営み、幼い頃から一色のうなぎに親しんできました。

「お客さんに喜んでもらえるのはやっぱりうれしい。おいしく焼くのはもちろん、料理の見た目にもこだわりたいから、常に勉強と努力。一色産うなぎをもっと多くの人に知ってもらい、味わってほしい」と目標を、目を輝かせながら語ってくれました。

今が旬！ 新仔^{しんこ}うなぎ

一色産うなぎのおいしさの特徴は、良質な脂と柔らかい皮、そしてふっくらした厚い身です。より天然に近い環境で成長するため、高品質のうなぎが養殖できます。

シラスウナギの採捕期間が始まる12月ごろから約半年間かけて育てられたうなぎは「新仔うなぎ」と呼ばれ、6月上旬ごろから出荷されます。生育期間が短いので、皮が特に薄く、

今年の夏は
2日あるよ

土用の丑の日

土用は、四立（立春・立夏・立秋・立冬）の前の約18日間のことで、十二支の「丑」と重なるのが「土用の丑の日」です。夏の土用の丑にうなぎを食べる習慣を広めたのは、江戸時代の万能学者として有名な平賀源内ともいわれています。「丑の日」には、頭に「う」の付くものを食べると病気にかからないという習慣があり、うなぎもそれに合う食べ物として食べられていました。

今年の夏の土用の丑の日は7月25日と8月6日の2日間。さまざまな食べ方でうなぎを楽しむのもいいですね。



きく寿司(永吉三丁目)では、一色産うなぎの入った巻き寿司の表面に豆味噌だれを塗ってあぶった「竜の子ロール」を提供



「白焼き」もおすすめ

うなぎといえば「蒲焼き」で食べるという方が多いかもしれませんが、それ以外のおいしい食べ方で、圧倒的に人気なのは「白焼き」です。わさび醤油で食べると、酒のさかなには最適なんだそうです。

塩で素材の味を楽しむのもおすすめ。ポン酢でさっぱりいただくのも、暑い夏にはピッタリかもしれません。

身がふっくらで、程よく脂が乗って、まさに絶品。この新仔うなぎの出荷が多いのも、一色産うなぎの特徴の一つです。

うなぎを食べて健康に

夏のスタミナ食材として知られるうなぎは、多くの栄養素を含んでいます。

ドコサヘキサエン酸（DHA）が多く含まれ、脳の働きを活発にするのとは注目されています。エイコサペンタエン酸（EPA）は悪玉コレステロールを減らしたり、善玉コレステロールを増やしたりする作用や、血管年齢を若くする効果があり、動脈硬化や高血圧、心筋梗塞などの生活習慣病を予防するのに役立つといわれています。

ビタミンA・B1・B2・D・Eなどのビタミン類も豊富に含まれています。ビタミンAは特に豊富で、1日分のビタミンAを、1杯のうなぎで賄うことができるそうです。ビタミンEは動脈硬化の原因であるコレステロールの酸化を防ぐ働きがあるといわれています。

うなぎを食べれば、健康と若さを取り戻したり、維持できたりするかもしれませんね。うなぎを食べて、元気に、健康になりましょう。

100年以上に渡る先人の努力により、発展してきた一色産うなぎ。

生産者が向上心と愛情を持って育て、

加工会社や飲食店が情熱を込めて皆さんに届けています。

その安全性・品質・おいしさは、折り紙付き。

土用の丑の日には、一色産うなぎをぜひ味わってください。