

## 地元山田町で「オランダ島サーモン」を 楽しめるお店「竹松や」



### 竹松や オーナー 佐藤澤 一彦さん



陸中山田駅から徒歩3分のところにある「竹松や」。  
ハワイの音楽やアロハシャツが飾られた、おしゃれで居心地の良い店内です。  
山田の美味しい旬の海のもの、山のものを使った料理を提供しています。

山田町で育ちましたが、震災当時は、町外で暮らしていました。震災直後、山田町に一人で住む父が心配ですぐに戻りましたが、当時は、あまりの出来事に何も考えられませんでした。

震災翌年の2012年12月、復興のために何かできればと仮設店舗をオープン。2019年に現在の店舗に移りました。

山田町に戻った時に、ここには美味しいものがたくさんあるなと思いました。地元の方々が一生懸命に作った、その時とれる旬な食材を扱っています。

オランダ島サーモンは、脂がしつこくないので、さっぱりした味付けのマリネがお勧めです。海まで歩いて5分のロケーション。夏も冬もそれぞれの魅力がある町ですので、是非、お越しく下さい。



職員による  
実食！

地元山田町で「オランダ島サーモン」のお料理をいただきました。シーズン中だったので生（冷凍していない）のトラウトサーモンをいただくことができました。一口食べた瞬間、「おいしい」と自然につぶやいていました。

オランダ島サーモンの刺身



香草パン粉揚げ



マリネ



オランダ島サーモンの刺身は、肉厚で、食感がしっかりしています。山田町で作られている「山田の醤油」が、美味しさを引き立てています。

岩手県東京事務所 主事  
熊谷 瑞穂



香草パン粉揚げは、サーモンの肉厚感とパン粉の香味が美味しいです。

消費・安全局  
食品安全政策課 調査官  
花井 拓



マリネは、さっぱりしたサーモンと、コールラビなどの野菜のシャキシャキ感が合って美味しいです。

消費・安全局  
食品安全政策課 係長  
土屋 杏奈

## オランダ島サーモンを東京でも！ 「目利きの銀次」



三陸やまだ漁業協同組合が引き揚げたオランダ島サーモンは、岩手県釜石市にある釜石ヒカリフーズで加工され、同社がカタルフレンド基金（※）の支援を受けて導入した最新の高度冷凍技術を用いて、鮮度を維持したまま、全国の「目利きの銀次」の店舗へ運ばれます。

（※）東日本大震災の被災地復興支援プロジェクトを援助するカタル国（カタール）の基金で、子どもたちの教育、水産業、健康、起業家支援の4分野を対象とする12のプロジェクトに資金援助

### 目利きの銀次を運営する 株式会社モンテローザ 商品部商品購買1課



杉森 誠二郎さん

小柳 肇さん



震災当時、当社は、全国に1,900店舗を運営していました。そのうちの約100店舗が東北地方にあり、地震と津波の被害を受けました。店舗も従業員も被災したため、できることは限られていましたが、『お客さまに元気になってもらいたい』という思いから、震災翌月から「復興支援メニュー」を開始しました。できる限り東北地方の食材を使った、東北地方の郷土料理で、注文数に応じて金額の一部を義援金として被災地に寄付してまいりました。

目利きの銀次では、オランダ島サーモンをはじめ、豊富な海の幸を取り揃えております。また、全国で獲れた美味しい魚介を卓上コンロで焼いて食べていただくスタイルが特徴です。おいしいお酒と自慢の肴をぜひお楽しみください。

# 実食



## オランダ島サーモンの刺身

※写真は3人前を撮影用に盛り付けています



### 小柳さんから一言！

当社店舗の人気商品のサーモンを国産ものに切り替えたいと考え、本当においしい国産サーモンを探していました。そんな中で知った「三陸やまだ漁協」の「オランダ島サーモン」は、三陸の寒冷な海水で身が締まり、旨味が詰まった上品な脂は口溶けもよく、海外の養殖サーモンにも勝る食材です。

特に、女性のお客様から「すっきりした味わいながら旨味は強く、たくさん食べてしまう」と、大変好評をいただいています。



大臣官房審議官（兼消費・安全局）  
坂田 進



とっても脂がのっています。歯ごたえも味もしっかりしています。

消費・安全局  
食品安全政策課 係長  
伊澤 拓実



程よい脂のりが最高です。  
すごくおいしいです。  
ずっとバクバク食べてしまいます。

# 実食（番外編）

こちらも岩手県産食材！



岩手県産サンマ



イカ軟骨ザンギ（三陸（岩手県・青森県）産イカ使用）

※モンテローザグループのキタノイチバで提供しています



## 杉森さんから一言！

全国的にこの10年間はサンマの漁獲量が激減し、過去最低を更新しています。また、日本近海で獲れる魚体サイズは小型のものが多く、細身になっているようです。できる限り大きなサイズの、岩手県産サンマを買い付けています。どうぞご賞味ください。



サンマは、脂がのっけていて、塩がきいていて美味しいです。家庭ではできない焼き加減ですね。イカ軟骨ザンギは、とってもコリコリして食べて応えがあります。



サンマは、脂がしっかりとのっけていて、ごはんが何杯でも食べられそうです。イカ軟骨ザンギは、イカの味と歯ごたえがしっかりとっていて、美味しいです。ビールがほしくなります。





## まとめ



朝日が昇る前に出航し、生け簀の中でピチピチと跳ね上がるオランダ島サーモンを、皆で息を合わせて引き上げる姿は圧巻でした。震災や不漁に立ち向かい、努力し続ける三陸やまだ漁協の皆様に、畏敬の念を感じた取材でした。

竹松やでは、地元を愛するオーナーによって、地元食材と調和した彩り豊かで見た目も美しく調理されたオランダ島サーモンをいただきました。

また、目利きの銀次の取材では、丹精込めて育てられたオランダ島サーモンが、新鮮なまま全国の皆さんに提供されていることをうれしく思うとともに、漁協の皆さんの姿が思い出され、思わず笑みがこぼれました。

## ご協力ありがとうございました！

現地取材：三陸やまだ漁業協同組合 <https://jf-sanrikuyamada.jp/>

食レポ：

竹松や <https://www.instagram.com/takematsuya/profilecard/?igsh=MTV1bGI4cXhhdWNpNw==>

目利きの銀次（株式会社モンテローザ） <https://www.monteroza.co.jp/brand/gin/>  
（ご協力）釜石ヒカリフーズ <https://hikarifoods.net/index.html>

