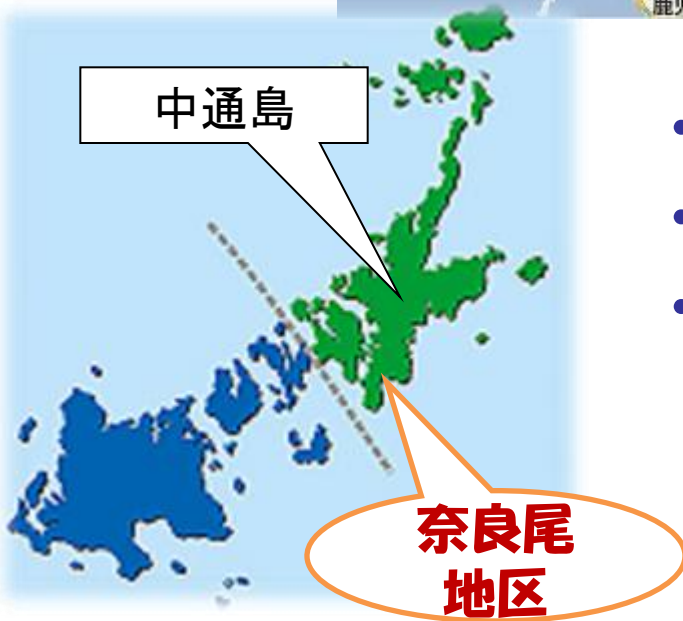


400年前の味で島興し

～郷土料理「紀寿し」の復活～

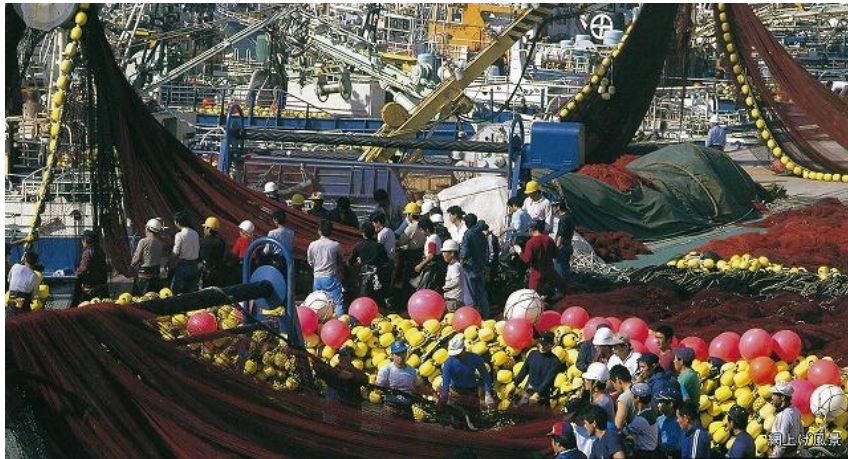
奈良尾町漁業協同組合女性部 谷 佳江

長崎県新上五島町奈良尾地区



- ・ 長崎の西約70km
- ・ 長崎・福江からの海の玄関口
- ・ 住民のルーツは、400年前に魚群を追ってきた紀州の漁師とされている。

大型まき網漁業基地として栄えた奈良尾地区



「日本一金持ちの島」とも呼ばれ、船団が帰港する満月の前後の月夜間（つきよま）はおおいに賑わった



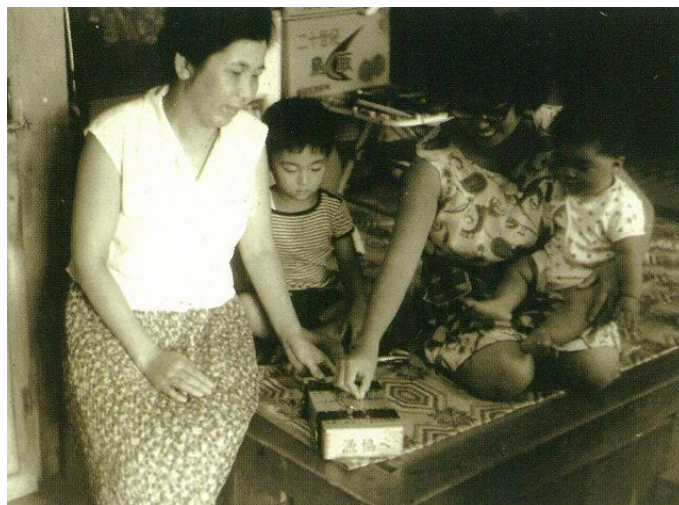
月夜間美人

漁協女性部活動

～かつては500名の大所帯～



公民館結婚式



貯蓄運動



生協活動

奈良尾の郷土料理



生寿司

(アジの姿寿司)



おかめ寿司

(おからのお寿司)



厚焼き

(魚肉を練り込んだ卵焼き)

お祝いごとでは欠かせない、
奈良尾独特の郷土料理

平成に入ってからからの奈良尾

イワシ漁獲量の激減



まき網船団の減少



関連産業の撤退



地域活力の低下

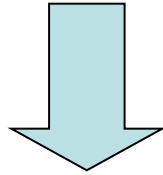


街も寂しくなり、女性部員も200名程度に減少しました・・・
若い人達の中には、郷土料理の作り方を知らない人も出てきました。

漁協女性部の思い

若い人達の中には、奈良尾に伝わる郷土料理の作り方を知らない人たちも出てきた

伝統ある郷土料理を残し、地域を活性化できないだろうか



代表的な「生寿司」の販売による地域活性化と郷土料理の保存・承継

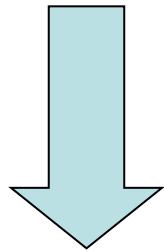


「^き生^ず寿司^し」とは

元々、紀州の漁師が長い船旅に備えて、酢漬けにした魚におにぎりを組み合わせた保存食

・長い年月をかけて承継された結果・・・

・各家庭で独自の味付け



「生寿司」を美味しく作る必要がある！



「郷土料理研究会」の発足

平成17年 漁協女性部有志7名で発足

目的：郷土料理の保存・承継
食育活動・魚食普及

- ・ 姿寿司が郷土料理として残る、和歌山県湊浦漁協（現 和歌山南漁協湊浦支所）への加工研修



和歌山県では「生寿司」とそっくりのサンの姿寿司を作っていました。

「生寿司」の改良・商品化

【こだわったポイント】

地元五島産の新鮮なアジを原材料に

アジをまるごと一匹、頭からしっぽまで

誰でも美味しく食べられるように現代風に

・酢の配合、漬け込み方を工夫

・レシピの完成

・カマス、ムツ、サンマ等のバリエーションも



島内でだんだん売れるようになってきました！



だんだん知名度も上がってきました！



平成19年 漫画「美味しんぼ」に掲載されました。

『奈良尾と「生寿司」が漫画に載ってる!』と、島から都会へ出て行った若者からの反響が大きかった。

「紀寿し」という名のこだわり

平成21年度 町の支援（離島漁業再生支援交付金事業）
による加工場整備

奈良尾に暮らす漁師のルーツ
約400年前に「紀州(和歌山県)」より、魚群を追って移り住
んだ人達と言われている。

生寿司は、紀州の漁師が発祥であることに想いを馳せ

き
「紀寿し」と名づけた。

【平成23年度 商標登録】

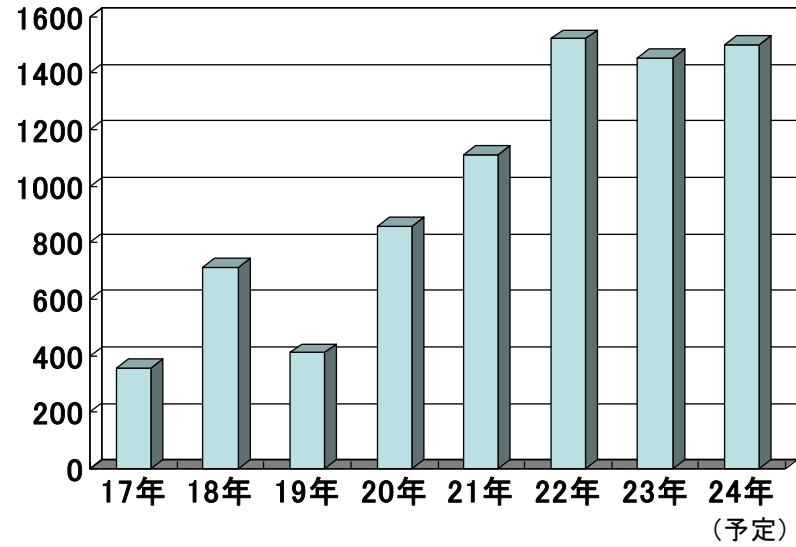


島外での販売活動を活発に行いました



売上額の推移

(単位:千円)



当初、年間40万円にも満たなかった売上げは、150万円にもなりました！

受賞・取材など

平成23年度 ながさき水産業大賞 県漁連会長特別賞

平成23年度 食アメニティコンテスト 審査会特別賞

平成24年9月 県広報誌「ながさきにこり」への掲載

平成24年10月 雑誌「島へ。」への掲載



【県広報誌「ながさきにこり」に掲載】

紀 寿 し
五島灘で愛されたアジを丸ごと「ワケ」
新しい命を吹き込んで

紀 寿 し
五島灘で愛されたアジを丸ごと「ワケ」
新しい命を吹き込んで



【雑誌「島へ。」に掲載】

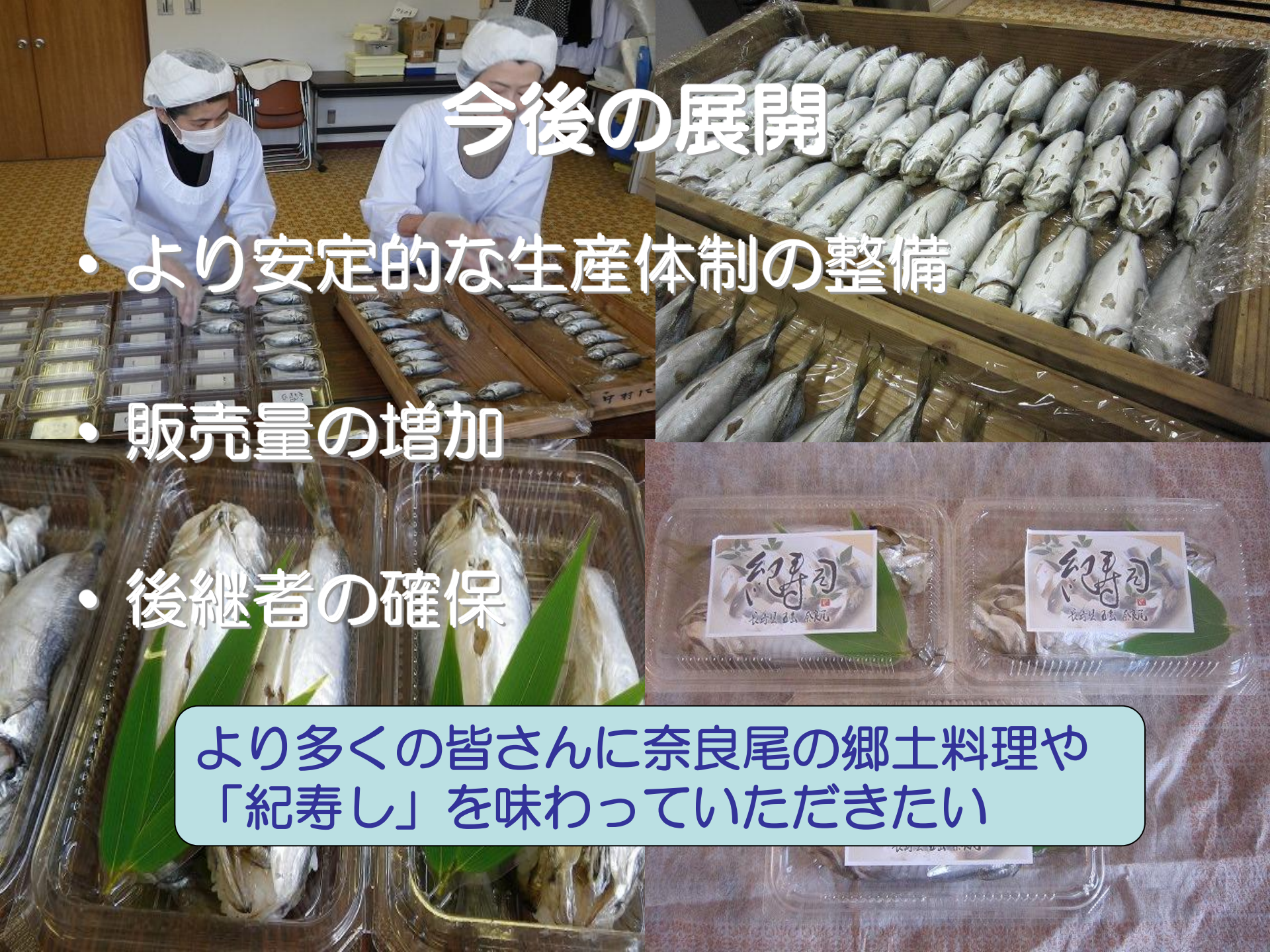
今後の展開

- より安定的な生産体制の整備

- 販売量の増加

- 後継者の確保

より多くの皆さんに奈良尾の郷土料理や「紀寿し」を味わっていただきたい



「伝える」活動



お魚料理教室、郷土料理教室の開催回数

平成19年度	12回
平成20年度	11回
平成21年度	11回
平成22年度	13回
平成23年度	11回
平成24年度 (予定)	14回

地元中学校での「お魚料理教室」

大人の料理教室

食文化講演会

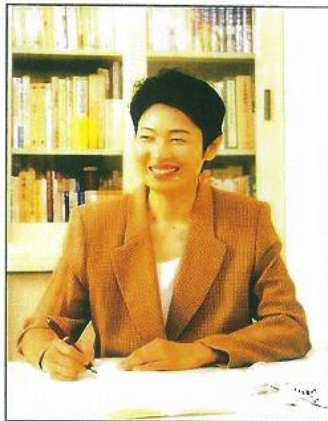
食の大切さとふるさと料理 ～海と魚と新上五島～

食文化研究家 中山美鈴氏

《プロフィール》

食・生活文化研究所エリス代表
福岡県農業大学校講師

九州を拠点に、地方の食文化についての取材活動とともに、各地に伝わる”ふるさと料理”の掘り起こしを、ふるさと料理人の藤 清光氏とともに続ける。'99年から'01年まで朝日新聞に料理コラム「ふるさとキッチン」を、西日本新聞には'04年11月から'06年2月まで「ふるさとの夕餼」と題して連載した。主な著書に旅の料理集「ふるさとの食卓」（葦書房）などがある。



ふるさと料理人 藤 清光氏

《プロフィール》

食・生活文化研究所エリス フードプロデューサー
西日本天神文化サークル講師

九州女子高校卒業後、家業の寿司屋にて14年間料理を学び、'83年にふるさと料理と炊き込みご飯の店「ととや」を開業する。'99年からはふるさと料理人として、中山美鈴氏とともに活動している。



【平成19年】食文化講演会

【平成22年】

県内児童養護施設の栄養士・調理師
を対象とした郷土料理講習会

島外の方への「おもてなし」

公民館結婚式



トライアスロン
大会



「食」に対する思い

- ・ 美味しいものを食べて、心豊かになってほしい
- ・ 伝統の食に対する感謝の思い
- ・ 地域に根付く食文化に少しでも役立ちたい

『**長崎の教会群とキリスト教関連遺産**』が世界遺産登録を目指しています。

新上五島町には、島の津々浦々に29もの教会があります。



【青砂ヶ浦教会】



【頭ヶ島教会】

島の魅力



美しい海



美味しい食材



人々の人情味

上五島へ来られましたら、「月夜間とロマンの里」奈良尾へ、是非、お立ち寄りになり、「紀寿し」をご賞味ください！





漁協女性部の「月夜間美人」が皆様をお待ちしております！