

創業145年の三重ローカルチェーン、「桑名のはまぐり料理」の可能性広げる挑戦 海洋資源活かし守る「はまぐりシュウマイ」提供開始 地物の漁獲制限下でも多様なおいしさを伝える新メニュー開発



「桑名で食べる」に多様なおいしさを
「はまぐりシュウマイ」提供開始

明治10年創業で35店舗を展開するうどん店・株式会社歌行燈(本社:三重県桑名市、代表取締役:横井健祐、以下「歌行燈」)は、7月10日(月)から三重県内の歌行燈全店で、「はまぐりシュウマイ」(蒸し・揚げの2種)を販売開始します。

桑名の名産として観光客を中心に人気の高いはまぐり。気候や海洋環境の変化を理由に、はまぐりの生育・保護のための厳しい漁獲制限をしており、今後も流通量が限られていく可能性があります。安定的な漁獲のためには長期的な取り組みが必要と考え、地物へ集中した需要のみではなく、「桑名にきたら はまぐり料理を食べよう」と思ってもらえる料理を開発しました。飲食店として、資源確保と消費者の期待の両方に応えるためのアクションの一つです。

■全国的にも知られる桑名のはまぐり

桑名市は木曾三川(木曾川・長良川・揖斐川)の河口に位置し、海水と真水が混じる汽水域。栄養豊富な汽水によって、身がふっくらとして味のよい良質なはまぐりが供給されています。

東海道中膝栗毛でも主人公の弥次さん喜多さんが桑名で焼き蛤を肴に酒を楽しんでいる様子が描かれています。

■桑名産はまぐりの生育・保護のため収穫量を制限

江戸時期から名産として知られている桑名のはまぐりは、昭和40年代には年間2,000~3,000トンもの漁獲量がありましたが、平成7年には1トン以下にまで低迷。その後、厳格な資源管理、人工種苗生産と稚貝放流、干潟の保全、密漁防止パトロール等により、平成24年には年間漁獲量が200トン超までに回復したものの、近年の漁場環境の悪化により、漁獲量は再び減少に転じています。生産地は海洋資源の保存や食品としての安定供給のために改善を続けており、種の保存を目的とした漁獲制限が設けられ、流通量が減少しています。

■展開:「桑名と言えばはまぐり」の灯を消さない。新しいおいしさ・食べ方を提案

そこで地物・輸入問わず「桑名にきたら はまぐり料理を食べよう」と思ってもらえる多様な名物料理にむけて、工夫を凝らし続けてきました。生産地にある飲食店として、地物はまぐりの資源確保や環境整備に向けて出来ることを模索しつつ、桑名ではまぐりを食べて頂く体験に対する灯は消さぬよう、焼きはまぐりやフライなど以外にも多様に楽しむ料理を通じて、桑名のはまぐりの魅力を伝えていきます。

■商品詳細:一粒以上のうまみが味わえる「はまぐりシュウマイ」

名称:はまぐりシュウマイ

価格:単品各800円(税抜) ※今後懐石コースなどに導入予定

販売店舗:三重県内の歌行燈全店

提供開始:2023年7月10日(月)~通年提供(在庫状況による)

味の特徴:むき身が一匹載っているのが貝のはごたえがしっかりありながら、中身の魚のすり身がふわふわの食感を生む。

【蒸し】うまみを楽しめるよう、明石焼きのようにシンプルな出汁(歌行燈自慢のうどん出汁)につけて味わう。

【揚げ】サクサクとした歯ごたえと、中身のふわふわな食感のコントラストが楽しめる一品。塩につけて食べる。

※輸入はまぐり(桑名で一定期間畜養したもの)を使用



■今後の展開

①県外に向けて桑名からはまぐりの新しいおいしさを発信すべく、ふるさと納税への登録も準備中。桑名の魅力の一つの発信として、佃煮以外でご家庭で気軽に楽しめるはまぐり料理を提供したいと考えています。

②地元の飲食店とも、各店の状況やお客様の反応桑名のはまぐりを活かすためにできることについて意見交換の場を提案していきたいと考えています。また、はまぐりの現状についてもっと理解するための勉強会なども必要と感じています。

桑名の飲食店はどこもはまぐりの恩恵を受けてきたと言っても過言ではありませんが、現在その取扱いにはとても苦戦していると推察されます。はまぐりシュウマイだけでなく、地域の飲食店がはまぐりのおいしい食べ方、料理、ここにしかないはまぐり料理を提供することで、陸上からでも海に貢献できる可能性を拡げて参ります。

■株式会社歌行燈について

代表取締役社長:横井健祐

創業:明治10年(1877年)

本社所在地:三重県桑名市末広町40番地

明治10年「志満や」として創業したうどん・そば料理店。本店・本社を三重県桑名市に置き、現在「歌行燈」「やじろべえ」「歌行燈おべっさん」「四代目横井製麺所」などを国内で35店舗展開。明治の文豪・泉鏡花の名作「歌行燈」の作中に登場するうどん屋のモデルであり、その後「歌行燈」へ店名を変えた。

現在の5代目代表はコロナ禍で大きく経営を見直し、「あじひとすじ」への原点回帰と飲食店として地域に還元することを重視。三重の海の課題を知り、生産地への訪問や漁業従事者と交流する中で、三重県で低利用魚として扱われる「オオニベ」「サバフグ」などの採用する一方、名産といわれるが漁獲制限で流通量が減ってきているはまぐりについて、いかに資源として保存しながら消費者の期待を維持させるか、に挑戦中。

<http://www.utaandon.jp/>

■本件に関するお問い合わせ

窓口:横井

TEL ☎:080-6943-0094

mail ✉:k_yokoi@utaandon.co.jp