



山陰随一の水揚げ量を誇る浜坂漁港

CHALLENGER

[挑戦者たち] ㉓



Snow Crab

松葉ガニ

「少しでも最高のカニを届けたい」
それはカニに携わる人たちの共通の願い。
徹底した品質管理やカニソムリ工の取り組み、
本物のカニのプロを目指す挑戦が始まった。

漁師たちの想い

せりこの威勢のよい声が響き渡

る。11月6日、今年も日本海に冬を

告げる松葉ガニ漁の解禁がやつてきた。但馬の港が一気に活気づく日。この日から日本海沿岸は、紅色一色に染まるのだ。

鳥取県との県境、新温泉町にある浜坂漁港。「カニ元・浜坂」を宣言し、松葉ガニの水揚げ量日本一を誇る、山陰有数の漁港である。2、3日程度の効率的な操業ができる船が多いため、港にはほぼ切れ間なくカニが揚がる。そのため、地元のみならず各地から仲買人が集まってくる。

「最高のカニを提供したい」。食の安心・安全が叫ばれる中、漁師たちは、品質のよいカニを提供するため、

ありとあらゆる工夫を模索している。そこには、松葉ガニ漁にかける想いが込められていた。

ブランド化の取り組み

但馬は松葉ガニの激戦区である。ここ10年間だけを見ても、兵庫県は漁獲量において全国トップ。東から津居山、柴山、香住、浜坂と漁港が点在し、それぞれブランド化が図られ、良質なカニが私たちの食卓に届けられている。

その中で、いかに特色を出して、自分たちのカニをアピールできるか。漁師たちは、常にプライドを持つてカニを扱うことが要求される。

今では当たり前となつたタグによるブランド化。浜坂漁港では産地表示が叫ばれる10年以上も前から、港

みたらし餅

●湯村温泉源泉近く 荒湯観光センターにて販売!

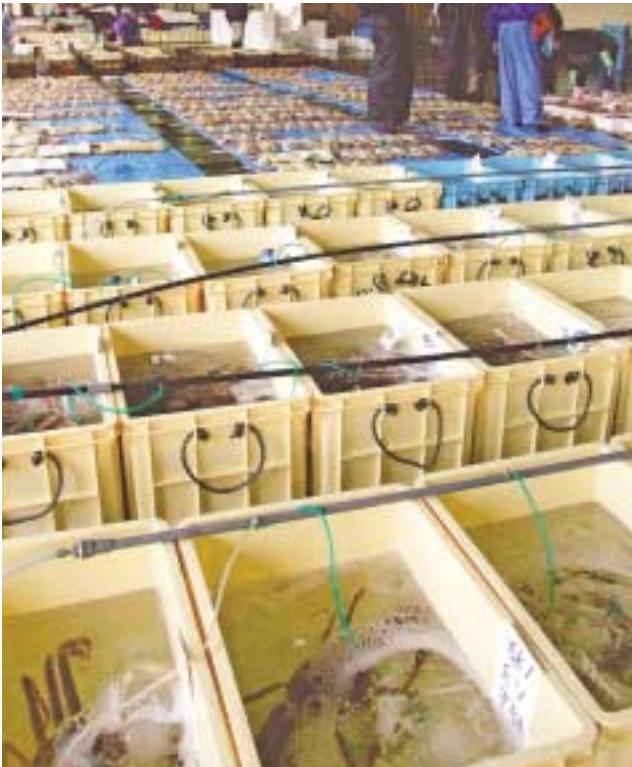
平日 15:00~18:00 土日祝 11:00~18:00 (なくなり次第終了)

注)営業時間が変更になる場合がございます。定休日:不定休 TEL.0796-92-1181



遊月亭(株) 但馬寿 兵庫県美方郡新温泉町細田6-6 ☎ 0120-037-329





鮮度を保つため、水槽による活ガニ販売が行われている。せりこの威勢のよいかけ声とともに、仲買人が最高のカニを求めて競り落としていく。

名と船名が入った青いタグを付ける
ように義務化した。

「初めは漁師からの反発もありました。かなり手間のかかる作業です。タグを付けるということは、漁師にもプレッシャーがかかります。少しでも誤ると、信頼をすぐに失いますからね」と語る、浜坂町漁業協同組合の川越組合長。

一昨年まで現役の船主だったこともあり、いつでも最高のカニを提供したいという想いは、誰よりも強い。

活ガニの販売もそうした気持ちを表す取り組み。カニは鮮度が命といわれ、鮮度のよさと味のよさが直結する。浜坂では平成16年より、全船がカニの生息する水温に適した大型水槽を完備し、活きたまま陸揚げし、セリも水槽に入れて活きたまま行われる。水槽売りは全国的に珍しく、但馬では他に柴山漁港(香美町)がある。最高の品質が保たれるよう努められている。

また、目方売りは浜坂漁港独自のもの。何千枚と揚がるカニすべてを量りにかけて、重さが分かるよう札が付けられている。仲買人が少しでも買やすいようにと考案された売り方だ。

さらに30種類以上もある等級。漁師の奥さんたちが、セリまでのわざ

かな時間で瞬時に判断し、的確に選別していく。その手間と労力を考えると、頭が下がる。

徹底した品質管理と、漁師の努力によって生み出される浜坂の松葉ガニ。「町の宝をもつと知つてもらいたい」。カニの恩恵を授かる人々が立ち上がった。

カニのことを知ろう

冬のカニシーズン、一番のかき入れ時を迎える浜坂の宿。カニを身近に扱う人たちだけに、当然、宿泊客はカニのエキスパートであると考える。しかし、仕入れを信頼できる仲買人に任せると宿も多く、カニのことを分かつているようでは分かつていいというのが現状だった。

「このカニはどうやって獲れるのですか?」と聞かれても答えられない。これではせっかく地元でいいカニが揚がるのに、宝の持ち貰され。お客様にはよさが伝わりません。カニで商売をしている以上は、カニのことをもっと知らなければいけないと思つたんです」とは、浜坂観光協会の広報を担当する加藤さん。

カニ元・浜坂の名に恥じぬように、調理する人間も最高のプロでなくてはならない。協会ではそう考えるようになっていた。

のどかな田園に佇む
天然かけ流しの湯

七釜温泉
ゆ~らく館

大釜露天風呂

兵庫県美方郡新温泉町七釜524 TEL.0796-83-1526/FAX.0796-83-1726 <http://7kama.jp/>





但馬ではどの港でも船名の入ったタグが付けられ、ブランド化されている。

カニのプロを育成する

「カニのエキスパートを育成しよう」

それは、日本で初めてカニソムリエが誕生する3年前の出来事だった。

加藤さんは話す。

しかし、3年という長きにわたるプロジェクト。浜坂の宿はほとんどが小規模・家族経営であるため、研修に割く時間を作るのも大変である。

本当にみんなが、眞面目に取り組んでくれるのかという不安がつのった。

「やる気をいかに出させるか」。そのため取った方法は、広報宣伝を同時にやることだった。メディアに取り上げられる回数が増えるにつれて、自然と高まっていく受講者の意識。注目度が上がる中、自分たちの取り組みに誇りと自信を持つようになつていたのだ。

「なるべく厳しいノルマを課そうと思いました。一過性で終わっては意味がない。地道な努力こそが大きな成果を生む。本物のプロを1人でも多く育成することが目標でした」と、

研修は夏休みを除く4～10月の期間、月2回のペースで行われた。カニの見分け方、調理方法、漁場・漁



ワインアドバイザーを講師に呼んで、カニに合うお酒を勉強。

豊岡市街
神鍋
歓迎・工房見学
八鹿

有限会社 マジック
フリーダイヤル 0120-049-132
ショップ: 豊岡市日高町浅倉243
メール:m@magic-co.jp
www.magic-co.jp

こんなのが欲しかったぁ!!
（キッズサイズもあります!）

**冬に勝つ
チームで
揃える!!**

トレーナー ジャンパー ベンチコート

オリジナルプリント

ご相談会開催中



新たに謝られた「シニアソムリエ」では、実技の腕も試されることになった。



難関を突破し、見事カニソムリエに認定された第1期生。

法、カニに合うお酒など、カニに関する知識を勉強していった。

さらに、ソムリエは知識があるだけではない。トータルでもてなすこととが重要である。お客様との会話を盛り上げる雰囲気作りも大切な要素。

浜坂の歴史・文化・観光・接客など、講習内容は多岐にわたった。

そして、平成19年、約30回の講習を終え、全100問に及ぶ検定試験を実施。予想を上回る37名のカニソムリエが誕生した。それはカニ三元・浜坂が、名実ともに踏み出した瞬間でもあった。

さうに上を目指して

この冬、2年目を迎えるカニソムリエたち。宿泊客からの評判も上々で、「ソムリエの話をぜひ聞いてみたい」という問い合わせも多い。カニソムリエの証である赤いエプロン姿で、写真撮影をお願いされることもあるそうだ。少しずつではあるが、着実にファンを獲得している。

さらに知識を向上させようと、6月には「カニソムリエの会」を発足。カニだけにはとどまらず、地元の食材を使った料理の研究など、定期的に講習会や勉強会を開催している。9月には、2期生の講習も開始された。

「まだまだ不満足ですね。もっと

もっと上を目指していきたい」と、加藤さん。カニソムリエを対象に、上級資格である「シニアソムリエ」を新たに設けた。これも2年間の研修が必要で、カニのさばき方など、実技の腕も試されるという。

さらに最高クラスである「プラチナソムリエ」まで構想は進んでいる。

最高のカニを届けるため、日々奮闘する漁師たち。自慢のカニをもつと知つてもらいたいという願いから、ソムリエ事業にも協力。組合長や船主の奥さんたちが座談会に参加し、浜坂カニの地名度向上に向けて一致団結した取り組みがなされている。

良質のカニを最高のプロがもつねす。地元の特産を最大限に活かそうと始まつたカニソムリエの挑戦。本物を目指すことは、「根気」を要する。長期的なプロジェクトだけに、本当の効果が表れるのはまだまだ先だ。しかし、その情熱に衰える気配はない。ノートにびつしりと書き込まれたメモは、この先の未来を明るく照らし出していた。

協力：浜坂観光協会

●「カニソムリエのいる宿」は、浜坂観

光協会に問い合わせを。ホームページでも講習会の様子などを公開している。(問)0796-82-4580

大人になるあなたに…
椿の花のように
凛とした女性

雪持椿は雪にも負けず葉を広げ、樹木全体に美しい花を咲かせるための強靭な生命力を持つといわれています。そんな芯の強く凛とした日本女性の美を感じる椿の花は、どこか憧れにも感じます。二十歳のあなたに沢山の花が咲きますように。



大人の女性らしさを感じさせる
上品な振袖



おしゃれきもの
野木纏家 のぎまとや
京都府京丹後市大宮町口大野173番地
電話:0772-64-2241
営業時間:10:00~19:00 定休日:水曜日
(のぎまとや) <http://www.nogimatoya.jp/>

