



ほんものを たべよう

提出日
11/火 水 木 金
19 20 21 22

配達日
11/火 水 木 金
26 27 28 29

翌々週分配達日
12/火 水 木 金
3 4 5 6

2024. 11月5日 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

魚介類

ラムサール条約にも登録された 風蓮湖の貴重なアサリ

資源回復を目指し、守り育てる漁業を

銀邑

文責 諏訪田 知波(オルター企画部)

ラムサール条約登録湿地 風蓮湖・春国岱

北海道の東端、根室半島の付け根に位置する風蓮湖。オオハクチョウなどの水鳥の飛来地であり、絶滅危惧種および天然記念物であるタンチョウやオジロワシの繁殖地にもなっていることから、世界的に保全していくべき湿地として風蓮湖とこれに面した砂州・春国岱は2005年11月、ラムサール条約に登録されました。風蓮湖は北海道内でも2番目に大きな湖で、周囲は湿原、森林、砂丘など広大な自然が手つかずのまま残っており、独特な自然環境が形成されているため、今でも数多くの野生動物や植物が生息しています。

そんな風蓮湖は、根室湾に面した海の一部が陸地に取り残された海跡湖で、風蓮川やヤウシュベツ川など13もの河川からの流入がある、海水と淡水が混じりあった汽水湖です。平均水深が約1mと浅いので、湖底まで太陽の光をたっぷりと浴びることができ、山からの栄養が川を伝って湖内に流れ込むため、魚や貝類のエサとなるプランクトンが豊富に育つ理想的な環境となっています。

ハマグリのように大きく、ふっくら肉厚

北海道野付郡別海町の「漁師の台所 銀邑」の鈴木隆三さん、走志さん親子は、そんな絶好の環境で育った風蓮湖産アサリを、長年オルターへ出荷してくださっています。

風蓮湖産アサリの特徴は、なんととってもその大きさとうま味!アサリの成長にもっとも適した水温は20~25℃前後と言われているのですが、別海町は年間平均気温6℃前後と北海道の中でも比較的冷涼な地域ですので、水温の低い風蓮湖ではアサリが出荷できるサイズに育つまで4~5年必要になります。養殖のように人の手をくわえている



アサリの大きさ比較 ※大きさにはバラつきがあります



銀邑の鈴木隆三さんと走志さん親子

わけではなく、育つのを待つだけの天然ものなので、生育に長い時間がかかります。その分、栄養をたっぷりと蓄え、殻も身もしっかりとしたアサリに育ちます。自然が育てくれたこのアサリは身にうま味がぎゅっと凝縮しており、その濃厚な味わいは、一度食べれば虜になること間違いなしです。

漁師が守り育ててきたアサリ

数年前に中国や韓国から輸入したアサリを熊本県産のものであると産地偽装していたことが判明し、連日多くのメディアで取り上げられていたと記憶されている方も多いのではないのでしょうか。安い外国産を仕入れ、国産品として高い価格で売りつける…目先の儲けのために、安全な食べものを求める消費者心理を利用した悪質な事件でした。

実際、農林水産省の統計調査によると、2022年のアサリ国内流通量は中国産や韓国産が約67%を占めており、国内漁獲量においては1985年の133,232tから年々減り続けた結果、2022年は5,668tと、当時に比べると約4%と驚くほどに激減しています。中でも風蓮湖産となると、さらに希少です。

この状況を脱却すべく、漁師たちはこれまで資源を獲りすぎず、守り育てる漁業で再生を図ってきました。漁にはジョレンという漁具もしくは熊手を用いて、すべて手掘りで採ること、大きく育ったものだけを厳選し、小さいものは採らないようにする。年間採取量に制限を設け、無駄な乱獲を防ぐ。産卵期のアサリは環境の変化に敏感ですので、親貝保護のため7月中旬~8月末までは禁漁にする。こうした地道な努力の積み重ねにより、貴重なアサリの資源を未来に繋げてきました。

漁獲量がごく僅かですので、ほとんどが地元にしかなりません。ぜひこの機会にお召し上がりください。

これからもオルター会員とともに

オルターと銀邑のお付き合いは、今年で11年目。鈴木さんはオルターの「薄利多売、台所に寄り添って」という考えに共感していただき、道東の美味しい魚を届けてきてくれました。そんな銀邑も、節目の年を迎えています。

温暖化によるものと思われる海水温の上昇により、魚がまったく獲れないため、魚の確保もままならず。鈴木さんご自身も漁師と加工の二足のわらじで、いつまで体力が続くのかという不安を抱いていらっしゃいます。追い討ちをかけるかのように、電気代や資材費などが軒並み高騰し、いよいよこのまま続けるのは厳しくなってきました。今は同じく漁師である息子 走志さんも加工に励んでいますが、いざ自分が引退するとき銀邑の跡を継いでくれるのか、それが重荷にならないか、悩みは尽きません。

「漁師の台所 銀邑」を始められて13年目。鈴木さんはほぼ創業当初から、買い支えてくださったオルター会員の皆さんの存在にとっても感謝されており、皆さんの負担にならないよう、原価ギリギリでも値上げせずに踏ん張ってきてくれました。しかし、昨今の物価上昇によりそうも言っていない状況になってきていますので、順次、適性価格に値上げさせていただくことをご理解ください。そして、これからも共に歩み続けていただけますと、たいへん嬉しく思います。



アサリ漁(ジョレン使用)



アサリ漁(熊手使用)

同時配布の特別チラシで銀邑の風蓮湖産アサリをご紹介します。