

## ●食アメニティコンテスト審査会特別賞

な ら お ち ょ う  
奈良尾町漁業協同組合女性部  
郷土料理研究会

しんかみ ごとうちょう  
(長崎県 新上五島町)

### 紀寿し

#### ◇活動の経緯、内容の紹介

郷土料理の継承と、食育や地産地消の推進を目的に、平成17年度に漁協女性部有志で結成した組織である。紀寿しの他、郷土料理の「厚焼き（魚肉を練り込んだ卵焼き）」、「おかめ寿司（おからを使った寿司）」を作成している。

また、地元小・中・高校で開催されるお魚料理教室において児童・生徒の指導を行うほか、郷土料理の継承を目的に料理教室を開催するなど、食育・魚食普及活動を行っている。さらに、島内各種イベントで郷土料理をふるまうなど、島の魚食文化の担い手としての役割を果たしている。



#### ◇代表作品の紹介

##### 紀寿し：

奈良尾地区に伝わるアジの姿寿司「生寿司」を現代風にアレンジしたもので、魚の頭から丸ごと食べられるよう、頭や骨が柔らかくなるように生酢への漬け込み方法を工夫してある。当地区漁師のルーツである紀州に思いを馳せ、平成21年、商品名を「生寿司」から「紀寿し」に改名し販売を開始した。

地元漁業者が漁獲するアジを原料とし、低価格で取引される小型のアジの付加価値向上が図られている。



#### ◇審査委員講評

五島列島の自然と人々のいとなみが、長い歳月を経て独自の食を醸成している。上五島の奈良尾港は大型まき網漁業の基地であり、かつては紀州漁師による捕鯨基地でもあった。その漁師が長い船旅に備えた食一魚の酢漬けとおにぎりの組み合わせは、“生ずし”として各家庭の料理に存続していた。家により味もまちまちであったが、それを女性部郷土料理研究会が工夫改良し「紀寿し」として400年ぶりに蘇らせた。地のアジを酢漬けにした姿寿司であるがシンプルにして美味。その他ムツやサンマ寿司もある。地元産マエソを使ったかまぼこや厚焼きも実に旨い。また、紀寿しの復活を通じて島の魚食文化の普及や地元小・中・高校で食育・魚食普及活動も行っている。生産量や流通・販売面で課題も多いが今後の発展に期待がもてる。できれば五島を訪れ現地で賞味する方がいい。世界遺産候補に挙がっている教会群とともにわざわざ出かけていく価値がある。ミシュラン風にいえば☆☆☆である。

(船山 龍二 株式会社ジェイティービー 相談役)

※各紹介文は事務局によるものです。